



## Torneo Mundial de Asadores Ancestrales – Colombia 2022

### CONFEDERACIÓN PANAMERICANA DE ASADORES Y PARRILLEROS (CoPAAP)

#### Regras gerais

El torneo profesional se llevará a cabo entre el 23 y 24 de julio de 2022 en la ciudad de Medellín/Colombia.

El torneo reunirá a equipos de varios países que prepararán sus platos para un grupo de jueces que probarán a ciegas dentro del cuadro de entrega definido por el sorteo.

#### Categorías

23 de julio de 2022

- CATEGORIA ANCESTRAL: Cordero (1/2 para cada equipo)

Horario de inicio de la preparación: 6h30

Horario de inicio de la entrega: 13h30

- CATEGORIA PARA GANCHO O ESPADA: Pollo entero

Horario de inicio de la preparación: 8h30

Horario de inicio de la entrega: 10h30

- CATEGORIA GRILL: Costilla suina

Horario de inicio de la preparación: 9h30

Horario de inicio de la entrega: 12:00 p.m.

24 de julio de 2022

- CATEGORIA PARRILLA: Costilla bovina

Horario de inicio de la preparación: 7h30

Horario de inicio de la entrega: 12:00 p.m.

- CATEGORIA a la TABLA: Pescado entero

Horario de inicio de la preparación: 8h30

Horario de inicio de la entrega: 10h30.

- CATEGORIA DE POSTRE: estilo libre

Horario de inicio de la preparación: 11h00

Horario de inicio de la entrega: 13h30

La organización entregará un sobre con los códigos que se pegarán en las bandejas, tablas o placas destinadas a colocar los preparativos para su prueba. Las etiquetas tendrán códigos alfanuméricos en las primeras horas de la competencia los días 23 y 24 de julio.

Todas las preparaciones deben ser producidas en equipos proporcionados por la organización.

El torneo es ancestral, por lo que no es posible realizar preparaciones rápidas o industrializadas.

Todas las proteínas, salsas y guarniciones deben ser producidas en el torneo.

#### Calendário do torneio

El torneo se llevará a cabo los días 23 y 24 de julio de 2022.

Los equipos se registrarán para el evento desde las 12:00 p. m. del 21 de julio hasta las 7:00 p. m. del 22 de julio, y se llevará a cabo una reunión de todos los capitanes a las 4:00 p. m. del 22 de julio. Todos los participantes deberán presentar su documento de identidad o pasaporte.



## TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



### Participantes:

Pueden participar todos los amantes de la gastronomía, hoteles, restaurantes, chefs tradicionales, asadores aficionados, Centros de Formación Gastronómica y productores.

I. Todos los participantes deben ser mayores de edad (18 años)

II. Todos los participantes deberán ser socios afiliados a la asociación nacional de su país de origen o residente perteneciente a la Confederación. En caso de no existir una entidad representativa, los equipos deberán gozar del prestigio de haber sido invitados por la organización local.

III. Los equipos pueden estar compuestos por un mínimo de 2 participantes y un máximo de 4 participantes en la arena de competencia.

IV. Hasta 7 días antes de la competencia, cada equipo recibirá un número que los identificará y conocerá la ubicación fija para los dos días del torneo.

V. Los equipos deberán traer: utensilios para manipular el fuego y encender el fuego y cualquier otro instrumento necesario para su participación. No se permitirá la entrada de ningún ingrediente. Para eso habrá un mercado dentro del torneo para la compra de los mismos.

VI. Los gastos (condimentos, entradas y alojamiento, etc.) corren a cargo de los participantes.

VIII. Los participantes deben estar en el lugar de la competencia en el momento en que comience la competencia.

VIII Los equipos iniciarán y terminarán su preparación a la hora indicada por la organización.

IX. El costo de los ingredientes para guarniciones y postres es responsabilidad de cada equipo. Habrá una tienda con diferentes ingredientes, frutas y verduras en la sede, abierta desde las 6 am el 23 de julio hasta el final del torneo, donde los equipos podrán comprar los ingredientes necesarios.

### Inscripción

I. A la inscripción se acompañará la ficha correspondiente, detallando los datos de los participantes, nombre completo, nombre del equipo.

II. Los participantes deberán inscribirse completando el formulario de inscripción con todos los datos y el cupo será hasta completar los 50 equipos.

III. La inscripción será confirmada con el pago de la misma (U\$S 500) en la cuenta de la Asociación Colombiana.

En ningún caso se devolverá la inscripción en caso de desistir o impedimentos; sin embargo, en casos comunicados hasta 72 horas antes del evento, un equipo podrá ser reemplazado por otro para hacer uso de su registro.

### Área de equipamientos

I. Cada equipo tendrá un área definida en la competencia y será informado hasta 7 días antes de la competencia.

II. Todo el equipo debe estar contenido en este espacio definido. No se permite compartir ningún espacio. (0,5 punto de penalización en caso de que ambos equipos no coincidan, en el marcador total).

III. El juez de patio se asegurará de que el área de competencia se mantenga limpia durante y después de la competencia.

IV. No se permite el uso de productos de tabaco, bebidas alcohólicas y estupefacientes al manipular o cocinar alimentos o dentro del área de competencia. (descalificación del equipo en caso de incumplimiento).

V. No se permiten mascotas en las cocinas. (0,5 punto de penalización en caso de fallo, en la puntuación total).



## TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



VI. El equipo y los cuchillos deben usarse de manera responsable y segura. (1 punto de penalización por incumplimiento, en la puntuación total).

VIII. Todos los ingredientes deben almacenarse/refrigerarse adecuadamente.

VIII. Se debe mantener en todo momento la desinfección del área de trabajo. Los residuos deben ser recogidos y depositados en las áreas designadas. (0,5 punto de penalización en caso de no cumplirse, en la puntuación total)

IX. En cuanto a la vestimenta de los participantes, el equipo deberá presentar un uniforme del mismo o similar estilo, el cual incluye chaleco y/o campera, pantalón largo, zapatos cerrados y protección para el cabello. (0,5 punto de penalización en caso de fallo, en la puntuación total).

X. No se permite el uso de anillos y pulseras en manos y brazos. (0,5 punto de penalización en caso de no cumplirse, en la puntuación total)

### Preparo de la comida

Todos los alimentos deben comenzar crudos, y ningún procesamiento, pretratamiento o preparación puede comenzar hasta que lo acuerden los organizadores de la competencia.

Los ingredientes congelados proporcionados deben descongelarse de forma completa y segura antes de enviarlos al equipo.

Todos los productos alimenticios deben cumplir con los estándares de salud, seguridad e higiene de la Organización Mundial de la Salud (OMS). (Ref: OMS Codex/HACCP).

Los alimentos de la competencia serán inspeccionados por el juez de la corte antes del inicio de la competencia, verificando que todos los alimentos estén permitidos y en buenas condiciones.

I. En cuanto a las técnicas utilizadas en las piezas de carne, se permite marinar, marinar seco, marinar líquido, inyectar y pintar con salsas elaboradas en competencia durante la cocción.

II. No está permitido cocinar proteínas en ollas, sartenes o cualquier tipo de recipiente.

III. No está permitido el empanado o empanizado de proteínas animales.

IV. No es permitido el uso de un termómetro profesional para control y manejo de las temperaturas.

V. Las proteínas entregadas por la organización deberán estar totalmente cocidas, no estando permitido desechar y desperdiciar alimentos.

VI. Se permite el uso de papel aluminio, papel pergamino o papel de cocina, siempre que no se presente o coloque en la presentación final del plato/mesa/recipiente. Los ingredientes deben pasar por la plancha/grill.

VIII. En cuanto a la categoría de postres y salsas, cada ingrediente de la preparación debe pasar por la parrilla o fuego ancestral. 100%

VIII. Está prohibido el uso de gas u otros combustibles explosivos.

IX. No se permite el uso de otro tipo de parrillas en categorías diferentes a la otorgada por la organización.

X. Artículos eléctricos como batidoras, exprimidoras, procesadores de alimentos, linternas, cargadores eléctricos externos, etc. no están permitidos.

IMPORTANTE: todas las preparaciones deben hacerse 100% a la parrilla o antepasado

#### Acompañamientos y salsas

I. Los adornos quedan a la creatividad y disposición de los equipos participantes, salvo que la organización disponga de ellos.

II. Se considera guarnición cualquier ingrediente que haya sido cocinado a la parrilla o sobre fuego de leña o carbón.



## TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



III. Dentro de la categoría de salsas se consideran todo tipo de pebres, condimentos y chimichurris, los cuales están permitidos y no tienen cocción. La salsa en el conjunto plato/tabla/recipiente no debe tocar la proteína. Debe colocarse de costado o en un recipiente tipo ramekin.

VI. Todas las guarniciones y salsas deben cocinarse y manipularse el día de la competencia. No está permitido añadir guarniciones y salsas previamente preparadas u obtenidas en el mercado.

### Alimentos permitidos y prohibidos

No se permitirán productos preparados o preelaborados, tales como: salsas, humo líquido, todo tipo de quesos, chimichurri, huevo, mayonesa, salsa barbacoa, bacon o panceta, jamones, adobos preparados, etc. . Si se permite utilizar ketchup, salsa Worcestershire y salsa de soja. No está permitido llevar los ingredientes básicos.

### Degustación pública

I. Es importante que los equipos aseguren las medidas de seguridad sanitaria al momento de las pruebas.

II. Es responsabilidad de cada equipo asegurar las porciones para juzgar.

III. La degustación al público será posterior a la presentación del plato/ mesa/ recipiente al jurado.

### Redes sociales

Los equipos no pueden compartir fotos o detalles de sus platos en las redes sociales, etc., durante los días de competencia hasta que se complete el proceso de evaluación, en competencias juzgadas a ciegas.

### Obligaciones de la Organización

La organización proporcionará:

1. proteína para todas las categorías de preparaciones saladas
2. una parrilla estándar para cada equipo
3. una apuesta estándar para cada equipo
4. una tabla estándar para cada equipo (categoría pescado)
5. Suficiente leña y carbón para los preparativos
6. Entrega de proteínas a cada equipo. Estos deben estar completamente descongelados y a la temperatura de almacenamiento dictada por la OMS, que es de 0° a 5° Celsius.
7. Entrega de una mesa auxiliar y 2 sillas para cada equipo.
8. Contar con dos lavamanos con acceso a agua potable y detergente.
9. Contar con sanitarios, papel higiénico, jabones exclusivos para participantes y jueces.
10. Tenga contenedores de basura grandes.
11. Centro de Primeros Auxilios.
12. Señalización de eventos.

El concurso se llevará a cabo con todos los participantes cubiertos.



## Informaciones generales

- I. Todos los equipos son iguales. Un equipo es aquel que se dedica a cocinar alimentos en una parrilla ancestral o concurso. No habrá clasificaciones profesionales o amateurs; todos serán referidos como un equipo.
- II. La tarifa de inscripción la establece el organizador del evento y no es reembolsable a menos que existan circunstancias excepcionales, según lo determine a discreción de los organizadores de la competencia.
- III. Las especias y los saborizantes deben ser comprados por el personal y solo se permiten en el proceso de cocción y no se pueden usar como guarnición.
- IV. Los equipos pueden comenzar a preparar (cortar, inyectar, frotar, marinar, etc.) su carne después de los tiempos establecidos. Todos los ingredientes serán de la misma cantidad y calidad para cada equipo, previamente aprobados por la CoPAAP.
- V. El capitán del equipo, o un miembro del equipo designado, llevará su contenedor de entrega a la hora designada a la estación de recepción en el área de evaluación. También deben traer el número de registro proporcionado por los organizadores.
- VI. Todos los fuegos deben observarse cuidadosamente durante la competencia y extinguirse de manera segura al final del evento, cuando todo el equipo debe retirarse del lugar. Es fundamental que la limpieza sea completa. Ningún espacio puede quedar desordenado o sucio.
- VII. Lávese las manos antes de tocar alimentos y después de tocar carne, pescado y aves crudos. Se recomienda encarecidamente el uso de guantes quirúrgicos/de manipulación de alimentos.
- VIII. Asegúrese de que todos los utensilios para cocinar y comer y las superficies de trabajo estén limpios antes de usarlos.
- IX. Descongele completamente la carne y las aves congeladas antes de cocinarlas, a menos que las instrucciones de cocción indiquen lo contrario.
- X. Lave bien las ensaladas y las verduras crudas para eliminar todo rastro de suciedad y cualquier insecto.
- XI. Cuidado con la contaminación cruzada. Los alimentos crudos siempre deben mantenerse separados de los alimentos cocidos. Mantenga las carnes, ensaladas y otros alimentos perecederos refrigerados/congelados hasta que esté listo para prepararlos. No prepare alimentos cocidos con utensilios que hayan estado en contacto con carne cruda; Limpie a fondo todos los utensilios de cocina y las superficies de trabajo después de cada uso.
- XII. Deseche los productos perecederos que hayan alcanzado la temperatura del aire durante más de 90 minutos.
- XIII. Las sobras deben almacenarse en recipientes limpios, tapados y refrigerados.
- XIV. Cualquier material residual como aluminio, vidrio, etc. debe reciclarse siempre que sea posible.
- XV. La lejía pura (cloro) no se debe utilizar con fines sanitarios Lave las ensaladas frescas y las verduras crudas para eliminar todo rastro de tierra y cualquier insecto.

## Jurados

- I. El número de jueces será de 20 jueces de mesa, 5 jueces principales, 5 jueces de tribunal y 01 juez maestro quienes coordinarán todo el proceso de juzgamiento, digitación de notas, protección de resultados y hojas de evaluación, verificación de resultados y auditoría externa. Los jueces deben tener experiencia previa como juez en competencias pasadas de parrilladas o profesionales culinarios reconocidos.



## TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



II. La mesa debe estar compuesta por un juez principal, debe ser parte de la CoPAAP y los demás participantes serán decididos por la organización, previa aprobación de la cámara de torneos y competencias de la CoPAAP y la ACP.

III. La competencia organizará un taller el día anterior, para instruir a los jueces (inducción) sobre el proceso de evaluación, llevado a cabo por los torneos CPA y la cámara de competencia.

IV. Es deber de los jurados informar a los organizadores si presentan alergias alimentarias. Ningún jurado que sea alérgico o tenga restricciones culturales o personales al consumo de carne podrá juzgar en el Torneo;

V. Es obligación de todos los jueces hacer cumplir todos los puntos mencionados en la guía de evaluación y velar por el cumplimiento de las normas.

VI. En el caso de competencias a ciegas, los jueces de mesa no podrán ingresar a la carpa de juzgamiento con equipo tipo Smartphone.

VIII. Un miembro del jurado puntuará con decimales para evitar un posible empate.

Las funciones y atribuciones del jurado calificador serán las siguientes:

- Tener pleno conocimiento del contenido de las bases del concurso.
- Actuar con agilidad y criterio técnico en la calificación de los participantes.
- El veredicto del jurado es definitivo.
- Descalificar a los participantes que no cumplan con las reglas del concurso.

### **Descalificación de un juez o miembro de la administración julgadora**

Un juez, o un miembro de la administración de jueces, puede ser descalificado por las siguientes violaciones de las reglas:

I. El incumplimiento de las instrucciones impartidas por el juez de instrucción;

II. El incumplimiento de las instrucciones dictadas por el Juez de Sala;

III- Consumir alcohol con alcohol antes y durante el proceso del juicio;

IV. El organizador del concurso informará a los jueces de todas las leyes locales con respecto al consumo y servicio de alcohol y las cumplirá.

V. Contacto directo o indirecto con los equipos durante el proceso de evaluación.

VI. Contacto directo o indirecto con el equipo durante la preparación y cocción de alimentos.

VIII. Contacto directo o indirecto con los equipos a través de las redes sociales.

VIII. Uso de fotos, textos, teléfonos durante el proceso de evaluación.

IX. Los jueces no pueden aceptar invitaciones ni visitar las ubicaciones de los equipos durante el período activo de la competencia. La comunicación entre los competidores del equipo y los jueces está prohibida durante las horas de competencia.

Como este torneo se llevará a cabo en modo de evaluación a ciegas, el corredor traerá todos los contenedores/bandejas/tableros/montones con la configuración a la mesa. Comprueba las infracciones de las reglas, como el marcado. Todos los jueces califican inicialmente este contenedor por su presentación (aspecto visual). Luego, cada juez toma una muestra y califica esta casilla por sabor y ternura, etc. El juez principal en la mesa se asegurará de que se registren las puntuaciones y las firmas de todos los jueces antes de pasar al siguiente equipo. Este procedimiento se repetirá para todas las entradas. Luego, el juez principal recogerá los recibos de la tasación y se los entregará al representante de la CoPAAP donde se lleva a cabo la tasación manual.

Las sanciones deben constar en la presentación u hoja de cada juez.

Es responsabilidad de los equipos informar, a través de su capitán, a cualquier juez de patio cuando otros equipos o jueces cometan infracciones a las reglas. A su vez, el juez de sala dará



cuenta de esta acusación al equipo de presidentes, quien deberá evaluar la situación y pronunciarse al respecto, aplicando las sanciones correspondientes en el caso que lo justifique.

### **Sanciones Penalidades**

Los jueces utilizarán puntos de penalización fijos durante el proceso de puntuación para las siguientes infracciones: Los puntos de penalización se deducirán del puntaje total solo para esa categoría.

I. Si algún juez no recibe la porción debida de los cortes fraccionados (Postre y Costillas de Cerdo), no podrá juzgar esa categoría por Sabor/Textura, sino únicamente por Apariencia.

Penalización: 1 punto descontado por el juez que no probó;

II. Objetos extraños - Comestibles o no comestibles: (es decir, palillos de dientes, brochetas, papel de aluminio, "masa", etc. Se excluye el cabello, clasificado como objetos extraños).

Penalización: descontado 1 punto por cada juez que lo encontró;

III. Marcado o Tallado: Marcado se define como cualquier marca escrita a mano o mecánica en el contenedor de entrega que puede identificar el equipo que se presenta a cualquier Juez. Tallar se define como esculpir, decorar, formar o dar forma a una entrada que pueda identificar al equipo que se presenta ante cualquier juez. La única identificación en el contenedor debe ser el número de identificación emitido que se le dio al equipo cuando ingresó al concurso. Este es el número emitido antes de que se cambiara al número "secreto".

Penalización: El equipo recibirá cero puntos en todos los criterios por parte de todos los jueces.

### **Otras Penalidades**

Los equipos pueden ser descalificados del evento por las acciones de cualquiera de sus miembros o invitados por infracciones relacionadas con:

I. Competiendo en más de un equipo, cualquier miembro de un equipo, incluido el capitán, no puede competir en o con más de un equipo durante el período de competencia.

Penalización: Descalificación del miembro del equipo. Este miembro no puede ser reemplazado.

II. Uso de alimentos, ingredientes prohibidos.

Penalidad: Descalificación del equipo.

III. No se permite la venta de bienes, alimentos o equipos sin la aprobación de los organizadores.

Penalización: Descalificación del miembro del equipo o de todo el equipo. El miembro o equipo no puede ser reemplazado.

IV. No se permitirán fuentes de calor eléctrico para preparación, cocción o mantenimiento.

Penalidad: Descalificación del equipo.

V. Preparación de Alimentos: Los alimentos preparados para la competencia no pueden salir del lugar de la competencia en ningún momento.

Penalidad: Descalificación del equipo.



## TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



VI. No se permite el contacto con los jueces durante el tiempo de competencia a través de las redes sociales o por representación directa o indirecta.

Penalización: Descalificación del equipo o del juez.

VII. Estar bajo la influencia del alcohol (borracho) y drogas.

Penalización: Descalificación del equipo o del juez.

VIII. Mostrar conductas agresivas, discriminatorias, racistas y sociales.

Penalización: Descalificación del equipo o del juez.

IX. Todos los alimentos deben cocinarse crudos desde el inicio de la competencia.

Penalidad: Descalificación del equipo.

Durante el evento, la organización podrá aplicar sanciones y penalizaciones a los equipos que provoquen algún desequilibrio o situaciones inconvenientes, tales como embriaguez de sus integrantes, agresión física o verbal a cualquier otro participante, voluntarios, directivos, público en general o expositores. La sanción puede ir desde una simple advertencia hasta la corrección inmediata del incumplimiento o la descalificación sumaria del evento con un parte de incidentes y puede, a criterio de la organización, alcanzar esferas como el registro de parte de incidentes ante las autoridades policiales locales. .

## Desempate

En caso de empate (puntaje igual al primer decimal), el ganador es designado por el segundo decimal.

En caso de empate (nota igual al segundo decimal), se considerará el puntaje de sabor de los equipos empatados.

### Criterios de evaluación

Los jueces evaluarán los platos presentados considerando:

I. Presentación de la placa - Peso 1;

II. Textura y puntada - peso 3;

III. Sabor y aroma: peso 4;

IV. Creatividad y salsa o guarnición - peso 2.

V. Puntualidad del partido (los equipos que no entreguen sus placas en más de cinco minutos serán descontados 2 puntos por la mesa de recepción y comunicados a los jueces de mesa)

A pesar de proporcionar envases térmicos, la organización no considerará posibles muestras de asados que lleguen fríos a la mesa de jueces; para no bajar la puntuación de equipos que se hayan podido ver afectados por posibles problemas en la recepción de productos tostados.

### Preparativos para los jueces

I. Cordero: se deberá presentar una sola pieza para su evaluación por parte de los jueces que integran la mesa.

II. Pollo: Se debe presentar un pollo entero.

III. Costillar de cerdo: se debe presentar una preparación con 5 porciones - una para cada juez que compone la mesa.



## TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



IV. Costillares: se deberá presentar una sola pieza para su evaluación por parte de los jueces que integran la mesa.

V. Pescado: deberá presentarse una sola pieza para su evaluación por los jueces que integran la mesa.

VI. Postre: se debe presentar una preparación con 5 porciones - una para cada juez que compone la mesa.

### Puntuación

Los jueces utilizarán la siguiente regla de puntuación al juzgar:

I. Grado 0 - La placa es descalificada y debe ser llevada al Juez Principal;

II. Puntuación 1 - No comestible - plato entero;

III. Puntuación 2 - Quemado o crudo - Prefiero no probar o no probar;

IV. Puntuación 3: Parece que se recalentó o tiene partes sin procesar;

V. Puntuación 4 - Seca o tiene partes crudas, pero se puede servir;

VI. Puntuación 5 - Aceptable;

VIII. Puntaje 6 - Bueno - Comestible, pero nada excepcional;

VIII. Nota 7 - Muy Buena - Una buena parrillada;

IX. Nota 8 - Excelente - Me gustaría comer un poco más;

X. Puntuación 9 - Magnífico - Perfecto como debe ser;

XI. Puntuación 10 - Excelente. Digno de los mejores banquetes. perfecto y sorprendente

### Premiación

Los equipos recibirán reconocimiento por su desempeño durante el torneo de la siguiente manera:

1er. Lugar: el campeón recibirá un trofeo, medallas para todas las inscripciones y un premio en efectivo de USD 3.000 (tres mil dólares americanos);

2do. Lugar: el subcampeón recibirá un trofeo, medallas para todas las inscripciones y un premio de US\$ 2.000 (dos mil dólares americanos) y 1 cupo para el Torneo Panamericano Asadores de Cordero Uruguay (se requiere visa);

3er. Lugar: el tercer lugar recibirá su trofeo, medallas para todos los inscritos y un premio de USD 1.000 (mil dólares americanos);

4to. a 10° lugar: Los ganadores recibirán certificados de sus puestos;

Los equipos que elaboren los mejores platos de cada categoría recibirán un certificado al mejor plato del torneo.

Todos los demás equipos recibirán un certificado de participación.

Todos los jueces recibirán un certificado de participación.