



# **REGLAMENTO PASEO A LA BRASA 2024**

## **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: cerdo, carne y pollo. Este año los cortes serán COSTILLAS DE CERDO, PICAÑA y ENCUENTRO DE POLLO.
- 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 inscritas.
- El costo de inscripción es de \$125 por equipo en preventa o \$150 por equipo luego del 1ro de marzo 2024. La inscripción solo incluye el espacio en el evento.

## **LOGÍSTICA**

- A cada equipo se le reserva un espacio dentro de la plaza 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, 23 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 – Cada equipo debe llevar sus propias proteínas. Los cortes de carne que compiten este año son los siguientes:
  - Pollo: Encuentro
  - Carne: Picaña
  - Costillas de Cerdo: St. Louis o Baby Back

- Equipamiento - cada grupo debe llevar su propio equipamiento para la competencia:
  - Equipo para cocinar proteínas a carbón y/o leña. Está prohibido el uso de gas propano, comprimido o líquido, etc. Tampoco se permite uso de microondas u otros equipos de cocción eléctricos.
  - Tolda 3x3 metros
  - Carbón y/o leña
  - Mesa de trabajo
  - Guantes de látex
  - Hielera
  - Utensilios de cocina
  - Condimentos y otros ingredientes para la preparación de sus platos
  - Sillas (opcional)
- 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 el día del evento.

## 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.
- Cantidades por entrega: Los equipos deben de entregar las siguientes cantidades para ser calificada por los jueces:
  - Pollo: Encuentro de pollo. 8 piezas recortadas (sin cadera), con piel. No se puede rostizar usando electricidad. Cualquier peso. Se entrega en fiambra.
  - Carne: 8 pedazos en formato de **slides** (grosor recomendado: aproximadamente de un lápiz). Se entrega en fiambra. Termino de cocción sugerida: medio.

- Costillas de cerdo: 8 costillas **cortadas dobles** con hueso (16 huesos en total). Se entrega en fiambarrera.
- 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.**
- 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:
  - Presentación (15%)- 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. De tener salsa, debe estar la misma adherida, no bañada. 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 (35%) - otorgando puntos de 1 a 9. En el caso del pollo, se evalúa la textura 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 (40%) - 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.
  - Apreciación (10%)- otorgando puntos de 1 a 9. Se refiere al valor personal del juez en términos generales del plato.
- 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 sancionado 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.