



# CONVOCATORIA

## TORNEO PARRILLERO JC 2024

Se convoca a personas apasionados a la parrilla y público en general a participar en el "Torneo Parrillero JC 2024 – Parrillada x la Educación"; el cual se celebrará el día domingo 24 de noviembre con un horario de competición de 11:00 a 18:00 hrs. El torneo tendrá lugar en las instalaciones de la ExpoGan Sonora en la Unión Ganadera en Hermosillo, Sonora.

El Torneo tiene como propósito fomentar la cultura del asado y promover la buena gastronomía de nuestro estado Sonora en un entorno de sana competencia y convivencia familiar, así como también con el doble propósito de que los fondos generados en dicho evento sean donados a la **Fundación Maldonado** en apoyo a otorgar becas a más estudiantes que les permita acceder a una mejor calidad educativa.

**Para participar se considerará:**

### CUOTA DE INSCRIPCIÓN

- \$4,000.00 por equipo (incluye 8 brazaletes para participantes)
- \$8,000.00 por equipo empresarial (incluye 8 brazaletes para participantes + 8 boletos de cortesía)

**Cada equipo oficialmente inscrito tendrá derecho a:**

- Vale por \$1,000 Pesos para adquirir proteínas para el torneo calidad Carnes JC
- Espacio con sombra con un ancho de 4 mts.
- 1 Mesa de 2.44 x .60 metros
- 1 Bolsa Jumbo para basura
- 1 Saco de carbón
- 8 sillas
- Brazaletes para cada integrante registrado

Las inscripciones se cerrarán una vez se complete el registro de 30 equipos como máximo o los inscritos hasta el **jueves 21 de noviembre de 2024**.

## PROCESO DE INSCRIPCIÓN

1. Cada equipo deberá cubrir el pago de **\$4,000 M.N. u \$8,000 M.N.** según corresponda al tipo de equipo, por concepto de inscripción mismos que deberán ser cubiertos en efectivo. Al momento de la inscripción el equipo recibirá los 8 brazaletes para los participantes y en el caso de los equipos empresariales, adicionalmente 8 boletos con un valor de \$2,800 Pesos.
2. Los pagos y las inscripciones se realizarán en Tienda JC Colosio (Blvd. Colosio casi esquina con Solidaridad) en un horario de 8:00 a 11:00am y de 16:00 a 19:00 hrs. de lunes a domingo hasta el jueves 21 **de noviembre de 2024** o hasta que se complete el cupo límite de 30 equipos registrados.
3. Cada equipo deberá llenar la ficha de inscripción misma que se encuentra al final de este documento, una vez realizado el pago, deberá tomar una foto y enviarla al correo electrónico [torneo@carnesjc.com](mailto:torneo@carnesjc.com) mencionando en el asunto nombre del equipo y categoría como evidencia de su proceso de inscripción.
4. Se considerará como inscripción completa y oficial a los equipos que hayan cubierto la totalidad de los montos antes señalados, así como haber entregado el formato de inscripción antes de la fecha límite de inscripción.

## EQUIPOS

1. Límite máximo de **30 equipos** para todo el torneo (entre ambas categorías).
2. Integrantes por equipos: (mínimo 4 integrantes - máximo 8 integrantes), en caso de incluir integrantes menores de 18 años podrán participar bajo la supervisión y responsabilidad de un adulto, mediante la entrega y firma de carta responsiva.
3. Solo los participantes inscritos y que porten brazalete podrán intervenir en el proceso de preparación de los alimentos y demás procesos durante el torneo. En caso de incumplir este apartado el equipo será sancionado con la resta de puntos en su calificación final y/o descalificación del torneo.
4. Cada equipo deberá contar con un representante, que será el único vocero y contacto con el comité organizador para todo lo relacionado con el proceso del torneo.
5. Para efectos de identificación, cada equipo se registrará con un nombre que los represente.
6. En caso de que los equipos reciban el patrocinio de marcas comerciales, deberán presentar la solicitud correspondiente misma que será analizada por el comité organizador con anterioridad a la fecha del evento en aras de respetar a los patrocinadores oficiales del torneo, el equipo que no respete dicha medida podrá ser sujeto a descalificación.

**Junta previa para capitanes: miércoles 20 de noviembre en lugar por definir (se avisará) a las 19:00 hrs. Es importante que asista un representante por equipo ya que este día se realizará el sorteo para los turnos de evaluación durante el torneo.**

## **CATEGORÍAS DEL CONCURSO**

### **PROFESIONAL:**

Se considera como profesional a todo equipo que entre sus integrantes cuente al menos con un miembro que haya impartido cursos o talleres de asado y/o cocina, que labore o haya laborado en el rubro de la preparación de cualquier tipo de alimentos, así como aquellas personas graduadas de licenciaturas en gastronomía o afines. Se considerará también como profesional, si algún miembro cuenta con un restaurante o negocio en el giro gastronómico. El equipo ganador del 1er. Lugar de la categoría amateur de las ediciones anteriores del Torneo está obligado a participar en categoría Profesional, 2do. y 3er. Lugar amateur es decisión del equipo el cual categoría participar.

### **AMATEUR:**

Toda persona que comparta el gusto por la parrilla o la cocina, hayan tomado o no cursos, talleres o diplomados se considerarán en la categoría amateur. Así como también familias, compadres, grupos de amigas y/o amigos que compartan el gusto por el asado y cocinar a las parrillas.

**PEOPLE'S CHOICE:** Para esta edición 2024 habrá premio People's Choice en cada categoría, tanto Amateur como Profesional. Se premiará con \$5,000 Pesos M.N. al equipo que reciba la mayor cantidad de boletos durante la jornada de competencia.

A cada uno de los equipos se les proporcionará proteína adicional tanto el consumo de los integrantes del equipo, así como para dar degustación al público general que asista y visite su stand, esta actividad iniciará toda vez que cada equipo concluya sus participaciones de competencia y será la manera de incentivar al público para que emita su voto por el equipo que mejor degustación y atención les brinde.

Se recomienda a los equipos llevar sus respectivas salsas, aderezos, tortillas, panes e insumos necesarios para tal actividad.

El fuerte de la cantidad de platillos para el público general será cubierto por las proteínas que se estarán preparando en el área de fuego de parrilleros a manera de exhibición apoyados por estudiantes de gastronomía de HERMANN HESSE con la preparación de guarniciones, porcionamiento y entrega al público.

## CALIFICACIÓN

1. Se calificará sabor, textura, técnica y demostración (presentación y explicación) de cada proteína, así como limpieza y el orden del stand de cada equipo. Los porcentajes de cada rubro vienen especificados al final de este mismo apartado.
2. La evaluación de todas las proteínas será únicamente de manera presencial, un grupo de jueces por cada tipo de proteína pasará a cada stand según el orden previamente sorteado.
3. No es obligatorio utilizar guarniciones o complementos con la presentación de cada proteína, queda a consideración de cada equipo el utilizarlas o no, los jueces se enfocarán en calificar la proteína primordialmente, los acompañamientos y/o guarniciones no suman puntos, pero tampoco los restarán en caso de no utilizarlos.
4. Los equipos participarán en las categorías res, puerco, pollo únicamente con las proteínas que se les proporcionen por el staff del evento.
5. Cada equipo recibirá un vale para adquirir las proteínas para el torneo con las cuales participará en las categorías (res, puerco y pollo); los vales se entregarán en la junta previa de capitanes.
6. En todas las categorías y para cada proteína los jueces durante la evaluación, tendrán la posibilidad de otorgar un punto extra denominado **“punto wow”** si es que cada uno de ellos determina que algo de los rubros a evaluar les llamó poderosamente la atención, dicho punto es opcional y no obligatorio para cada juez. Este punto será sumado en el resultado general por equipo.
7. Las rondas de visitas de los jueces iniciarán a las 12:00 hrs. y cada grupo de jueces otorgará 10 minutos a cada equipo por cada categoría para su presentación y degustación.
8. En caso de presentarse algún empate, los jueces en conjunto de cada categoría determinaran la decisión final en base a deliberación previa.

## PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN

**Sabor:** 30%

**Demostración:** 20%

**Textura:** 20%

**Técnica:** 20%

**Orden y limpieza:** 10%

**Punto WOW (opcional x juez):** 1 punto adicional en la suma general por equipo

## PREMIOS

### CATEGORÍA PROFESIONAL

1ro. \$30,000 M.N. + Trofeo + Regalos patrocinadores\*

2do. \$20,000 M.N. + Trofeo + Regalos patrocinadores\*

3ro. \$10,000 M.N. + Trofeo + Regalos patrocinadores\*

- Premio People's Choice Profesional \$5,000 M.N.

- Premio Mejor Res Profesional \$2,000 Pesos

- Premio Mejor Puerco Profesional \$2,000 Pesos

- Premio Mejor Pollo Profesional \$2,000 Pesos

\* Sujeto a disponibilidad

### CATEGORÍA AMATEUR

1ro. \$15,000 M.N. + Trofeo + Regalos patrocinadores\*

2do. \$8,000 M.N. + Trofeo + Regalos patrocinadores\*

3ro. \$5,000 M.N. + Trofeo + Regalos patrocinadores\*

- Premio People's Choice Amateur \$5,000 M.N.

- Premio Mejor Res Amateur \$2,000 Pesos

- Premio Mejor Puerco Amateur \$2,000 Pesos

- Premio Mejor Pollo Amateur \$2,000 Pesos

\* Sujeto a disponibilidad

### DISPOSICIONES GENERALES:

1. Los equipos solo podrán utilizar las proteínas proporcionadas por el staff para cocinar durante el torneo; el equipo que se le descubra utilizando proteínas no provistas por la organización del torneo, será automáticamente descalificado.

2. Es responsabilidad del equipo participante llevar sus propias parrillas, leña, carbón, gas, ingredientes e insumos para sazonar o marinar, así como los utensilios necesarios para la elaboración y presentación de los platillos en todas y cada una de las categorías.

3. La técnica **Sous Vide** no está permitida en ninguna de las categorías, al equipo que se descubra utilizando esta técnica será automáticamente descalificado.

4. Las parrillas, asadores y ahumadores podrán ser únicamente a carbón y/o leña y gas (**baja presión**) No se admitirán parrillas eléctricas ni de pellets ni computarizados.

5. Cada equipo será responsable de la seguridad y limpieza del stand asignado.

6. El Comité organizador se deslinda de cualquier responsabilidad por daños a las instalaciones provocados por los concursantes, accidentes o daños por el consumo de alimentos.
7. Queda a consideración de cada equipo el introducir productos adicionales para la alimentación y consumo de los propios integrantes cuidando no exhibir logos y marcas.
8. Los equipos deberán ingresar sus equipos asadores un día antes de la competencia por el acceso de la parte posterior que se indica en el croquis, no se permitirá el acceso y carga de asadores y acceso a vehículos posterior a las 12:00 hrs del día del evento, esto por regulaciones de protección civil. El retiro y desalojo de los equipos tendrá que ser el día posterior al evento por las mismas disposiciones.
9. Los equipos deberán considerar llevar cubetas, porrones o garrafones para el manejo y desecho de agua, detrás de los lugares asignados a cada equipo hay un corredor donde hay acceso a llaves de agua y electricidad, por seguridad se recomienda cuidar el desecho y retiro del agua sucia para no entorpecer el flujo del público.

#### **MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN:**

1. No cumplir con una o más de las disposiciones generales.
2. Realizar publicidad relativa a otras marcas y empresas que no sean los patrocinadores oficiales del evento o que no haya sido aprobada previamente por el comité organizador.
3. Alteración del orden del concurso, faltas de respeto, riñas y mal comportamiento en general hacia público, jueces y/o comité organizador, evidente estado inconveniente (alcohol, drogas, etc.) y/o cualquier violación a las presentes bases.
4. Introducción de bebidas alcohólicas adicionales a las instalaciones a las permitidas y/o autorizadas por el Comité Organizador.
5. Participación en los procesos de la preparación de alimentos durante el torneo de personas no registradas y/o ajenas al equipo.
6. Tratar de influir directa o indirectamente en la decisión de los jueces fuera de las disposiciones del torneo.

**GENERALES:**

En caso de que algún equipo desee cancelar su inscripción tendrá como fecha límite 10 días antes a la fecha del evento notificando al comité organizador vía correo electrónico [torneo@carnesic.com](mailto:torneo@carnesic.com) para así poder recibir únicamente el 100% de reembolso en efectivo de su inscripción, no habrá devolución respecto a boletos asignados durante este proceso.

Cualquier asunto no contemplado en esta convocatoria será dirimido directamente por el Comité Organizador.

Para mayor información comunicarse al teléfono celular (662)256-4570 y/o al correo electrónico



**FICHA DE INSCRIPCIÓN**



**Nombre del equipo:** \_\_\_\_\_

**Categoría que se inscribe:**  **AMATEUR**  **PROFESIONAL**    **Cantidad de integrantes:** \_\_\_\_\_

**Capitán del equipo:** \_\_\_\_\_ **Tel. Celular:** \_\_\_\_\_

**Originarios de:** \_\_\_\_\_ **Email:** \_\_\_\_\_

**Integrante 1 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Integrante 2 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Integrante 3 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Integrante 4 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Integrante 5 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Integrante 6 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Integrante 7 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Integrante 8 Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_\_

**Fecha de inscripción:** \_\_\_\_\_ **Pago de inscripción:**  **Entrega de boletos:**

**Representante  
del equipo**

**Representante  
del Staff**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_