



Torneio Mundial de Assadores Ancestrais – Colômbia 2022

CONFEDERAÇÃO PAN-AMERICANA DE CHURRASQUEIROS

Regras gerais

O torneio profissional acontecerá entre os dias 23 e 24 de julho de 2022 na cidade de Medellín/Colômbia.

O torneio reunirá equipes de vários países que prepararão seus pratos para um grupo de jurados que experimentarão às cegas dentro da tabela de entrega definida pelo sorteio.

Categorias

23 de julho de 2022

- CATEGORIA ANCESTRAL: Cordeiro (1/2 para cada equipe)

Horário de início da preparação: 6h30

Horário de início da entrega: 13h30

- CATEGORIA PARA O GANCHO OU ESPADA: Frango inteiro

Horário de início da preparação: 8h30

Horário de início da entrega: 10h30

- CATEGORIA GRILL: Costela suína

Horário de início da preparação: 9h30

Horário de início da entrega: 12:00 p.m.

24 de julho de 2022

- CATEGORIA grill ou Steak: Costela bovina

Horário de início da preparação: 7h30

Horário de início da entrega: 12:00 p.m.

- CATEGORIA À MESA: peixe inteiro

Horário de início da preparação: 8h30

Início do horário de entrega: 10h30.

- CATEGORIA DE SOBREMESAS: estilo livre / estilo livre

Horário de início da preparação: 11h00

Horário de início da entrega: 13h30

A organização entregará um envelope com os códigos que serão colados nas bandejas ou placas destinadas a colocar os preparativos para o seu julgamento. As etiquetas terão códigos alfanuméricos nas primeiras horas da competição nos dias 23 e 24 de julho.

Todas as preparações devem ser produzidas no equipamento fornecido pela organização. O torneio é ancestral, por isso não é possível realizar preparações rápidas ou industrializadas. Todas as proteínas, molhos e guarnições devem ser produzidas no torneio.



TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



calendário do torneio

O torneio acontecerá nos dias 23 e 24 de julho de 2022.

As equipes se inscreverão para o evento das 12h do dia 21 de julho às 19h do dia 22 de julho, e uma reunião com todos os capitães será realizada às 16h do dia 22 de julho. Todos os participantes devem apresentar o seu documento de identidade ou passaporte.

Participantes:

Podem participar todos os apaixonados por gastronomia, hotéis, restaurantes, chefs tradicionais, churrasqueiras amadoras, Centros de Formação em Gastronomia e produtores.

- I. Todos os participantes devem ser maiores de idade (18 anos)
- II. Todos os participantes devem ser membros filiados a associação nacional do seu país de origem ou que reside pertencente à Confederação. No caso de não existir entidade representativa, as equipes deverão gozar do prestígio de terem sido convidadas pela organização local
- III. II. As equipes podem ser compostas por um mínimo de 2 participantes e um máximo de 4 participantes na arena de competição.
- IV. Até 7 dias antes da competição, cada equipe de churrasqueiros receberá um número que os identificará e saberão o local fixo para os dois dias do torneio.
- V. As equipes devem trazer: utensílios para manipular o fogo e acender o fogo e qualquer outro instrumento necessário à sua participação. Não será permitida a entrada de qualquer ingrediente.
- VI. As despesas (condimentos, passagens e hospedagem, etc...) são por conta dos participantes.
- VII. Os participantes devem estar no local da competição até o momento do início da competição.
- VIII. As equipes começarão e terminarão a sua preparação na hora indicada pela organização.
- IX. O custo dos ingredientes dos acompanhamentos e da sobremesa é de responsabilidade de cada equipe. No local do evento haverá uma loja de frutas e verduras, aberta a partir das 6h do dia 23 de julho, onde as equipes poderão comprar os ingredientes necessários.

Inscrição

- I. A inscrição será acompanhada do arquivo correspondente, detalhando os dados do participante, o nome completo do par de churrasqueiras.
- II. Os participantes devem se inscrever preenchendo a ficha de inscrição com todos os dados e a cota será até completar as 50 equipes de churrasqueiras.
- III. A inscrição será confirmada com o pagamento do mesmo (U\$S 500) na conta da Associação.
Em nenhuma hipótese a inscrição será reembolsada em caso de desistência ou impedimentos; porém, em casos comunicados até 72 horas antes do evento, uma equipe poderá ser substituída por outra para utilizar sua inscrição.



área de equipamentos

I. Cada equipe terá uma área definida na competição e será informada até 7 dias antes da competição.

II. Todos os equipamentos devem estar contidos neste espaço definido. Não é permitido compartilhar qualquer espaço. (0,5 ponto de penalidade no caso de ambas as equipes não se encontrarem, na pontuação total).

III. O juiz do playground garantirá que a área de competição seja mantida limpa durante e após a competição.

IV. Não é permitido o uso de quaisquer produtos de tabaco, bebidas alcoólicas e narcóticos ao manusear ou cozinhar alimentos ou dentro da área de competição. (desqualificação da equipe em caso de não cumprimento).

V. Animais de estimação não são permitidos nas cozinhas. (0,5 ponto de penalidade no caso de não ser cumprido, na pontuação total).

VI. Equipamentos e facas devem ser usados com responsabilidade e segurança. (1 ponto de penalidade em caso de não cumprimento, na pontuação total).

VII. Todos os ingredientes devem ser armazenados/refrigerados de forma adequada.

VII. A desinfecção da área de trabalho deve ser mantida em todos os momentos. Os resíduos devem ser recolhidos e depositados em áreas designadas. (0,5 ponto de penalidade no caso de não ser cumprido, na pontuação total)

IX. Relativamente ao vestuário dos participantes, a equipa deverá apresentar-se com um uniforme de estilo idêntico ou semelhante, que inclua um colete e/ou casaco, calças compridas, sapatos fechados e protecção para os cabelos. (0,5 ponto de penalidade no caso de não ser cumprido, na pontuação total).

X. Não é permitido o uso de anéis e pulseiras nas mãos e braços. (0,5 ponto de penalidade no caso de não ser cumprido, na pontuação total)

Preparo da comida

Todos os alimentos devem começar crus, e nenhum processamento, pré-tratamento ou preparação pode começar até que seja acordado pelos organizadores da competição.

Os ingredientes congelados fornecidos devem ser descongelados de forma completa e segura antes de serem enviados para o equipamento.

Todos os produtos alimentares devem cumprir as normas de saúde, segurança e higiene da Organização Mundial de Saúde (OMS). (Ref: OMS Codex / HACCP).



Os alimentos da competição serão inspecionados pelo juiz de pátio antes do início da competição, verificando se todos estão permitidos e em boas condições.

I. Em relação às técnicas utilizadas nos pedaços de carne, é permitido marinar, marinar a seco, marinar líquido, injetar e pintar com molhos feitos na competição durante o cozimento.

II. Não é permitido cozinhar proteínas em tachos, panelas ou qualquer tipo de recipiente.

III. Não é permitido empanar ou empanar proteínas animais.

IV. É proibido o uso de termômetro para o controle e gerenciamento das temperaturas.

V. As proteínas entregues pela organização devem estar totalmente cozidas, não sendo permitido o descarte e desperdício de alimentos.

VI. É permitida a utilização de papel metalizado, papel manteiga ou papel de cozinha, desde que não seja apresentado ou colocado na apresentação final do prato/mesa/recipiente. Os ingredientes devem passar pela grelha/grelha.

VII. Relativamente à categoria de sobremesas e molhos, cada ingrediente da preparação deve passar pela grelha ou fogo ancestral. 100%

VIII. É proibido o uso de gás ou outros combustíveis explosivos.

IX. Não é permitido o uso de outros tipos de equipamentos para grelhar nas diferentes categorias que não a concedida pela organização.

X. Itens elétricos como batedeiras, espremedores de suco, processadores de alimentos, lanternas, carregadores elétricos externos, etc. não são permitidos.

IMPORTANTE: todas as preparações devem ser preparadas 100% na grelha ou ancestral.

Acompanhamentos e molhos

I. As guarnições são deixadas à criatividade e disposição das equipas participantes, salvo se a organização as possuir.

II. Qualquer ingrediente que tenha sido cozido na grelha ou no fogo de lenha ou carvão é considerado uma guarnição/accompanhamento.

III. Dentro da categoria de molhos, são considerados todos os tipos de pebres, relish e chimichurris, que são permitidos e não possuem cozimento. O molho no conjunto do prato/tábua/recipiente não pode tocar na proteína. Deve ser colocado de lado ou em um recipiente tipo ramekin.



VI. Todas as guarnições e molhos devem ser cozidos e manuseados no dia da competição. Não é permitido adicionar guarnições e molhos previamente preparados ou obtidos no mercado.

Alimentos permitidos e proibidos

Não serão permitidos produtos pré-preparados ou pré-preparados, tais como: molhos, fumaça líquida, molho inglês, todos os tipos de queijos, chimichurri, ovo, maionese, molho barbecue, bacon ou pancetta, presuntos, marinadas prontas, etc. Se for permitido o uso de ketchup, molho inglês e molho de soja.

Não é permitido trazer os ingredientes básicos

Degustação pública

- I. É importante que as equipas assegurem medidas de segurança sanitária no momento das provas.
- II. É responsabilidade de cada equipe garantir porções para julgamento.
- III. A degustação ao público será após a apresentação do prato/mesa/recipiente ao júri.

Redes sociais

As equipes não estão autorizadas a compartilhar fotos ou detalhes de seus pratos nas mídias sociais, etc., durante os dias de competição até que o processo de julgamento seja concluído, em competições julgadas às cegas.

Obrigações da Organização

A organização fornecerá:

1. proteína para todas as categorias de preparações salgadas
2. uma grelha padrão para cada equipe
3. uma aposta padrão para cada equipe
4. uma prancha padrão para cada equipe (categoria peixe a prancha)
5. Lenha e carvão suficientes para as preparações
6. Entrega de proteínas para cada equipe. Estes devem ser completamente descongelados e na temperatura de armazenamento ditada pela OMS, que é de 0° a 5° Celsius.
7. Entrega de mesa de apoio e 2 cadeiras para cada equipe.
8. Ter duas pias com acesso a água potável e detergente.
9. Ter banheiros, papel higiênico, sabonetes exclusivos para os participantes e jurados.
10. Tenha grandes recipientes de lixo.



11. Centro de primeiros socorros.

12. Sinalização do evento.

O concurso terá lugar com todos os participantes no mesmo abrangidos.

Informações gerais

I. Todas as equipes são iguais. Uma equipe é aquela que se dedica a cozinhar alimentos em uma grelha ou concurso ancestral. Não haverá rankings profissionais ou amadores; todos serão referidos como uma equipe.

II. A taxa de inscrição é definida pelo organizador do evento e não é reembolsável, a menos que haja circunstâncias excepcionais, conforme determinado a critério dos organizadores da competição.

III. Especiarias e aromatizantes devem ser adquiridos pela equipe e só são permitidos no processo de cozimento e não podem ser usados como guarnição

V. As equipes podem começar a preparar (cortar, injectar, esfregar, marinar, etc.) as suas carnes após os tempos estabelecidos. Todos os ingredientes serão da mesma quantidade e qualidade para cada equipe, previamente aprovados pelo CoPAAP.

V. O Capitão da Equipe, ou membro da equipe designado, levará seu container de entrega no horário designado para a estação de recebimento na área de julgamento. Devem também trazer o número de inscrição fornecido pelos organizadores.

VI. Todos os incêndios devem ser cuidadosamente observados durante a competição e extintos com segurança ao final do evento, quando todos os equipamentos devem ser removidos do local. É imprescindível que a limpeza seja completa. Nenhum espaço pode ser deixado desarrumado ou sujo.

VII. Lave as mãos antes de tocar nos alimentos e depois de manusear carne crua, peixe e aves. O uso de luvas cirúrgicas/manuseio de alimentos é fortemente recomendado.

VII. Certifique-se de que todos os utensílios para cozinhar e comer e as superfícies de trabalho estejam limpos antes de usá-los.

IX. Descongele completamente a carne e as aves congeladas antes de cozinhar, a menos que as instruções de cozimento indiquem o contrário.

X. Lave bem as saladas e os vegetais crus para remover todos os vestígios de sujeira e quaisquer insetos.

XI. Cuidado com a contaminação cruzada. Os alimentos crus devem sempre ser mantidos separados dos alimentos cozidos. Mantenha carnes, saladas e outros alimentos perecíveis refrigerados/congelados até que estejam prontos para serem preparados. Não prepare alimentos cozidos com utensílios que tenham tocado em carnes cruas; Limpe cuidadosamente todos os utensílios de cozinha e superfícies de trabalho após cada utilização.

XII. Descarte os perecíveis que atingiram a temperatura do ar por mais de 90 minutos.

XIII. As sobras devem ser armazenadas em recipientes limpos, cobertos e refrigerados.

XIV. Qualquer material residual, como alumínio, vidro, etc. devem ser reciclados sempre que possível.



XV. Alvejante puro (cloro) não deve ser usado para fins de saneamento. Lave bien las ensaladas y las verduras crudas para eliminar todo rastro de tierra y cualquier insecto.

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 estén listos para la preparación. No prepare alimentos cocidos con utensilios que hayan tocado carnes crudas; Limpie a fondo todos los utensilios de cocina y las superficies de trabajo después de cada uso.

Deseche los productos perecederos a los que se haya permitido que alcancen a temperatura del aire durante más de 90 minutos.

Las sobras deben almacenarse en recipientes limpios, tapados y refrigerados.

Cualquier material de desecho como aluminio, vidrio, etc. debe reciclarse siempre que sea posible.

No se utilizará blanqueador (cloro) puro con fines de saneamiento.

Júri

I. O número de jurados será de 20 juízes de mesa, 5 juízes chefes, 5 juízes de pátio e 01 juiz mestre que coordinará todo o processo de julgamento, digitação de notas, proteção de resultados e fichas de avaliação, verificação dos resultados e auditoria externa. Os juízes devem ter experiência anterior como juiz em competições de churrasco anteriores ou profissionais gastronômicos reconhecidos.

II. A mesa deve ser composta por um juiz chefe, este deve fazer parte do CoPAAP e os demais participantes serão decididos pela organização, prévia aprovação da câmara de torneios e competições do CoPAAP e do ACP.

III. A competição vai organizar um workshop no dia anterior, para instruir os jurados (indução) sobre o processo de julgamento, realizado pela CPA torneios e câmara de competições.

IV É obrigação dos júris informar os organizadores caso tenham alergias alimentares. Nenhum júri alérgico ou que tenha restrições culturais ou pessoais ao consumo de carnes poderá julgar no Torneio;

V. É obrigação de todos os juízes fazer cumprir todos os pontos mencionados na diretriz de avaliação e zelar pelo cumprimento das regras.

VIU. No caso de competições cegas, os juízes de mesa não podem entrar na tenda de avaliação com equipamento do tipo Smartphone.

VII. Um membro do júri pontuará com decimais, a fim de evitar um possível empate.

As funções e atribuições do júri de qualificação consistirão em:

- Ter pleno conhecimento do conteúdo das regras do concurso.
- Atuar com agilidade e critérios técnicos na qualificação dos participantes.
- O veredicto do júri é final.
- Desqualificar participantes que não cumpram o regulamento do concurso.



Desqualificação de um juiz ou membro da administração julgadora

Um juiz, ou um membro da administração julgadora, pode ser desqualificado pelas seguintes violações de regras:

- I. Descumprimento das instruções emanadas do juiz presidente;
- II. Incumprimento das instruções emitidas pelo Juiz de Pátio;
- III. Consumir bebida com teor alcoólico antes e durante o processo de julgamento;
- IV. O organizador do concurso informará os juízes sobre todas as leis locais relativas ao consumo e serviço de álcool e as cumprirá.
- V. Contato direto ou indireto com as equipes durante o processo de avaliação.
- VI. Contato direto ou indireto com o equipamento durante o preparo e cozimento dos alimentos.
- VII. Contato direto ou indireto com as equipes através das redes sociais.
- VII. Uso de fotos, textos, telefones durante o processo de avaliação.
- IX. Os juízes não podem aceitar convites ou visitar os locais das equipes durante o período ativo da competição. A comunicação entre os competidores da equipe e os juízes é proibida durante o horário de competição.

Como este torneio será realizado no modo de avaliação cega, o corredor trará todos os recipientes/tabuleiros/tabuleiros/estacas com a configuração para a mesa. Ele verifica violações de regras, como marcação. Todos os juízes avaliam inicialmente este recipiente para apresentação (aparência visual). Em seguida, cada juiz pega uma amostra e pontua esta caixa para sabor e maciez, etc. O juiz chefe da mesa garantirá que as pontuações e assinaturas de todos os juízes sejam registradas antes de passar para a próxima equipe. Este procedimento será repetido para todas as entradas. O juiz chefe irá então recolher os recibos de avaliação e entregá-los ao representante do CoPAAP onde a avaliação manual ocorre.

As sanções devem ser mostradas na apresentação ou folha de cada juiz.

É responsabilidade das equipes informar, através de seu capitão, qualquer juiz de jarda onde infrações das regras são cometidas por outras equipes ou juízes. Por sua vez, o juiz de pátio reportará esta acusação à equipa de juízes presidentes de mesa, que deverá avaliar a situação e pronunciar-se a este respeito, aplicando as sanções correspondentes no caso que o justifique.

Sanções Penalidades

Os juízes usarão pontos de penalidade fixos durante o processo de pontuação para as seguintes infrações: Os pontos de penalidade serão deduzidos da pontuação total apenas para essa categoria.



**TORNEO MUNDIAL
DE ASADORES
ANCESTRALES
COLOMBIA - 2022**



I. Caso algum juiz não receba a devida parcela dos cortes fracionados (Sobremesa e Costelinha Suína), não poderá julgar aquela categoria pelo Sabor/Textura, mas somente pela Aparência.

Penalidade: 1 ponto descontado pelo juiz que não tentou;

II. Objetos Estranhos - Comestíveis ou Não Comestíveis: (ou seja, palitos de dente, espetos, papel alumínio, "massa", etc. Os cabelos são excluídos, classificados como objetos estranhos).

Penalidade: descontado 1 ponto para cada juiz que a apurou;

III. Marcação ou Escultura: Marcação é definida como qualquer marcação manuscrita ou mecânica no recipiente de entrega que possa identificar o equipamento que está sendo apresentado a qualquer Juiz. Esculpir é definido como esculpir, decorar, formar ou moldar uma entrada que pode identificar a equipe que está apresentando a qualquer juiz. A única identificação no recipiente deve ser o número de identificação emitido dado à equipe quando se inscreveu no concurso. Este é o número emitido antes de ser alterado para o número "secreto".

Penalidade: A equipe receberá zero pontos em todos os critérios por todos os juízes.

As equipes podem ser desclassificadas do evento pelas ações de qualquer um de seus membros ou convidados por infrações relacionadas a:

II. Competindo em mais de uma equipe, qualquer membro de uma equipe, incluindo o capitão, não pode competir em ou com mais de uma equipe durante o período da competição.

Penalidade: Desqualificação do membro da equipe. Este membro não pode ser substituído.

III. Uso de alimentos, ingredientes proibidos.

Penalidade: Desqualificação da equipe.

IV. A venda de bens, produtos alimentares ou equipamentos não é permitida sem a aprovação dos organizadores.

Penalidade: Desqualificação do membro da equipe ou de toda a equipe. O membro ou equipe não pode ser substituído.

V. Não serão permitidas fontes de aquecimento elétrico para preparo, cozimento ou retenção.

Penalidade: Desqualificação da equipe.

VI. Preparação de Alimentos: Alimentos preparados para a competição não podem deixar o local da competição em nenhum momento.

Penalidade: Desqualificação da equipe.



TORNEO MUNDIAL DE ASADORES ANCESTRALES COLOMBIA - 2022



VII. O contato com os juízes durante o tempo de competição não é permitido por redes sociais ou por representação direta ou indireta.

Penalidade: Desqualificação da equipe ou do juiz.

VII. Estar sob a influência de álcool (bêbado) e drogas.

Penalidade: Desqualificação da equipe ou do juiz.

IX. Apresentar comportamento agressivo, discriminatório, racista e mau comportamento social.

Penalidade: Desqualificação da equipe ou do juiz.

X. Todos os alimentos devem ser cozinhados crus desde o início da competição.

Penalidade: Desqualificação da equipe.

Durante o evento, a organização poderá aplicar sanções e penalidades às equipes que causarem qualquer desequilíbrio ou situações inconvenientes, como embriaguez de seus integrantes, agressão física ou verbal a qualquer outro participante, voluntários, diretores, público em geral ou expositores. A sanção pode ir desde uma simples advertência até a correção imediata da não conformidade ou desclassificação sumária do evento com boletim de ocorrência e pode, a critério da organização, atingir as esferas como registro de boletim de ocorrência perante as autoridades .polícia local.

Desempate

Em caso de empate (nota igual à primeira casa decimal), o vencedor é designado pela segunda casa decimal.

Em caso de empate (nota igual à segunda casa decimal), será considerada a pontuação de sabor das equipes empatadas.

Critérios de avaliação

Os jurados avaliarão os pratos apresentados considerando:

I. Apresentação da placa - Peso 1;

II. Textura e ponto - peso 3;

III. Sabor e aroma: peso 4;

4. Criatividade e molho ou guarnição - peso 2.

V. Pontualidade da partida (as equipas que não conseguirem entregar os seus pratos em mais de cinco minutos serão deduzidos 2 pontos pela mesa de recepção e comunicados aos juízes de mesa)

Apesar de fornecer embalagens térmicas, a organização não levará em consideração possíveis amostras de assados que cheguem frios à mesa dos jurados; para não diminuir a pontuação das equipes que podem ter sido afetadas por possíveis problemas no recebimento dos produtos torrados.



Preparativos para os jurados

I. Cordeiro: deve ser apresentada uma peça única para avaliação dos juízes que compõem a mesa.

II. Frango: deve ser apresentado um frango inteiro.

III. Costela suína: deve ser apresentada uma preparação com 5 porções – uma para cada juiz que compõe a mesa.

4. Costelas: uma única peça deve ser apresentada para avaliação dos juízes que compõem a mesa.

V. Peixe: deverá ser apresentada uma peça única para avaliação dos juízes que compõem a mesa.

VIU. Sobremesa: deve ser apresentada uma preparação com 5 porções - uma para cada juiz que compõe a mesa.

Pontuação

Os juízes usarão a seguinte regra de pontuação no julgamento:

I. Nota 0 - A placa é desclassificada e deve ser levada ao Juiz Principal;

II. Pontuação 1 - Não Comestível - prato inteiro;

III. Escore 2 - Queimado ou cru - Prefiro não provar ou não provar;

IV. Pontuação 3: Parece que foi superaquecido ou tem partes cruas;

V. Pontuação 4 - Seco ou tem partes cruas, mas pode ser servido;

VI. Pontuação 5 - Aceitável;

VII. Pontuação 6 - Bom - Comestível, mas nada excepcional;

VIII. Nota 7 - Muito Bom - Um bom churrasco;

IX. Nota 8 - Excelente - gostaria de comer um pouco mais;

X. Pontuação 9 - Magnífico - Perfeito como deve ser;

XI. Pontuação 10 - Excelente. Digno dos melhores banquetes. perfeito e incrível

Premiação

As equipes receberão reconhecimento por seu desempenho durante o torneio da seguinte forma:

1º. Lugar: o campeão receberá um troféu, medalhas para todos os inscritos e um prêmio em dinheiro de USD 3.000 (três mil dólares americanos);

2º. Lugar: o vice-campeão receberá troféu, medalhas para todos os inscritos e prêmio de US\$ 2.000 (dois mil dólares americanos) e 1 cota para o Torneio Pan-Americano de Rotisserie de Cordeiro Uruguai 2021 (é necessário visto);

3º. Lugar: o terceiro colocado receberá seu troféu, medalhas para todos os membros inscritos e um prêmio de USD 1.000 (mil dólares americanos);

4º. a 10º lugar: Os vencedores receberão certificados de suas posições;

As equipes que fizerem **os melhores pratos** em cada categoria receberão um certificado de melhor prato do torneio.

Todas as outras equipes receberão certificado de participação.

Todos os jurados receberão certificado de participação.