

Cecinas Venezia lidera primera Copa Gastronómica junto al CFT PUCV en el marco de su aniversario 55

La primera versión de la Copa Gastronómica Cecinas Venezia CFT PUCV 2025 se desarrolló en la sede Quillota del Centro de Formación Técnica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (CFT PUCV), iniciativa organizada en el marco del aniversario número 55 de Cecinas Venezia. El concurso surgió a partir de una coordinación entre la empresa y el CFT, con la participación de estudiantes de gastronomía y de otras carreras, incluyendo comercio exterior, área desde la cual provino el ganador. En total, entre 11 y 13 estudiantes compitieron presentando preparaciones innovadoras a un jurado compuesto por representantes de la empresa.

Sobre el origen del certamen, Andrés Valdebenito, gerente de distribución de Cecinas Venezia, señaló: **“Mira, la verdad, nació de una conversación bien loca, así que, quisimos hacer algo distinto para el aniversario, como cumplimos 55 este año, y dentro de las posibilidades se acercó el CFTPUCV sede Quillota y nos planteó esta idea, que está haciendo esta copa, y nosotros decidimos apoyarla, y yo creo que va a ser un hito en todos nuestros aniversarios, pueda seguir haciéndola durante más tiempo.”**

Anuncio Patrocinado

Asimismo, opinó sobre los platos presentados: **“Había un plato que me sorprendieron mucho. Quizás, por separado, los productos no pegaban tanto, pero ya, una vez juntos y elaborados, fueron bastante sorprendentes los sabores. Sí, contento. Una actividad nueva, novedosa.”**

La directora de la sede Quillota del CFT PUCV, Yanina Salinas, destacó la colaboración con el sector privado. **“Agradecer a Cecinas Venezia, a su gerente general, al gerente de marketing y al dueño, porque han tenido la voluntad de aperturar su negocio o su producto diario a generar un espacio para que nuestros estudiantes puedan participar y generar productos innovadores. Se generó un concurso, se recibieron muchas recetas y ganaron tres finalistas, con premios monetarios y la experiencia de elaborar productos innovadores con la base de Cecinas Venezia”,** confesó.

WAV PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp



El ganador del primer lugar fue Diego Eduardo Flores Santibáñez, estudiante de primer año de comercio exterior. **"Guiso de mote con pernil al huesillo"**, indicó sobre su preparación.

También, habló respecto a su participación: **"Yo solo vine a pasarla bien. Solo quise transformar algo distinto, típico chileno, que esté en todo Chile, porque el mote con huesillo está en todas las regiones, y lo quise transformar en otro enfoque. (...) Había tres jurados, no era fácil. Me sorprendió. Solo soy de comercio, hay artes de gastronomía, pero contento con el resultado."**

Para el cierre, el gerente de Cecinas Venezia, Francisco Valdebenito, valoró la realización del certamen. **"Hoy estamos en la final de la primera Copa Gastronómica Cecinas Venezia junto con el CFT de la Universidad Católica. (...) Estamos muy orgullosos y muy contentos de haber hecho este vínculo con el CFT y por ir entusiasmando a los muchachos y muchachas, no solamente de gastronomía, sino también de enfermería y comercio exterior, que están innovando en la cocina con productos tradicionales"**, añadió.

Además, comentó sus impresiones posteriores a la actividad: **"Muy satisfechos, muy contentos con el resultado. Salieron los platos espectaculares. El jurado va a**

Cecinas Venezia lidera primera Copa Gastronómica junto al CFT PUCV en el marco de su aniversario 55

decidir, pero yo ya tengo mis ganadores."

La actividad concluyó con la premiación a los tres primeros lugares, con montos de \$300.000, \$150.000 y \$50.000, además de implementos de cocina. Según los organizadores, la iniciativa podría repetirse en futuras ediciones.



Cecinas Venezia lidera primera Copa Gastronómica junto al CFT PUCV en el marco de su aniversario 55



Cecinas Venezia lidera primera Copa Gastronómica junto al CFT PUCV en el marco de su aniversario 55



y tú, ¿qué opinas?