



# 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.
- Este año, adicionalmente tendremos una categoría “BONUS” de Pork Belly.
- 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:
  - Pollo: 3:00 p.m.
  - Carne: 4:00 p.m.
  - Costilla: 5:00 p.m.
  - Pork Belly: 6:00 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.
  - Carne: 8 pedazos en formato de **slides** (grosor recomendado: aproximadamente de un lápiz). Termino de cocción sugerido: medio.

- Costillas de cerdo: 6 costillas sencillas (un solo hueso) y 1 costilla doble (dos huesos pegados). En total 8 huesos.
- Pork Belly: 8 pedazos tamaño bocado.
- Cada proteína se entregará en fiambra.
- Los platos no pueden tener ningún tipo de decoración adicional que no sea lechuga o perejil (no puede ser mix de los dos). Un solo color de lechuga o perejil. **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. Pollo crudo no se evalúa. 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. En el caso de pork belly se toma en cuenta la jugosidad de la carne y el “crunch” de la piel.
  - 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 10 minutos antes de la hora hasta 5 minutos después de la hora (ej. La entrega del pollo será desde 2:50pm 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.

## CATEGORIA “BONUS”: PORK BELLY

- Esta categoría es patrocinada por Embutidos Colls. La empresa le otorgará 1 pieza de pork belly de 1kg cada equipo que concursa en esta categoría. Todos deben competir con pork belly de la empresa. Pueden comprar piezas adicionales en sus tiendas.
- Los equipos deben confirmar si van a participar en esta categoría en o antes del domingo 17 de marzo.
- Esta categoría es voluntaria y **NO** cuenta hacia el puntaje de “Master Grill”.
- Habrá un solo equipo premiado en esta categoría.