ESPAÑOL

WORLD BARBECUE ASSOCIATION
WBQA

INTERCONTINENTAL
# BBQ CHAMPIONSHIPS
-COSTA RICA 2023-
LATIN AMERICA VS EUROPE

# REGLAMENTO

## CAMPEONATO INTERNACIONAL

VERSIÓN 2
04 DE JULIO DEL 2023

WORLD BARBECUE ASSOCIATION
WBQA

# INTERCONTINENTAL BBQ CHAMPIONSHIPS

-COSTA RICA 2023-

## LATIN AMERICA VS EUROPE

**17, 18 & 19** de noviembre del **2023**

**Club Hípico La Caraña,** Santa Ana,
Ciudad de San José, Costa Rica.

(Campeonato organizado por la WBQA Costa Rica
y federado por la WBQA Internacional)

# PROGRAMA GENERAL DEL EVENTO

## **Viernes 17** de noviembre:

- **14:00 hrs:** Capacitación y Certificación de Jueces Internacionales
- **19:00 hrs:** Reunión de Capitanes

## **Sábado 18** de noviembre:

- **08:00 hrs: Entrega día 1:** Box 1 proteínas, Box 2 acompañamientos, leña y carbón
- **09:00 hrs:** Inicio competencia
- **12:00 hrs:** Inicio entregas de ***PESCADO***
- **14:00 hrs:** Inicio entregas de ***VEGETARIANO***
- **16:00 hrs:** Inicio entregas de ***COSTILLAR DE RES***
- **17:00 hrs:** Finalización día 1

## **Domingo 19** de noviembre:

- **08:00 hrs: Entrega día 2:** Box 1 proteínas, Box 2 acompañamientos, leña y carbón
- **09:00 hrs:** Inicio competencia
- **12:00 hrs:** Inicio entregas de ***OJO DE BIFFE***
- **14:00 hrs:** Inicio entregas de ***POLLO***
- **16:00 hrs:** Inicio entregas de ***CERDO LECHON***
- **18:00 hrs:** Premiación
- **19:00 hrs:** Closing party

**OFICIALES DE LA WBQA ASIGNADOS AL CAMPEONATO:**

| Nombre | Cargo | País |
|---|---|---|
| **Mr. Wim Vink** | WBQA CEO | Netherlands |
| **Mr. Marcelo Reyes** | WBQA Director | Chile |
| **Mr. Mike Thompson** | WBQA Director | USA |
| **Mr. Mario Aoun** | WBQA Director | Lebanon |
| **Ms. Jimena Formal** | WBQA Office Manager | Costa Rica |
| **Mr Ulf Nietosvuori** | WBQA Sweden | Sweden |

**Material revisado y autorizado por:** Marcelo Reyes, WBQA Director

# INTRODUCCIÓN

La misión de la ***WORLD BARBECUE ASSOCIATION*** y su filial ***WBQA COSTA RICA*** es crear eventos de desafío global, uniendo a los países a través de la conciencia cooperativa y uniéndolos a todos en la comida y la cocina outdoor. Sin embargo, la integridad de la verdadera competencia local o internacional debe estimular y representar eventos de calidad y habilidad. Al hacerlo, estos eventos de barbacoa, parrillas, asados o como se denomine en su país o todas aquellas actividades de cocina outdoor, son necesarios para alentar a los equipos a mejorar y exhibir habilidades para controlar la cocina mediante la regulación del fuego y el calor y apreciando la calidad y el potencial de los ingredientes.

Para encontrar el mejor equipo en general, o el mejor en una categoría en particular, las competencias son una medida de las habilidades para cocinar. Las competencias tienen dentro de ellas Reglas y Regulaciones que prueban las habilidades y destrezas de los equipos bajo ciertos desafíos predeterminados. Se debe fomentar un uso mínimo de la automatización para presentar las más altas habilidades de todos estos aficionados expertos, para crear una experiencia divertida y de alta calidad. Todos los campeonatos nacionales, internacionales, continentales y mundiales sancionados por la ***WBQA*** requieren el pleno cumplimiento de las normas y reglamentos de la ***WBQA.***

La ***WBQA*** promueve la diversidad culinaria y cultural y las prácticas campesinas que existen en cada país miembro.

Cualquier competencia sancionada por la ***WBQA*** requiere la presentación de las pautas de ese país a la ***WBQA.*** Un país miembro afiliado de la ***WBQA*** puede diseñar e implementar su propio conjunto de pautas para esos eventos específicos, lo que les permite elegir libremente las categorías, los preparativos y la presentación.

El proceso de evaluación y puntuación contara con oficiales internacionales de ***WBQA*** para supervisar el proceso de evaluación y puntuación.

Todas las normas y reglamentos de salud y seguridad de la ***WBQA*** deben cumplirse plenamente en el campeonato.

# REGLAS Y REGLAMENTOS

## EQUIPOS:

Cualquier equipo registrado con la ***WBQA*** o con una organización nacional afiliada, puede participar en la competencia. Tanto el equipo como la asociación nacional afiliada deben estar en regla.

***La WBQA Costa Rica,*** debe dar facilidades para que un equipo de Costa Rica que no sea miembro y quiera ser parte de campeonato, a poder postular a sus integrantes como socios miembros de la ***WBQA Costa Rica,*** así mismo todas las asociaciones miembros de la ***WBQA*** deberán lo mismo en cada uno de sus países. Debemos recordar que el espíritu de la ***WBQA*** es la asociatividad entre las personas.

El mínimo de integrantes por equipo es de 2 (dos) y el máximo de 10 (diez). ***Se recomienda 6 (seis) integrantes por equipo, como el numero ideal.***

Cada equipo debe tener un ***CAPITAN DE EQUIPO designado.*** El capitán del equipo debe tener al menos 18 años de edad y ningún miembro del equipo puede tener menos de 16 años.

***Todos los capitanes*** de equipo deben asistir a una reunión de capitanes de equipo ***OBLIGATORIA*** que se realizara el día anterior a la competencia.

# COMO INSCRIBIR UN EQUIPO PARA EL CAMPEONATO

## REQUISITOS:

- Solo los equipos de los países miembros de la WBQA con membresías válidas y actualizadas son elegibles para participar.
- La WBQA Internacional y la asociación miembro de la WBQA del país del equipo deben autorizar su participación.

## PASOS:

### *El equipo debe completar un formulario de postulación:*

**Aquí**

- ***La postulación será revisada por la WBQA*** Internacional y la asociación miembro del país de donde se realiza la postulación y debe contar con el sponsor de ambas organizaciones (ejemplo: si la postulación es de un equipo peruano este será evaluado como elegible por la ***WBQA INTERNACIONAL y por la WBQA PERU***)
- Luego la postulación será aprobada y ***se notificará formalmente al equipo*** para que realice el pago de la cuota de inscripción.
- Una vez que se aprueba el equipo y se realiza el pago, ***se notificará a cada equipo por correo electrónico*** que su registro se ha completado con éxito.

# VALOR DE LA INSCRIPCIÓN SISTEMA TODO INCLUIDO

## El valor de la Inscripción de cada equipo es de US $500.00 - dólares americanos e incluye:

- Una zona delimitada como stand individual por cada equipo
- Conexión eléctrica 110v
- Una mesa de trabajo y dos sillas o bancas
- Iluminación.
- Box 1 : Proteínas de las categorías mandatarias
- Box 2 : Ingredientes para los acompañamientos y la categoría vegetariana
- Un stock de leña y carbón
- Cajas para las entregas ciegas
- Opcional sin costo: una parrilla y/o estaca de asar previa solicitud por cada equipo.

# COMO INSCRIBIR UN JUEZ PARA EL CAMPEONATO

## REQUISITOS:

- Solo los jueces con una certificación de juez internacional emitida por la ***WBQA*** son elegibles para participar.
- Los jueces deben tener una ***licencia de juez válida*** al momento del campeonato.
- La inscripción para ser juez del campeonato internacional ***no tiene costo de registro.***

## PASOS:

### *El juez debe completar un formulario de solicitud:*

**Aquí**

- Este formulario será enviado a la ***WBQA*** para su aprobación.
- Luego ***se notificará formalmente*** al juez que su participación ha sido confirmada con éxito.

***NOTA:*** Para aquellos entusiastas interesados en convertirse en juez internacional y ser parte del campeonato intercontinental, pueden asistir al ***taller de certificación en Costa Rica*** el día anterior a la competencia e inscribirse como jueces del campeonato.

# CATEGORÍAS OBLIGATORIAS DE LA COMPETENCIA

El equipo debe competir en las siguientes cinco categorías obligatorias para este campeonato de la ***WBQA COSTA RICA para convertirse en Gran Campeón.***

| | |
|---|---|
| **Fish (Pescado)** | **Pork Ribs (Costillar de Cerdo)** |
| **Vegetariano (Vegetarian)** | **Beef Rib Eyes (Ojo de Biffe)** |
| **Chicken (Pollo)** | **Piglet (Cerdo Lechón)** |

***Nota 1:*** Todas las presentaciones (excepto la categoría Vegetariana) deben tener un acompañamiento, que deberá ser elaborado con los ingredientes entregados por la ***WBQA Costa Rica.***

***Nota 2:*** La técnica de preparación para todas las categorías es de estilo libre y usted podrá optar por asar, parrillar, estacar, colgar, ahumar, etc. Siempre que se cumpla la exigencia de usar fuego directo o indirecto, proveniente de combustible de leña o carbón y sin uso de ningún equipamiento eléctrico.

**Los puntos acumulativos de las seis categorías obligatorias determinarán al:**

## WBQA INTERCONTINENTAL GRAN CAMPEÓN BBQ CHAMPIONSHIP

**COSTA RICA 2023**

# Contenedores o cajas de presentación

En todas las categorías obligatorias o mandatorias, los equipos deberán utilizar únicamente los contenedores suministrado por la WBQA Costa Rica. El contenedor puede tener la forma de una caja de espuma de poliestireno, un contenedor de aluminio o un plato de apariencia neutra.

Esto se realiza así porque el proceso de juzgamiento es "ciego", es decir, cada presentación no podrá tener ninguna identificación asociada al equipo de manera tal que los jueces no podrán saber a quién están evaluando.

Adicional a la presentación "ciega", también cada equipo deberá preparar un plato abierto de exhibición para el público y los medios de prensa, que no tendrá puntaje en el campeonato, pero si podrá ser aplaudido por los visitantes del festival y el campeonato. El plato para exhibición debe ser una sola porción servida de la mejor y más creativa manera posible, para el público y los medios.

# Entregas para los jueces (Juzgamiento ciego)

No se podrán presentar presentaciones que indiquen el origen del equipo.

La caja ciega para los jueces debe incluir un mínimo de seis porciones.

Los tiempos de entrega serán asignado a cada equipo durante el campeonato, por el HEAD JUDGE asignado por la WBQA

La cantidad de tiempo permitido para las entregas es desde la hora de entrega estipulada por la WBQA, por ejemplo, la hora de entrega es a las 12:00 hrs: la tolerancia de tiempo para la entrega es de 15" minutos, es decir, de 12:00 a 12:15 hrs.

# ACOMPAÑAMIENTOS O GUARNICIONES:

Las guarniciones permitidas en cada categoría mandatoria pueden incluir cualquier ingrediente proporcionado por el organizador o dentro de los límites de la guarnición definidos por la WBQA Costa Rica.

## HIERBAS:

Las guarniciones permitidas en cada categoría mandatoria pueden incluir cualquier ingrediente proporcionado por el organizador o dentro de los límites de la guarnición definidos por la WBQA Costa Rica.

## BARDO:

Se permite bardar como técnica de cocción, pero debe deshacerse para la presentación final y solo estará permitida si es parte de los ingredientes suministrados por la WBQA Costa Rica.

## MANTECA:

La manteca está permitida solo con el uso de grasa y debe ser parte de los ingredientes suministrados por los organizadores de la competencia.

## RELLENO:

El relleno está permitido solo para las categorías de pollo y pescado. El contenido debe proceder de la cesta de ingredientes suministrada por los organizadores.

## ES PAPILOTE:

En Papilotte no está permitido en las cinco categorías obligatorias, ya que este proceso se considera un proceso de cocción al vapor/guisado.

## ENVASE:

Se permite el envoltorio comestible durante el proceso de cocción. Se debe quitar cualquier parte del envoltorio antes de presentar el contenedor para los jueces.

## PREPARACIÓN DE COMIDA:

Todos los alimentos deben comenzar crudos, y sin ningún procesamiento, tratamiento de pre-condimento, marinada o preparación puede comenzar hasta que lo acuerden los organizadores de la competencia.

Los ingredientes congelados suministrados a un equipo deben descongelarse por completo y de manera segura antes de entregarlos a los equipos.

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

La comida de la competencia será inspeccionada por el 'Inspector de Seguridad Alimentaria' de turno en la competencia.

## PREPARACIÓN DE COMIDA:

Se deben cumplir las siguientes condiciones de conservación de carne y pescado de acuerdo con las directrices internacionales (OMS):

Todas las carnes y pescados deben estar en hielo o refrigerados/enfriados antes de cocinarse.

La temperatura de mantenimiento en frío debe ser de 5° Celsius (40° Fahrenheit) o menos.

La temperatura de conservación de la carne cocida debe ser de 65° Celsius (149° Fahrenheit) o superior y puede conservarse durante un máximo de 2 horas.

Se deben cumplir las leyes de salud ambiental y seguridad alimentaria del gobierno de Costa Rica.

# ALÉRGENOS:

La legislación de la UE estipula 14 alérgenos globales que deben identificarse al proporcionar alimentos para el consumo público. Que no serán parte de la caja de alimentos o ingredientes entregados por el organizador, esta es la razón, por la que los equipos solo deben trabajar con los ingredientes entregados y solamente están autorizados a utilizar sus propias sales, rubs, etc. siempre que no contengan ninguno de estos 14 elementos identificados globalmente como alergenos por la UE.

| | |
|---|---|
| **Altramuces (Legumbre)** | **Apio** |
| **Cacahuetes** | **Cereales que contienen gluten** |
| **Crustáceos** | **Frutos secos** |
| **Granos de Sésamo** | **Huevos** |
| **Leche** | **Moluscos** |
| **Mostaza** | **Pescado** |
| **Soja** | **Sulfitos / Dióxido de azufre** |

***Nota 1:*** Solamente está autorizado el uso de ***"Pescado"*** y este debe ser correctamente informado a todos los jueces, como medida preventiva de intoxicación por alergia.

***Nota 2:*** Si el organizador local solicita usar otro de estos ingredientes definidos como alergenos, deberá tener una autorización escrita por la WBQA internacional y deberá ser comunicado correctamente a competidores y jueces como medida preventiva.

# ÁREA DE EQUIPOS

A cada equipo se le asignará un área definida en la competencia.

La asignación del tamaño del sitio (un mínimo de 9 m2) será determinada por el organizador.

Todo el equipamiento del equipo debe estar contenido dentro de este espacio definido.

No se permite compartir ningún espacio con otro equipo.

Es responsabilidad de los concursantes en el sitio asegurarse de que el área de la competencia se mantenga limpia y vigilada, durante y después de la competencia.

No se permite el uso de productos de tabaco mientras se manipulan o cocinan alimentos.

No se permiten mascotas en los sitios de cocina.

El equipamiento y los cuchillos deben usarse de manera responsable y segura.

Todos los ingredientes deben almacenarse/enfriarse de la manera adecuada.

La desinfección del área de trabajo debe mantenerse en todo momento.

Los residuos se recogerán y depositarán en las áreas designadas.

Los equipos pueden proporcionar su propia música o músicos, siempre que no cause molestias al público o a otros equipos.

# SEGURIDAD

La seguridad del lugar del evento estará a cargo del organizador. Los equipos son responsables de su propia seguridad y es de su responsabilidad contratar las pólizas apropiadas si lo consideran necesarias.

# AL SERVICIO DEL PÚBLICO

Si un equipo desea servir comida al público, puede usar los restos de su canasta de alimentos o proporcionar alimentos adicionales, sujeto a las reglas y pautas del organizador.

# Conducta (Leyes locales, ruido, etc.)

Se requiere que los equipos, incluidos los miembros e invitados, muestren un comportamiento adecuado y cortés en todo momento. El incumplimiento de las instrucciones del organizador puede resultar en la capacidad de un equipo para competir en futuros concursos sancionados por la WBQA.

Los equipos serán informados y deberán cumplir con todas las leyes locales en relación con el consumo y servicio de alcohol.

Se debe observar el tiempo de silencio. Estará en vigor desde las 23:00 horas de la noche anterior al concurso (incluidas las noches posteriores del concurso), hasta el amanecer del día siguiente. Los niveles de ruido, incluida la música, deben mantenerse a un volumen que no se escuche fuera del sitio del equipo.

La vestimenta debe respetarse dentro de un código de vestimenta regional (por ejemplo, camisas, zapatos, etc.)

Se requiere el cumplimiento total de todos los protocolos locales en relación con incendios, salud, electricidad, eliminación de desechos y reciclaje.

# Medios de comunicación social

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

# Parrillas, asadores, barbacoas y/o ahumadores

Los fuegos deben ser de carbón vegetal, briquetas, pellets de madera, madera en trozos.

No se permiten otras fuentes de calor durante la competencia. Esto incluye centros de calefacción, horno, freidoras, sous vides, etc.

Los equipos pueden usar cualquier tipo de parrilla/barbacoa/ahumador siempre que use uno de los tipos de combustible mencionados anteriormente.

Los ahumadores de pellets alimentados manualmente y accionados por barrena están permitidos siempre que su fuente principal de calor provenga únicamente de los pellets en llamas y en ningún caso de automatización electrónica u de otra forma de energía.

No está autorizado ningún elemento electrónico u automático, de preparación como batidoras, jugueras, mixers, et casi como también están prohibidos elementos electrónicos de cocción o de ahumado, incluyendo spiedos eléctricos.

# Equipo eléctronico

No se permitirán fuentes de calefacción eléctrica para la preparación, cocción o mantenimiento. Solo se permiten arranques eléctricos.

Se permite la ignición eléctrica y de gas durante el corto período de tiempo en el que se enciende el combustible principal.

Los líquidos de arranque (como la gasolina) no están permitidos.

# EQUIPAMIENTO PARA COCINAR

Cada equipo debe proveerse de su propio equipamiento para cocinar, sin embargo, para todos los equipos extranjeros a Costa Rica, está la opción de solicitar sin costo una parrilla y/o estaca de asar, para la asignación de este equipamiento, el equipo deberá solicitarlo con anticipación.

Para solicitar equipamiento sin costo, debe realizarlo a ***latam.office@world-bbq.com, la fecha límite para solicitarlo es el 30 de septiembre del 2023.***

Todos los equipos también tendrán la opción de arrendar a bajo costo equipamiento extra para la competencia, según la disponibilidad de los proveedores (sujeto a stock disponible). Se deberá reservar con anticipación.

# MATERIAS PRIMAS PARA COCINAR

Las proteínas y los ingredientes para los acompañamientos de la competencia las entregara la organización sin costo para cada equipo y los equipos solo podrán cocinar estos ingredientes entregados.

## BOX 1: PROTEINAS

La caja con las proteínas se entregará por día de competencia y serán las mismas porciones para todos los equipos sin posibilidad de reposición.

El Box 1 contendrá las categorías mandatorias: Costillar de Cerdo, Pescado, Pollo y Lechón de Cerdo.

## BOX 2: ACOMPAÑAMIENTO

La caja con los ingredientes para acompañamientos y para la categoría Vegetariana se entregarán por día de competencia y serán los mismos tipos y cantidades para cada equipo. Si un equipo requiere una reposición de más ingredientes, estará disponible la venta de estos en un market dentro de la zona del evento.

**El BOX 2 contendrá:**

**Hierbas Frescas:** Perejil, Tomillo, Romero, Menta y Albahaca.

**Vegetales:** Papas, Cebolla, Lechuga, Tomate, Limón, Zucchini, Brócoli, Zanahoria y Coliflor.

**Frutas:** Fresa, Banana, Manzana, Pera, Piña y Frambuesa.

## ESPECIAS, ALIÑOS, SALES, HIERBAS O RUBS

Estos son libres y cada equipo debe proveérselos, con la única restricción que no se puede utilizar ningún alergeno establecido en este reglamento. También está autorizado que un equipo pueda ayudar a otro equipo entregando parte de sus aliños. Recuerde que es una competencia donde un elemento principal es la amistad y el intercambio cultural.

## LEÑA Y CARBÓN

A todos los equipos se le entregará un stock diario de leña y carbón. Si un equipo requiere más de los entregado, estará disponible la venta carbón y leña extra en un market dentro de la zona del evento

***NOTA:*** No está permitido que participantes de un equipo ingresen al stand de otro equipo, sin embargo, si está autorizado que un equipo puede ayudar a otro equipo con aliños, hierbas, ingredientes para los acompañamientos, leña, carbón o algún equipamiento básico como un cuchillo, pala, etc. Recuerde que es una competencia donde un elemento principal es la amistad y el intercambio cultural, como una gran familia de asadores alrededor del mundo.

# JUZGAR

La WBQA solo permite la evaluación a ciegas.

Las entradas serán calificadas del 1 al 10 en todos los criterios por una mesa de jueces asignados aleatoriamente y fiscalizados por un table mánager, que a su vez será evaluado por el head judge del campeonato.

Las categorías que llevan guarnición se juzgan de acuerdo con los siguientes criterios::

| | |
|---|---|
| **Sabor-Aroma 45%** | **Textura-Ternura 30%** |
| **Aspecto Visual 10%** | **Guarnición 10%** |
| **Creatividad 5%** | |

La categoría sin guarnición, como la vegetariana, se juzgará de acuerdo con los siguientes criterios:

| | |
|---|---|
| **Sabor-Aroma 45%** | **Textura-Ternura 35%** |
| **Aspecto Visual 15%** | **Creatividad 5%** |

# NOTAS

***El "Gusto" y "Aroma"*** son dos sentidos individuales distintivos que se influyen significativamente entre sí. Es por esto, que este criterio tiene la puntuación más alta por lo que los jueces deben ser conscientes de la necesidad de utilizar ambos para su puntuación.
Las dos variables ***Sabor / Aroma y Textura / Ternura,*** representaran la mayor cantidad de puntaje en evaluación, debe considerar esto para diseñar su estrategia de competencia.
La puntuación de la creatividad es una evaluación subjetiva tanto de la armonía como de la inventiva de todas las partes de la entrada. No olvide que este criterio solo representara el 5% de su evaluación.

# PENALIZACIONES

***Los jueces utilizarán puntos de penalización fijos durante el proceso de puntuación por las siguientes infracciones:***

## OBJETOS EXTRAÑOS

Comestibles y no comestibles: (por ejemplo: palillos de dientes, brochetas, papel de aluminio, "masa", etc. se clasifican como objetos extraños).
***Multa: -2*** puntos de la evaluación general del plato por todos los jueces.

## GUARNICIÓN INCORRECTA

***Multa: -2*** puntos de la evaluación general del plato por todos los jueces.

# MARCAR O ESCUPIR

El marcado se define como cualquier marca escrita a mano o hecha mecánicamente dentro o fuera del contenedor de entrega que pueda identificar al equipo que presenta ante cualquier juez. Esculpir se define como tallar, decorar, formar o dar forma a una entrada que pueda identificar al equipo que la envía a cualquier juez. La única identificación en el contenedor debe ser el número asignado para el equipo en la estación de transferencia.

***Multa:*** El equipo recibirá cero puntos en todos los criterios de todos los jueces.

# ESPEJO O PISCINA DE SALSA

***Multa: Multa: -1*** puntos de la evaluación general del plato por todos los jueces.

# COSTILLAS NO SON CORTADAS COMPLETAMENTE

Y además no son fáciles de cortar o separar para que uno o más jueces no obtengan una muestra.

***Multa:*** Los jueces que no obtienen una porción pueden calificar solo en Apariencia.

# HIERBAS

Las hierbas no deben agregarse después del proceso de cocción. Todas las hierbas no cocinadas junto con la categoría mandatoria se considera ilegal.

***Multa: -1 puntos*** de la evaluación general del plato por todos los jueces.

## EMPANIZADOS, REBOZADOS U OTRO ENVOLTORIO SOBRE LA CARNE O EN LA CAJA DE CUALQUIER FORMA

Estos elementos se considerarán un objeto extraño y será mostrado primero a los jueces por el Table Manager. Luego el Table Manager eliminará estos objetos extraños, lo que cambiará significativamente la apariencia de la entrada para peor, y posiblemente también el sabor/aroma. El Table Manager luego presenta la caja de entrega a los Jueces y se lleva a cabo un juicio adicional.

***Multa: -2 puntos*** de la evaluación general del plato por todos los jueces

# DESEMPATE

En caso de empate en los resultados generales para Gran Campeón, se aplicará el siguiente proceso en función del puntaje más alto en el siguiente orden:

**Beef Rib Eyes (Ojo de Biffe)**

**Pork Ribs (Costillar de Cerdo)**

**Piglet (Cerdo Lechón)**

Se considerará ganador a quien obtenga la mayor puntuación en la primera categoría, y en caso de empate en esa etapa, se evaluará la segunda categoría, y así sucesivamente hasta encontrar un ganador.

Agotado este proceso, y si persiste el empate, los equipos con la misma puntuación más alta se repartirán a partes iguales tanto los títulos como los premios.

En caso de empate en las categorías individuales, se aplicará el siguiente proceso en función de la mayor puntuación en el siguiente orden:

**Sabor/Aroma**

**Textura/Ternura**

**Apariencia Visual**

**Creatividad**

Las decisiones e interpretaciones finales serán deliberadas por el HEAD JUDGE asignado al evento y el presidente de la WBQA o su representante, este último en el siguiente orden de prioridad: primero, un director de la WBQA; segundo: un embajador de la WBQA y tercero un presidente país de la WBQA asignado al evento. Sus decisiones son definitivas. Las representaciones de un equipo pueden estar acompañadas por un capitán de ese equipo más el presidente o director de la WBQA de ese país.

La interpretación de las reglas y regulaciones de la WBQA es responsabilidad del Representante de la WBQA en el concurso (HEAD JUDGE), y sus decisiones son definitivas. El representante de WBQA no puede desviarse ni cambiar ninguna regla de WBQA para ningún concurso por ningún motivo.

# Información General

Para el evento en Costa Rica, el español es el idioma oficial de la WBQA. Los equipos pueden requerir intérpretes en inglés para entender las reglas y regulaciones. Cuando esto sea necesario, los equipos deben solicitarlo con mínima 8 semanas antes del evento al email latam.office@world-bbq.com.

Equipos que no son los miembros registrados de una organización nacional afiliada a la WBQA, y provengan de un país donde exista una, deberán procesar su solicitud a través de la asociación nacional afiliada de su país.

Los equipos de países que no tienen una asociación nacional afiliada a la WBQA en su país pueden participar en la competencia uniéndose directamente a la WBQA.

Las tarifas para unirse a la WBQA pueden incorporarse a la tarifa de inscripción para la competencia, esto será coordinado por la WBQA Costa Rica.

Todos los equipos son iguales. Un equipo es aquel que se dedica a la cocción de alimentos en un concurso de parrilladas. No habrá clasificaciones de Profesional o Amateur; todos serán referidos como un equipo.

Se requerirá que todos los equipos se registren al llegar al lugar de la competencia y se les asignará el número de identificación del equipo para esa competencia específica.

El mínimo de integrantes por equipo es de 2 (dos) y el máximo de 10 (diez). El miembro del equipo que es capitán tiene que ser capitán de todas las categorías inscritas. (Nota: el formulario de solicitud para participar en la competencia debe contener toda la información sobre los miembros del equipo).

Todos los capitanes de equipo deben asistir a una reunión de capitanes de equipo OBLIGATORIA antes del inicio de la competencia, donde se explicarán las reglas y regulaciones, y durante la cual habrá una oportunidad para preguntas y respuestas.

Esta reunión de capitanes se realizará el día anterior al inicio de la competencia, la hora y el lugar de la reunión de capitanes de equipo se informará oportunamente por el organizador local (WBQA Costa Rica)

La tarifa de inscripción la establece el organizador del evento y no es reembolsable, a menos que existan circunstancias excepcionales que se determinen a discreción de los organizadores de la competencia y la WBQA.

# CATEGORÍAS MANDATORIAS DE LA COMPETENCIA

## CATEGORIA VEGETARIANA – VEGETARIAN

- Se permiten las inyecciones, la salmuera o el marinado.
- Hervir, cocer al vapor o freír no es permitido.
- La presentación es sin guarnición.
- La presentación es libre y se puede usar cualquier elemento establecido en la caja 2 de vegetales.
- La presentación debe tener la apariencia de estar quemada por la grilla u oscura por el ahumador.

## CATEGORIA PORK RIBS O COSTILLAR DE CERDO

- El corte de la categoría deberá ser costillar St Louis o baby black ribs.
- Se permiten las inyecciones, la salmuera o el marinado.
- Hervir, cocer al vapor o freír no es permitido.
- El costillar debe cocinarse en una sola pieza.
- La carne se puede entregar como piezas de uno o dos huesos, pero deben incluir al menos un hueso.

## CATEGORIA BEEF RIB EYES - OJO DE BIFFE

- El corte de la categoría deberá ser costillar St Louis o baby black ribs.
- Se permiten las inyecciones, la salmuera o el marinado.
- Hervir, cocer al vapor o freír no es permitido.
- El costillar debe cocinarse en una sola pieza.
- La carne se puede entregar como piezas de uno o dos huesos, pero deben incluir al menos un hueso.

## CATEGORIA PIGLET O CERDO LECHÓN

- Se permiten las inyecciones, la salmuera o el marinado.
- Hervir, cocer al vapor o freír no es permitido.
- El cerdo lechón debe cocinarse en una sola pieza.
- La carne se puede entregar como piezas solo de carne o con hueso, esto es libre y debe ser definido por la estrategia de cada equipo.

# CATEGORIA CHICKEN O POLLO

- Se permiten las inyecciones, la salmuera o el marinado.
- Hervir, cocer al vapor o freír no es permitido.
- Se proporcionarán pollos enteros a los equipos.
- El pollo se puede cocinar entero o en partes.
- Se permite el relleno. Sin embargo, el contenido debe provenir de la canasta de ingredientes proporcionada por los organizadores.
- La carne se puede entregar como piezas solo de carne como la pechuga o con hueso como muslo, esto es libre y debe ser definido por la estrategia de cada equipo. Pero siempre debe tener una parte de la porción quemada por la grilla o oscura por el ahumador, es decir, la porción no puede ser blanca y deberá tener a lo menos una parte oscura, en la carne o piel.

# CATEGORIA FISH O PESCADO

- El pescado se puede servir tibio o frío (es decir, ahumado en frío).
- Se permiten las inyecciones, la salmuera o el marinado.
- Hervir, cocer al vapor o freír no está permitido.
- Se permite el relleno. Sin embargo, el contenido debe provenir de la canasta de ingredientes proporcionada por los organizadores.

***Nota 1:*** Si hay un equipo donde alguna categoría mandatoria está prohibida por motivos religiosos, es aceptable que un equipo solicite a los organizadores que suministren una carne alternativa de un animal diferente de corte y textura similar, como por ejemplo cambiar la res por venado. La solicitud de un equipo debe hacerse al organizador con un mínimo de 8 semanas de anticipación. Cualquier alternativa aprobada por la WBQA debe ser notificada a todos los equipos con 6 semanas de anticipación a la competencia y, cuando se requiera que los alimentos sean preparados o manipulados en un método kosher, los organizadores harán todo lo posible para cumplir con las solicitudes de los equipos. Cuando esto no esté disponible, los equipos serán notificados con 6 semanas de anticipación.

***Nota 2:*** La presentación para jueces deben ser 6 porciones en una caja cerrada previamente suministrada por los organizadores.

***Nota 3:*** La presentación para el público es un plato abierto con una sola porción principal de cada categoría

***Nota 4:*** La guarnición será decidida por los organizadores. Los organizadores proporcionarán los ingredientes. Debe prepararse únicamente a partir de la canasta de ingredientes entregada a cada equipo.

Especias y aromas, son libres deben ser obtenidos por el equipo y solo están permitidos en el proceso de cocción y no pueden usarse como guarnición, solo se debe procurar que la lista de 14 alergenos está prohibida como alternativas viables.

Salsas, glaseados, adobos e inyecciones están permitidos durante el proceso de cocción. Se puede aplicar un glaseado final ligero con salsa/glaseado justo antes de colocar la carne en la caja de entrega.

Los equipos pueden empezar a preparar (recortar, inyectar, frotar, marinar, etc.) sus carnes tan pronto como se emita el permiso oficial. Todos los ingredientes serán de la misma cantidad y calidad para cada equipo.

Los equipos pueden traer los ingredientes necesarios para hacer salsas, glaseados, adobos, inyecciones y aliños.

**PREMIACION DEL CAMPEONATO**

En la categoría Overall, al equipo que llegue primero, con el mejor puntaje general en todas las categorías obligatorias obtendrá el título de:

**"1er LUGAR - GRAN CAMPEON INTERCONTINENTAL BBQ CHAMPIONSHIP – WBQA COSTA RICA 2023"**

Luego en la misma categoría overall, se elegirá el 2° y 3° lugar del campeonato intercontinental, definiéndose el titulo como:

**"2er LUGAR CAMPEONATO INTERCONTINENTAL BBQ CHAMPIONSHIP - CATEGORIA OVERALL– WBQA COSTA RICA 2023"**

**“3er LUGAR CAMPEONATO INTERCONTINENTAL BBQ CHAMPIONSHIP - CATEGORIA OVERALL– WBQA COSTA RICA 2023”**

***NOTA 1:*** Los tres equipos ganadores en la categoría Overall, recibirán como premio el registro y el pago del fee para ser parte del WBQA WORLD CHAMPIONSHIPS GERMANY 2024.
***NOTA 2:*** Para que el equipo ganador pueda ser elegible para participar del ***WBQA WORLD CHAMPIONSHIPS GERMANY 2024*** debe ser parte de un país miembros de la WBQA con membresías válidas y actualizadas.

**PREMIACION POR CADA CATEGORIA**

Para cada una de las seis categorías obligatorias, habrá un primer, segundo y tercer título de premio.
Los ganadores de cada categoría recibirán el título de Campeón de esa categoría, es decir, por ejemplo, ganador del ***“1er Lugar - Campeón Intercontinental Categoría Pollo WBQA Costa Rica 2023”*** y así sucesivamente: ***“2do Lugar Intercontinental Categoría Pollo WBQA Costa Rica 2023”*** y finalmente ***“3er Lugar Intercontinental Categoría Pollo WBQA Costa Rica 2023”***

El tamaño/tipo de los contenedores de entrega será definido por el organizador, previa autorización de la WBQA Internacional, para un correcto proceso de juzgamiento ciego.
El recipiente de la competencia debe ser suficiente para 6 porciones separadas.
El capitán del equipo, o el miembro del equipo designado, traerá su contenedor de entrega a la hora designada a la estación de recepción en el área de los jueces. También deberán traer el número de inscripción tal y como aconsejan los organizadores.
Cada contenedor será identificado por el número de identificación secreto incorporado una vez que cada equipo haya realizado la entrega en la estación de transferencia.
Sólo el HEAD JUDGE y sus asistentes podrán identificar el número de identificación secreto.
Los equipos no pueden colocar marcas de identificación de origen, incluido el país, el equipo y la descripción del plato en cada contenedor de entrega.
Todos los fuegos deben vigilarse con mucho cuidado durante la competencia y extinguirse de manera segura al final del evento, cuando todo el equipo debe retirarse de sitio.

Es imperativo que la limpieza sea exhaustiva. No se puede dejar ningún espacio desordenado o con basura suelta.

Lavarse 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.

Asegúrese de que todos los utensilios para cocinar y comer y las superficies de trabajo estén limpios antes de usarlos.

Descongelar carnes y aves congeladas completamente antes de cocinarlas, a menos que las instrucciones de cocción indiquen lo contrario.

Lavar ensaladas y verduras crudas bien para eliminar todos los restos 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/enfriados hasta que estén listos para prepararlos. No prepare alimentos cocidos con utensilios que hayan estado en contacto con carnes crudas; limpie a fondo todos los utensilios para cocinar y comer y las superficies de trabajo después de cada uso.

Deseche cualquier producto perecedero que se han dejado alcanzar la temperatura ambiente durante más de 90 minutos.

Las sobras deben almacenarse en recipientes limpios y tapados y refrigerarse.

Cualquier material desechable como aluminio, vidrio, etc. deben reciclarse siempre que sea posible. El organizador local, deberá promover esta práctica en unión con las leyes locales.

La WBQA Internacional y la WBQA Costa Rica no serán responsables de ningún daño o pérdida de cualquier equipo durante cualquier competencia o eventos asociados. Sin embargo, el organizador local se esforzará en mantener condiciones seguras durante el evento.

Los equipos pueden proporcionar su propia música o músicos, siempre que no cause molestias al público o a otros equipos. La música y/u otros entretenimientos como vestimenta nacional, etc. están sujetos a las pautas del organizador en cada concurso individual.

Algunos equipos participantes pueden tener la oportunidad de presentarse activamente al

público con bocadillos de sus cocciones para mejorar la puesta en escena de cada equipo, que puede variar de un concurso a otro. Asimismo, la organización del evento podría o no suministrar alimentos específicos para este fin.

Se espera y requiere que los equipos, incluidos los miembros e invitados, exhiban un comportamiento correcto y cortés en todo momento. Los equipos deben recibir instrucciones de los organizadores si así lo requieren. El no hacerlo puede resultar en la descalificación de la competencia y/o expulsión del sitio. Los infractores reincidentes no podrán competir en futuros concursos sancionados por la WBQA.

Los organizadores pueden elegir no permitir o limitar la cantidad de electrodomésticos, si la energía eléctrica en la competencia es limitada. Antes del concurso, los organizadores deben indicar la cantidad de electricidad disponible por equipo.

Cada equipo debe procurar tener un Kit básico de primeros auxilios, un extintor domestico de incendios, un contenedor de cenizas calientes, un contenedor de agua, productos de higiene, etc.

Cada equipo deberá tener su propio equipo de cocina que considere ya sean parrillas, asadores, ahumadores, etc. el tipo de equipamiento a utilizar es libre y dependerá de la estrategia de cada equipo para la competencia, sin embargo y dadas las categorías mandatorias, la WBQA Costa rica sugiere parrilla y asador vertical. Asi como también habrá equipamiento disponible sin costo para los equipos que lo soliciten.

Cada equipo debe procurar que su equipamiento encaje de manera segura en el espacio asignado en la competencia. La seguridad es un tema muy importante, y los organizadores tomarán la decisión final de qué equipo es o no es seguro.

De uso común, habrá acceso a lavaderos, estacionamientos, baños y minimarket para comprar más ingredientes para los acompañamientos, asi como también carbón y leña en el caso que el equipo necesite una mayor cantidad de estos.

# PENALIZACIONES Y DESCALIFICACIONES

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

## COMPETIR EN MAS 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 la competencia.

***Multa:*** descalificación de un miembro del equipo. Este miembro no puede ser reemplazado.

## VENTA SIN AUTORIZACIÓN

Venta de cualquier bien, producto alimenticio o equipo no está permitido sin la aprobación de la WBQA o de los organizadores.

***Multa:*** descalificación de un miembro del equipo o de todo el equipo. El miembro no puede ser reemplazado.

## EQUIPAMIENTO NO AUTORIZADO

Fuentes de calefacción no autorizadas para preparación, cocción o conservación de alimentos. El uso de fuentes de calor no aprobadas para cocinar se considerará un delito de trampa, lo que dará como resultado la descalificación del equipo y la prohibición de competir en cualquier evento futuro sancionado por la WBQA.

***Multa:*** descalificación del equipo.

# PREPARACIÓN DE COMIDA

La comida preparada para la competencia no podrá salir del lugar de la competencia en ningún momento.

***Multa:*** descalificación del equipo.

# CONTACTO CON LOS JUECES

Durante el tiempo de competición no está permitido que cualquier integrante del equipo tenga contacto con algún juez o table manager, ni presencial, ni por redes sociales ni por representación directa o indirecta.

***Multa:*** descalificación del equipo.

# COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Todos los alimentos deben cocinarse crudos.

***Multa:*** descalificación del equipo.

# INGREDIENTES

Los Alimentos en las categorías obligatorias de la WBQA sólo se pueden utilizar ingredientes proporcionados por los organizadores, distinto es el caso de los permitidos para la preparación de salsas, adobos, glaseados, inyecciones y adobos.

***Multa:*** descalificación del equipo.

# VARIOS DE EDUCACIÓN CÍVICA Y COMPORTAMIENTO ADECUADO

Las faltas y gravedad del comportamiento de cada integrante de los distintos equipos serán evaluadas por el HEAD JUDGE y un oficial de la WBQA asignado al evento, sin embargo, la decisión final multar al equipo y sus integrantes será determinada por el HEAD JUDGE.

Consumo abusivo de bebidas alcohólicas.

Uso de sustancias ilegales.

Cualquier lenguaje que sea obsceno, abusivo, grosero o inaceptable.

Ruido excesivo generado, incluso de altavoces o sistemas de megafonía.

Peleas y/o conducta desordenada.

Conducta descortés, abusiva o discriminatoria.

Acosar o sabotear a otros equipos.

Toda señalización o material impreso que los organizadores consideren ofensivo o racista será retirado del sitio y, en caso contrario, dará lugar a la descalificación.

***Multa:*** descalificación del equipo.

# INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL PROCESO DE JUZGAMIENTO

Los organizadores pueden considerar el uso de celebridades como jueces de muchas áreas, como deportes, entretenimiento, política y personalidades famosas. La posición de juez celebridad no debe exceder más de uno por mesa de jueces. Independiente de su condición de celebridad, estas deben realizar el taller de jueces y estar correctamente certificados para ser parte de este proceso.

Los jueces no pueden aceptar invitaciones ni visitar los sitios de los equipos durante el tiempo de competencia activo.

La comunicación entre los competidores del equipo y los jueces está prohibida durante las horas de competencia.

El Table Manager trae todos los recipientes a la mesa. Abren ese contenedor y verifica si hay violaciones de las reglas, como el marcado, la cantidad insuficiente de muestras, etc.

Todos los jueces califican inicialmente este contenedor para su presentación (aspecto visual). Luego, cada juez toma una muestra y califica esta casilla por sabor y ternura, etc.

El Table Manager se asegura de que se registren todos los puntajes de ese contenedor antes de pasar al siguiente contenedor. Este procedimiento se repetirá para todas las entradas. El Table Manager recogerá las hojas de evaluación y se las entregará al representante de la WBQA, donde se realizará la evaluación manual.

La puntuación de un juez es 0 esto significa descalificación y debe ser chequeada por el HEAD JUDGE.

Las sanciones deben mostrarse en la presentación de cada juez. El Table Manager debe asegurarse de que todos los jueces tengan las mismas penalizaciones seleccionadas.

También es responsabilidad del equipo informar a los organizadores y/o HEAD JUDGE cuando se cometen infracciones a las reglas.

Habrá durante la competencia "INSPECTORES DE PATIO" (oficiales de la WBQA) que realizaran inspecciones improvisadas durante la preparación, cocción y presentación de la competencia.

# REGLAMENTO OFICIAL
# PARA CAMPEONATOS

Material revisado y autorizado por la WORLD BARBECUE ASSOCIATION para la realización del campeonato internacional denominado INTERCONTINENTAL BBQ CHAMPIONSHIP WBQA COSTA RICA 2023 que se realizara el 17,18 y 19 de noviembre del 2023, a través de:

**Marcelo Reyes**
**WBQA Director**

**COSTA RICA 2023**