



MARZO 17

PARQUE RACH | BRISAS NORTE

 **NORTHFAMILYBBQ**  **6090-9243**

**NORMAS Y
REGLAMENTOS**



JURADO:

Los jurados serán asignados por parte de la Asociación panameña de Asadores (AAP)

PROTEINAS:

Solo serán autorizadas las proteínas proporcionadas por la organización escogida y serán los siguientes Cortes Tradicionales:

VACUNO: Picaña

AVIAR: Pollo entero

CERDO: Rack de Costilla tipo Ribs.



MARZO 17

PARQUE RACH | BRISAS NORTE

 NORTHFAMILYBBQ  6090-9243



ASPECTOS POR EVALUAR EN LA COMPETENCIA:

- Aroma y Sabor
- Textura
- Jugosidad
- Presentación
- Higiene y Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
- Aspecto del asador (detalles / originalidad / higiene)



MARZO 17

PARQUE RACH | BRISAS NORTE

 NORTHFAMILYBBQ  6090-9243



¿COMO EVALUAMOS?:

Se evaluará utilizando una ficha de puntuación que luego será bajada al Sistema informático de computo.

Cada equipo debe hacer entrega de sus proteínas a la hora indicada y solo hasta 5 minutos adicionales, después de esto el plato no será recibido.

Cada equipo debe entregar sus proteínas en los recipientes entregados/asignados por los organizadores del evento.



MARZO 17

PARQUE RACH | BRISAS NORTE

 NORTHFAMILYBBQ  6090-9243

REGLAMENTOS

Regulaciones y Logística



1. Cada equipo estará con formado por 1 capitán y 4 integrantes
2. El costo de la inscripción es de \$200 por equipo, y debe realizarse más tardar el 5 de Marzo de 2024.
3. BBQ North Family facilitara a los equipos las proteínas para la competición y el carbón a utilizar.
4. Cada equipo tendrá un espacio para una tolda de 3m x 3m para instalarse
5. Los equipos deben llevar su propio asador o grill, y el mismo debe ser 100% a carbón o leña. (los asadores a gas o eléctricos están prohibidos)
6. Los equipos deben llevar sus propios utensilios para asar (brochas, cuchillos, tablas, espátulas, etc)
7. Los equipos deben llevar sus propios ingredientes como (Salsa de Tomate, vegetales, salsa BBQ, etc)
8. La ubicación de cada uno de los equipos en el área de la competencia será asignada por orden de llegada.
9. Los equipos deben estar en el lugar de la competencia a más tardar las 9 am del día del evento.
10. Los equipos tienen terminantemente prohibido la venta de comida en el evento.
11. Todos los participantes de cada equipo tienen la responsabilidad de leer y acatar las reglas del evento.

REGLAMENTOS

Presentación de Proteínas I



PICAÑA

- Se deben entregar ENTERA
- Se evaluará el manejo de la proteína y principalmente lo sabores
- Se calificará la apariencia del corte presentando
- Se evaluará la técnica de trabajo
- Puede tener aro de ahumado no es obligatorio
- No se evaluará la decoración del plato

RIBS

- Se deben entregar NO MENOS DE 8 PORCIONES del hueso
- Se tomará en cuenta la prueba de resistencia, donde se evaluará su suavidad, (Perfect Bite)
- Se evaluará el manejo de la proteína y principalmente los sabores
- Se calificará la apariencia del corte presentando.
- No se evaluará la decoración del plato

REGLAMENTOS

Presentación de Proteínas II



POLLO

- Se debe entregar el pollo entero, en tabla y con su respectivo cuchillo.
- principalmente debe cumplir con que no esté crudo
- Se evaluará la apariencia, suavidad, jugosidad y sabor del corte
- Puede hacerse Grillado o Ahumado, se evaluará la técnica.
- Se puede presentar: Sentado, corte mariposa, corte sapo pero principalmente entero.
- No se evaluará la decoración del plato o al final del proceso se le entregará al equipo lo que sobra del pollo y su tabla y cuchillo.
- No se puede entregar tabla o cuchillo con nombres de equipos o logos distintivos

DESCALIFICACION: *Una entrega solo puede ser descalificada por las siguientes acciones.*

- Evidencia de marcar el recipiente donde se entreguen las categorías.
- En caso de haber algo adicional a la proteína en el recipiente de entrega.
- Hay más o menos de los pedazos establecidos (8).
- Si es entregada después del tiempo designado.

REGLAMENTOS

Tiempos de Entrega



Los tiempos de entrega para cada categoría serán los siguientes:

PROTEINA	FECHA	HORA DE ENTREGA	RANGO DE ENTREGA
PICAÑA	DOMINGO 17	4:00 PM	+6-5 mins
POLLO	DOMINGO 17	5:00 PM	+6-5 mins
COSTILLAS	DOMINGO 17	6:00 PM	+6-5 mins

REGLAMENTOS

Limpieza



1. Cada equipo debe preparar y cocinar los alimentos de una forma ordenada y bajo altos estándares de aseo.
2. La limpieza de cada área de trabajo es responsabilidad de cada equipo.
3. Durante el evento tendremos fiscales de pista (anónimos) que vigilaran que en efecto se proceda de esta forma
4. Los Jueces bajaran puntuación a los que tengan un área de preparado y cocina desaseado.
5. Si el área de preparado y cocina se encuentra extremadamente desaseado, se procederá con una descalificación completa del evento.
6. Cada participante debe utilizar zapatos o zapatillas, camisas o delantales, y guantes en cada momento.



 NORTHFAMILYBBQ  6090-9243