



REGLAMENTO PASEO A LA BRASA 2023

Información General

- *Paseo a La Brasa* está abierto a todos los aficionados y amantes del asado.
- La competencia, de estilo “BBQ Contest”, consiste en 3 categorías: costilla de cerdo, pollo y carne.
- Se premiarán los primeros 3 ganadores de cada categoría y 1 ganador general “Master Grill” (10 premios en total).
- Cada equipo puede competir en 1, 2 o 3 categorías, teniendo en cuenta que el premio “Master Grill” se otorga al equipo con más puntos sumando las 3 categorías.
- Cada equipo puede tener un máximo de cuatro (4) personas.
- El costo de inscripción es de \$125 por equipo en preventa o \$150 por equipo luego del 1ro de marzo 2023. La inscripción incluye todas las proteínas cortesía de nuestros patrocinadores GOURMEATS y MELO.

Logística

- A cada equipo se le reserva un espacio dentro del centro comercial, pero cada grupo es responsable de llevar su propio equipamiento (detallado en la siguiente sección).
- Cada equipo es responsable de montar y desmontar cualquiera estructura que use sea tolda, andamios, “truss”, etc.
- Los competidores podrán hacer su montaje desde las 8 a.m. del sábado, 25 de marzo.
- La competencia inicia oficialmente a las 10:00 am con una revisión por parte de los jueces y organizadores a todos los equipos, verificando que cuentan con los insumos correctos.
- Los equipos pueden tener sus carnes sazonadas previo al evento, pero **no** cocinadas; todo se debe cocinar durante la competencia.

Qué Debes Llevar

- Proteínas – pueden utilizar las proteínas de cortesía y/o otras marcas. Sin embargo es mandatorio usar los cortes correctos. Las carnes y costillas se pueden retirar en cualquier sucursal de Gourmeats a partir del lunes 20 de marzo. El pollo se entregará descongelado el día de la competencia en horas de la mañana.
 - Carne: Picaña
 - Costilla: St. Louis o Baby Back
 - Pollo: Entero
- Equipamiento - cada grupo debe llevar su propio equipamiento para la competencia:

- Equipo para cocinar proteínas a carbón (el uso de gas durante la competencia **no** es permitido por restricción de los bomberos).
- Tolda 3x3 metros
- Carbón y leña
- Lechuga o perejil para decoración (opcional)
- Mesa de trabajo
- Guantes de látex
- Hielera
- Utensilios de cocina
- Condimentos y otros ingredientes para la preparación de sus platos
- Sillas (opcional)
- Si por alguna razón su equipo **no** puede llevar su propia mesa y tolda debe comunicarse con el equipo de organizadores con al menos una semana de anticipación.
- No se permite ingresar bebidas alcohólicas. Solamente podrán ser adquiridas dentro del evento. Si son para uso de la preparación de sus platos deben declarar al momento de la inspección.
- Se les realizará una inspección a todos los equipos antes de empezar el evento. Si se llegará a encontrar algún insumo no permitido o un pedazo de carne precocinado se le restarán 10 puntos al equipo automáticamente.

Limpieza

- Cada equipo es responsable de botar la basura que genera.
- Deben depositar el carbón y la grasa en las áreas designadas ese día.

Saneamiento

- Los cocineros deben de preparar y cocinar los alimentos de la manera más sanitaria posible (uso de guantes, área de trabajo libre de basura, etc.).
- Las cocinas serán inspeccionadas por el comité de jueces y estamentos de salud.
- Las infracciones identificadas por falta de higiene deben de ser corregidas inmediatamente o el cocinero/equipo será descalificado al momento.

Competencia

- Tiempo de entrega: La entrega para cada categoría será a partir de los siguientes horarios, pero cada equipo será notificado de su tiempo de entrega ese día:
 - Pollo: 3:00 p.m.
 - Carne: 4:00 p.m.
 - Costilla: 5:00 p.m.
- Pollo entero (sin cabeza). Sentado o corte mariposa. Sin lata o soporte. No se puede rostizar usando electricidad. Cualquier peso.
- Cantidades por entrega: Los equipos deben de entregar las siguientes cantidades para ser calificada por los jueces:
 - Pollo: 1 pollo **entero**. Se entrega en una tabla de picar limpia y sin logo o nombre y con un cuchillo limpio.

- Carne: 8 pedazos en formato de **slides** (grosor aproximadamente de un lápiz). Se entrega en fiamblera.
- Costillas de cerdo: 8 costillas **cortadas dobles** con hueso (16 huesos en total). Se entrega en fiamblera.
- Los platos no pueden tener ningún tipo de decoración adicional que no sea lechuga o perejil (no puede ser mix de los dos). Ejemplo. **No pueden colocar tomate, zanahoria, cebolla, etc. en el plato.**
- Adicionalmente, el equipo organizador va a proveer las fiambreras (platos de foam) para las entregas.
- Puntuación: Cada plato será calificado por 3-6 jueces certificados en las áreas de:
 - Apariencia (10%)- otorgando puntos de 1 al 9. Se refiere la apariencia cosmética del producto. En el caso del pollo, se evalúa el color de la piel, el nivel de cocción, y la jugosidad apreciada. En el caso de picaña, el color de la carne interna, el “smoke ring” y el cocimiento de la grasa. En el caso de la costilla, el color de la carne y el “smoke ring”. Adicionalmente, se toma en consideración la presentación de como lleguen las comidas a la mesa de jueces (limpieza en el plato, cómo está acomodado, etc.).
 - Textura (40%) - otorgando puntos de 1 a 9. En el caso del pollo, se evalúa la textura al corte y a la mordida, que no sea ni muy duro/seco ni tan suave que se deshaga. En el caso de la carne, ternura, cocción, facilidad de morder. En el caso de la costilla se busca “pull-off-the-bone” (**no** “fall off the bone”). También la textura del bark contra la carne.
 - Sabor (50%) - otorgando puntos de 1 a 9. Es el rubro más importante, 100% basado en el paladar. En el caso de la carne se evalúa el sabor de la carne y de la grasa.
- Procedimiento de calificación: Las entregas se van a hacer en una mesa de recepción. Pueden enviar a un miembro de su equipo o utilizar voluntarios para la entrega. Los jueces no saben de qué equipo proviene cada plato.
- La hora de entrega es 5 minutos antes de la hora hasta 5 minutos después de la hora (ej. La entrega del pollo será desde 2:55pm a 3:05pm). Las tardanzas **no** serán toleradas y si la entrega sobrepasa los 5 minutos de la hora estipulada, el plato será descalificado automáticamente.
- En caso de un empate dentro de una categoría o puntaje final, los jueces se deberán reunir para tomar una decisión basada en sus apuntes.