REGLAMENTO INTERNACIONAL OFICIAL DE COMPETENCIA

WBQA WORLD CHAMPIONSHIP, MÉXICO 2027

CANCUN, 13 Y 14 DE NOVIEMBRE DE 2027

REGLAMENTO OFICIAL WBQA WORLD CHAMPIONSHIP

13 Y 14 DE NOVIEMBRE 2027. CANCUN, MEXICO

INDICE

Item	Tema	Página

1	LOS 10 MANDAMIENTOS WBQA	3
2	DECLARACION DE CUIDADOS EN EVENTOS INTERNACIONALES	4
3	OBJETO DEL CAMPEONATO Y ALCANCE DEL REGLAMENTO	5
4	ESTRUCTURA DEL RECURSO HUMANO DE LA ORGANIZACION	6
5	PROGRAMA GENERAL DEL EVENTO	7
6	PARTICIPACION	8
7	EQUIPOS	9
8	TITULOS Y PREMIOS	10
9	CATEGORIAS	12
10	INSUMOS OFICIALES Y REGULACIONES	13
11	EQUIPAMIENTO PARRILLERO OFICIAL Y PROHIBICIONES	16
12	USO DE EQUIPOS ELECTRICOS	17
13	USO DE EQUIPOS MANUALES	18
14	HORARIOS	19
15	PROTOCOLO DE ENTREGA DE PLATOS	20
16	TIPO DE JUZGAMIENTO Y SISTEMA DE EVALUACION	22
17	ESCALA DE CALIFICACION	24
18	HIGIENE Y SEGURIDAD	25
19	PROTOCOLO PARA USO DE ALIMENTOS ALERGENOS	27
20	CONDUCTA DE LOS EQUIPOS Y JUECES	30
21	SANCIONES	32
22	RECLAMOS	34
23	DESEMPATES	35
24	REDES SOCIALES, PUBLICIDAD Y DERECHOS DE IMAGEN	36
25	ACEPTACION DEL REGLAMENTO	37
26	DEFINICIONES Y CONCEPTOS	P

1. LOS 10 MANDAMIENTOS WBQA

1. El fuego es lo primero, siempre respétalo, nútrelo y nunca luches contra él

2. La comida es sagrada. Cocínala con amor, nunca por descuido. Compártela con alegría.

3. La amistad no es opcional. Si estás aquí, eres familia y la familia es prioridad.

4. La diversión es obligatoria. Si no sonríes, lo estás haciendo mal.

5. El ego se queda afuera. Al fuego no le importa quién seas.

6. Comparte la mesa. Siempre hay lugar para uno más

7. Alrededor de este fuego, nos elevemos unos a otros, no nos quemamos

8. Resolvamos las cosas como hermanos. Sin ruidos y sin dramas

9. El respeto es fundamental. Es el condimento principal de todo lo que hacemos

10. Amalo o déjalo. El fuego no va a cambiar por ti

11.

2. DECLARACION DE CUIDADOS EN EVENTOS INTERNACIONALES

En el contexto de los eventos internacionales y demás actividades organizadas por WBQA, reafirmamos nuestro compromiso con la creación y el mantenimiento de un entorno seguro, inclusivo y respetuoso para todas las personas participantes.

Rechazamos categóricamente cualquier forma de acoso sexual y adoptamos una política de tolerancia cero frente a este tipo de conductas. Todos los socios y socias tienen la responsabilidad de cuidar el bienestar de la comunidad, evitando cualquier comportamiento inapropiado, ya sea en estado de sobriedad o bajo los efectos del alcohol.

Fomentamos un ambiente en el que todas las personas se sientan seguras, cómodas y libres de hostigamiento o discriminación. Exhortamos a quienes asisten a nuestras actividades a conducirse con respeto, ética y profesionalismo en todo momento, promoviendo así una convivencia armónica.

Para respaldar este compromiso, hemos implementado procedimientos claros y accesibles para la denuncia de incidentes de acoso sexual, asegurando que cada caso sea atendido con seriedad, confidencialidad y diligencia y de ser necesario ser sometido a las normativas legales nacionales vigente. Asimismo, brindamos apoyo a las víctimas y aplicamos las sanciones disciplinarias correspondientes a quienes infrinjan estas normas.

Nuestro objetivo es construir un espacio donde todas las personas que forman parte de WBQA puedan participar, contribuir y disfrutar de nuestras actividades de forma segura, equitativa y libre de violencia o acoso.

¡Sean todos bienvenidos a nuestro Campeonato Mundial

3. OBJETO DEL CAMPEONATO Y ALCANCE DEL REGLAMENTO

El WBQA WORLD CHAMPIONSHIP, CANCUN MEXICO 2027, es un campeonato de tipo internacional que reúne a los equipos de todos los países miembros de WBQA alrededor del mundo, más equipos invitados y se rige bajo los pilares fundamentales de la WBQA Global.

El campeonato tiene como objeto promover la cultura del fuego al aire libre, promoviendo la excelencia gastronómica a través del dominio del fuego, técnicas culinarias, intercambio cultural, creatividad y la confraternidad entre las distintas culturas.

La organización busca organizar y asegurar una competencia justa, transparente, segura y equitativa, unificando criterios a través de capacitaciones a equipos y jueces

El reglamento busca establecer normas sobre inscripción, participantes, manipulación de alimentos, evaluación y sanciones, entre otros.

Puedes descargar este reglamento desde la pagina oficial del sitio: www.wbqacancun2027.com. Les invitamos a leer cuidadosamente este documento

Todas las consultas relacionadas con este reglamento, presentaciones, entregas de platos y otros, deben realizarse semanalmente al correo electronico **consultas@fmpa.com** hasta el dia viernes de cada semana.

Las respuestas, serán publicadas el dia martes de la semana siguiente en el sitio web: **www.wbqacancun2027.com**

Se admitirán consultas hasta el dia 29 de octubre de 2027

La versión oficial de este reglamento es en idioma inglés, la traducción de este documento es de responsabilidad de la Federación Mexicana de Parrilleros y Asadores.

4. ESTRUCTURA DEL RECURSO HUMANO DE LA ORGANIZACIÓN

Organización: Federación Mexicana de Parrilleros y Asadores

Producción: Ismael Conorel, Greg Sanchez, Mario Saldivar

WBQA Latam: Vianca Galdames

Patrocinio: WBQA Association

WBQA Board: Mario Aoun, Wim Vink, Mona Sandford

Jefe de Jueces: Mr. Ulf Nietov

Jefe de Capacitación: Sr. Mike Thompson

Soporte Mesa de Jueces: Sr. Bernhard Steinhauer

TI: Guillermo Corpus

5. PROGRAMA GENERAL DEL EVENTO

El evento se realizará los días 13, 14 y 15 de noviembre de 2027

El evento se realizará en Cancún México

Programa Dia Jueves

a. 12:00 Certificación de Jueces
b. 17:00 Reconocimiento del lugar por parte de los equipos
c. 20:00 Celebración de Jubileo 31 años WBQA

Programa dia viernes

a. 13:00 Ingreso Montaje equipos
b. 17:00 Acreditación Equipos
c. 18:00 Acreditación Jueces
d. 19:00 Reunión Obligatoria de Capitanes
e. 20:00 Bienvenida oficial y Welcome Party para equipos, jueces y autoridades

Programa dia sábado

a. 08:00 Entrega proteínas, canastas y combustible
b. 09:00 Inicio de fuegos de acuerdo a programa de encendido de parrillas
c. 12:00 Inicio de entrega de categorías
d. 20:00 Termino de la jornada

Programa dia domingo

a. 08:00 Entrega proteínas, canastas y combustible
b. 09:00 Inicio de fuegos de acuerdo al programa de encendido de parrillas
c. 12:00 Inicio de entrega de categorías
d. 18:00 Termino de la jornada y devolución de parrillas
e. 19:30 Premiación
f. 21:00 Fiesta de Cierre

Programa dia lunes

a. Reunión de evaluación y cierre WBQA y FMPA

6. PARTICIPACIÓN

En el Campeonato WBQA World Championship, sólo 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.

Las invitaciones especiales realizadas por la FMPA para equipos deben ser autorizadas por los responsables de WBQA Latam.

Todos los participantes deben ser mayores de 18 años

Todas las aceptaciones de participación implican el pago de la Inscripción, de conocimiento y aceptación del presente reglamento.

El valor de la Inscripción es de $650 USD

La inscripción considera la participación, promoción y todo el soporte logístico necesario. Este soporte incluye un área para el equipo de 15mts^2 protección solar, conexión eléctrica, una mesa, cuatro sillas, suministro de agua, vallas de seguridad, envases desechables para las entregas, todas las proteínas y canasta con ingredientes para los acompañamientos

La participación esta sujeta al pago de la inscripción antes de la fecha limite establecida: **30 de Septiembre de 2027.**

Ningún equipo que no haya pagado la cuota de incorporación podrá entrar a la arena de competencia.

En ningún caso el dinero de la inscripción será devuelta en caso de desistimiento o impedimento.

7. EQUIPOS

Cada equipo estará compuesto por un mínimo de 2 y un máximo de 10 integrantes, incluyendo al capitán, quienes serán los integrantes acreditados para ingresar a su espacio de trabajo.

Cada equipo debe designar un Capitan, quien será el responsable y representante oficial ante la organización, Comité Técnico, Juez Principal y Jueces de Pista.

Toda comunicación, consultas, reclamos, requerimientos u observaciones del equipo deberán canalizarse a través de su capitán.

El capitán del equipo debe participar de la reunión oficial que se realizara dos semanas antes de la competencia, de manera bilingüe. Esta reunión ofrece una oportunidad para preguntas y respuestas del reglamento.

El nombre del equipo es de libre elección, sin embargo, no debe ser demasiado largo, para que tenge espacio en los certificados. El organizador se reserva el derecho de acortarlo si es necesario. Los auspiciadores no deben formar parte del nombre a menos que la empresa pertenezca al capitán del equipo.

8. TÍTULOS Y PREMIOS

La ceremonia de premiación se realizará en el escenario principal del evento. Los equipos con mejores puntajes recibirán títulos y premios como se indica:

a. Premio al equipo con mejor decoración de su estación de trabajo

Cada equipo podrá decorar su estación de trabajo y acceder al premio al equipo con mejor decoración de su stand con elementos que representen de la mejor forma la cultura de su país.

El equipo ganador recibirá $500 USD y un trofeo y medallas.

b. Premios por Categoría (1er, 2do y 3er lugar)

El primer lugar de cada categoría será galardonado con el título “Campeón Mundial WBQA Cancún 2027 en su Categoría” y Trofeo

Los ganadores de cada categoría recibirán su título de Categoría, Medallas y Premios

c. Tercer Lugar General

El tercer lugar de la Categoría General será galardonado con el titulo de “Tercer Lugar Campeón Mundial Cancún 2027”. Los premios son $1.000 USD, Trofeo, medallas y premios.

d. Segundo Lugar General

El segundo lugar de la Categoría General será galardonado con el título de “Campeón Mundial Reserva Cancún 2027”. Los premios son $2.500 USD, Trofeo, medallas y premios.

e. **Primer Lugar General. GRAND CHAMPION**

El equipo que acumule la mayor puntuación de la suma ponderada de todas las categorías será proclamado como el

“GRAND CHAMPION MUNDIAL WBQA CANCUN 2027”

Recibiendo los premios de $5.000 USD, El máximo trofeo, Medallas y premios

Si un equipo se retira antes de la ceremonia de premiación, debe seleccionar a un representante en caso de que se requiera su presencia en la ceremonia de premiación y comunicarlo al Juez Principal o a alguno de los miembros de la organización.

9. CATEGORÍAS MANDATORIAS

La competencia se desarrolla en dos días, con cuatro y tres entregas respectivamente. La organización proveerá de todas las proteínas para todas las categorías, selladas al vacío, refrigeradas y verificadas por el equipo organizador.

Dia	Categoría	Inicio Entrega	Especificaciones
Sábado 13	Pescado con guarnición	12:00 horas	Por definir
Sábado 13	Pollo con guarnición	14:00 horas	Por definir
Sábado 13	Cerdo con Hueso con guarnición	16:00 horas	Por definir
Sábado 13	Caja Sorpresa con guarnición	18:00 horas	Por definir
Domingo 14	Vacuno con guarnición	12:00 horas	Por definir
Domingo 14	Cerdo con Hueso con guarnición	14:00 horas	Por definir
Domingo 14	Vegetariano Dulce sin guarnición	16:00 horas	Por definir

Las especificaciones técnicas de cada corte serán entregadas próximamente

Durante el registro, un equipo puede solicitar la sustitución de carne por razones culturales o religiosas. Las carnes pueden reemplazarse por una de corte y textura similar. La organización hará el máximo esfuerzo por resolver la solicitud de los equipos. Si esto no es posible, los equipos serán notificados con 4 semanas antes del evento.

No está permitido manipular, usar ni cocinar proteínas que no hayan sido proporcionadas por la organización.

10. INSUMOS OFICIALES Y REGULACIONES

a. Infraestructura

La organización proveerá de:

Un espacio de trabajo para cada equipo separado e identificado

Agua potable para las elaboraciones y limpieza.

Servicios higiénicos para competidores y jueces.

Recipientes con bolsas plásticas para la disposicion y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos.

Centro de Primeros Auxilios

Equipo de seguridad para vigilancia nocturna y diurna

Equipo de limpieza para los días de competencia y espacios comunes

Sistema de protocolo anti-incendios y carros de bomba contra incendios

b. Vegetales

La organización proveerá de una caja con frutas y verduras (10) suficientes para la elaboración de las guarniciones. Si un equipo requiere sumar algún vegetal o fruta, puede hacerlo libremente, sin embargo, todas las preparaciones deben iniciar desde materias primas originales.

Producto	Cantidad	Unidad de Medida
Lechuga Verde		Unidad
Cebolla		Unidad
Zanahoria		Unidad
Pimentones de color		Unidad
Ajo		Unidad
Papas		Unidad
Guacamole		Unidad
Manzana		Unidad
Limon		Unidad
Naranjas		Unidad

c. Despensa

La organización proveerá de una caja con abarrotes (10) suficientes para la elaboración de las guarniciones. Si un equipo requiere sumar algún producto adicional, puede hacerlo libremente, sin embargo, todas las preparaciones deben inicial desde materias primas originales

Producto	Cantidad	Unidad de Medida
Aceite		Litro
Sal Parrillera		Kilo
Mantequilla		Kilo
Harina		Kilo
Crema de Leche		Litro
Huevos		Unidades
Azúcar		Kilo
Arroz		Kilo
Leche		Kilo
Almidón de maíz		Kilo
Salsa de Soja		Litro
Agua y dispensador		Litros

d. Productos de Higiene

La organización proveerá de una caja con elementos de limpieza suficiente para mantener la higiene y el orden en su espacio de trabajo. Si un equipo requiere sumad algún producto adicional, puede hacerlo libremente.

Producto	Cantidad	Unidad de Medida
Bolsas de Basura	**4**	**Unidades**
Lavalozas	**1**	**litro**
Esponjas de lavado	**5**	**Unidades**
Toalla desechable	**1**	**Unidad**
Paños de limpieza	**3**	**unidades**

e. Envases

La organización proveerá de los envases necesarios para la presentación de los platos a la mesa de Jueces

Producto	Cantidad	Unidad de Medida
Bandejas cartón con tapa	**14**	**Unidades**
Pocillos para salsa con tapa	**7**	**Unidades**

f. Combustible

La organización proveerá de combustible oficial que será carbón y leña de la zona. En caso de que los equipos requieran más cantidad de combustible tipo leña o carbón, está autorizado la compra e ingreso a la estación de trabajo. Se autoriza el uso de astillas o trozos (chips / chunks) de maderas propias aportadas por los equipos para fines de ahumados.

Producto	Cantidad	Unidad de Medida
Carbon	**40**	**Kilos**
Leña	**20**	**Kilos**

g. Sazonadores

Está permitido que los equipos utilicen sus propios sazonadores secos (rubs) salmueras, marinadores, inyecciones liquidas y salsas, sin embargo, todas deben prepararse cuando se de inicio al encendido de fuegos. Los inspectores de pista serán responsables de revisar, inspeccionar y retirar alimentos que no cumplan con la normativa.

Queda terminantemente prohibido ingresar a la arena de competencia cualquier alimento o preparación previamente:

- Cocidos o precocidos
- Cortado o procesado para su presentación en el plato
- Marinado o condimentado
- Ahumado, braseado o confitado
- Fermentado o curado
- Reducido
- Mezclado o emulsionado
- Glutamato Monosódico
- Preparado total o parcialmente

11. EQUIPAMIENTO PARRILLERO OFICIAL Y PROHIBICIONES

a. La organización proporcionara en cada estación de trabajo una parilla a cuenta del auspiciador

   Tipo de equipo: Por definir
   Dimensiones: Por definir
   Material: Por definir
   Control: Por definir
   Soporte: Por definir
   Accesorios: Por definir

b. Se dispondrá de equipos para arriendo

c. Cada equipo podrá llevar y utilizar el equipamiento parrillero que considere necesario para desarrollar sus técnicas, siempre que funciones de acuerdo a las reglas del campeonato:

   - Parrillas
   - Kamados
   - Ahumadores
   - Caja China
   - Cilindros
   - Cruces, estacas

d. No está permitido el uso de parrillas a gas.

e. No está permitido modificar físicamente, perforar o alterar la estructura de los asadores entregados por la organización, todo el equipamiento debe ser entregado en las mismas condiciones iniciales, es decir, con todos sus accesorios, libres de cenizas y limpios.

12. USO DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

a. EQUIPOS ELECTRICOS PERMITIDOS

Durante la competencia está **PERMITIDO** el uso por parte de los competidores de la siguiente lista de equipos:

- Licuadoras
- Procesadores
- Mixes
- Sopladores eléctricos
- Batidoras eléctricas
- Picadoras y Molinos eléctricos
- Balanzas electrónicas
- Termómetros y controles eléctricos de temperatura
- Cooler
- Refrigeradores

La restricción al uso estará dada por el amperaje asignado a cada espacio de competencia.

b. EQUIPOS ELECTRICOS PROHIBIDOS

Durante la competencia está **PROHIBIDO** el uso por parte de los competidores de la siguiente lista de equipos:

- Equipos de cocción eléctricos
- Thermomix
- Dispositivos electrónicos de control de cocción
- Mantenedores de temperatura

- Baños termorregulados
- Hornos
- Freidoras
- Souz vide

13. USO DE EQUIPOS MANUALES

Están permitidos para el uso de los equipos en el espacio de competencia los utensilios y aparatos de acción manual o mecánica accionados directamente por los participantes.

- Morteros
- Molcajete
- Molinos manuales
- Batidoras manuales
- Prensas
- Ralladores
- Mandolinas
- Picadoras manuales
- Exprimidores manuales
- Utensilios tradicionales de cocina

14. HORARIOS

Los horarios de la competencia a través de la siguiente programación son estimativos y provisorios

a. Sábado 13 de noviembre 2027

Horario	Actividad
07:00	Llegada de equipos de Competencia y Equipos de trabajo
08:00	Entrega de Canasta de alimentos, proteínas, combustible, agua, elementos de Higiene, vegetales, fruta, envases.
09:00	Encendido de Fuegos ¡Se inicia el primer dia de campeonato¡
12:00	Inicio de entrega Primera Categoría Vegetariano Dulce
13:30	Inicio entrega Segunda Categoría Pescado con Guarnición
15:00	Inicio entrega Tercera Categoría Cerdo con hueso con Guarnición
16:30	Inicio entrega Cuarta Categoría Pollo con Guarnicion
18:00	Fotografía Oficial de Equipos y Jueces en escenario Principal

b. Domingo 14 de noviembre 2027

Horario	Actividad
07:00	Llegada de equipos de Competencia y Equipos de trabajo
08:00	Entrega de Canasta de alimentos, proteínas, combustible, agua, elementos de Higiene, vegetales, fruta, envases.
09:00	Encendido de Fuegos ¡Se inicia el segundo dia de campeonato¡
12:00	Inicio de entrega Primera Categoría Sorpresa con Guarnicion
13:30	Inicio entrega Segunda Categoría Vacuno con Guarnición
15:00	Inicio entrega Tercera Categoría Cerdo sin hueso con Guarnición
16:30	Ceremonia de Honores a Equipos por parte de jueces
19:00	Ceremonia de Premiación

15. PROTOCOLO DE ENTREGA DE PLATOS

a. Cada equipo tendra asignado un rango de horario para entregar sus platos en cada categoría.

b. El capitán del equipo junto a uno o más miembros deben dirigirse a la **mesa de exhibición del campeonato**, buscar el nombre de su equipo y país y entregar su plato "estilo gourmet", ante el público, medios de comunicación y los equipos puedan mirar sus presentaciones y montajes. Esta presentación no tiene relacion con la evaluación de su plato.

c. La no presentación de los equipos del plato de exhibición se penalizará de la siguiente manera:
   - Se emite una primera advertencia verbal.
   - Si no se presenta el segundo plato de exhibición, se penaliza con -5 puntos del puntaje total.
   - Si no se presenta el tercer plato de exhibición, se penaliza con -10 puntos adicionales al puntaje total.

d. El capitán del equipo junto a uno o mas miembros deben dirigirse a la **estación de intercambio** donde harán entrega de su plato.

e. Las presentaciones deben entregarse exclusivamente en las cajas oficiales proporcionadas por la organización.

f. Cada presentación debe tener 6 porciones de proteínas y 6 porciones de guarnición, uniformes y separadas que garanticen que cada juez tendra una porción idéntica para la evaluación.

g. Cada equipo debe asegurar que la proteína (ingrediente principal) y el acompañamiento (guarnición) no se toquen.

h. El rango de tolerancia de entrega son 5 minutos antes y hasta 5 minutos después del horario de entrega oficial. Posterior a ese horario, no se recibirán platos y su categoría quedara descalificada.

i. Ninguna presentación de sus preparaciones puede indicar el origen del equipo.

j. Al momento de la entrega, el runner junto con el Oficial WBQA a cargo, serán responsables de identificar los platos con un código QR asociado al nombre de su equipo.

k. Cada capitán debe estar atento a que el QR este correctamente asociado al nombre de su equipo.

l. Los runners previamente entrenados, deben llevar los platos de todos los equipos con especial cuidado y deben asegurar que todos los platos lleven y lleguen al Jefe de Mesa con el QR asignado.

m. Es responsabilidad del capitán del equipo informar al Oficial WBQA a cargo de la estación de intercambio, cualquier anomalía o situación que genere infracciones al reglamento.

16. TIPO DE JUZGAMIENTO Y SISTEMA DE EVALUACIÓN

a. Evaluación a Ciegas

El proceso de evaluación se desarrolla bajo régimen de evaluación a ciegas, los platos son identificados con un código QR que no permite identificar el origen del plato y los jefes de mesa son garantes que la evaluación se desarrolla con una deliberación individual y silenciosa, sin contacto visual ni comunicación con los equipos ni entre los jueces al momento de la evaluación

b. Estructura de las mesas de Jueces

El juez principal coordinara todo el proceso del juzgamiento, la digitación de las notas, la verificación de los uploads de las calificaciones, la protección de los resultados y de las evaluaciones, el conteo de resultados y la auditoría externa, si aplica

Los jefes de mesa son jueces certificados pro WBQA y que cuentan con toda la confianza del juez principal gracias a su experiencia y desempeño. Está a cargo de los 5 jueces, quien está capacitado para mantener la conducta requerida de cada juez, mantener silencio durante el proceso de juzgamiento y revisar que las puntuaciones y juzgamiento este correctamente realizado por cada juez a cargo de su mesa

Los jueces de mesa son jueces que han sido certificados por WBQA a treves de su programa de capacitación para jueces y que serán distribuidos estratégicamente en las mesas usando criterios tales como, nacionalidad y experiencia y que han tenido una jornada de revisión de reglamento y actualizaciones

El equipo TI está a cargo de monitorear en todo momento los correctos escrutinios de las evaluaciones y en permanente contacto con cada Jefe de Mesa al cierre de cada evaluación, realiza la verificación de todas las puntuaciones, emisión de informes, y recopilación de fotografías en caso de que sean requeridas.

Se asignan **voluntarios**, preferentemente alumnos de escuelas de gastronomía principalmente, que cumplan con los requisitos de discreción, confidencialidad, iniciativa y eficiencia para desarrollar las siguientes funciones:

Runners de traslado de platos
Retiro de platos después de cada evaluación
Recambio de platos y cubiertos de las mesas de jueces
Hidratación y papel de limpieza en las mesas de jueces
Mantenimiento de la estación de café
Limpieza y orden de la sala
Asistencia a los jueces en lo que requieran

c. Sistema de Evaluación

Los criterios de juzgamiento asociados a la nota final de cada entrega responden a los siguientes factores porcentuales:

Categoría con Guarnición	
Apariencia Visual del Plato	10%
Sabor y Aroma	45%
Textura y Terneza	30%
Acompañamiento	10%
Creatividad	5%

Categoría sin Guarnición	
Apariencia Visual del Plato	15%
Sabor y Aroma	45%
Textura y Terneza	35%
Creatividad	5%

17. ESCALA DE EVALUACIÓN

La escala oficial de puntuación utiliza una escala decimal oficial con el siguiente desglose:

Puntaje	Standard	Referencia Sensorial
0	Descalificación	Violación reglamentaria, entrega fuera de plazo, caja identificada, riesgo sanitario
1	Incomestible	Falla estructural total del plato
2	Dañado	Carbonización dominante o subcocción critica no riesgosa
3	Muy Deficiente	Textura gomosa o reseca, defecto técnico grave pero se puede degustar
4	Defectuoso	Ejecución deficiente en el punto de cocción o exceso de marcado de sal/humo
5	Aceptable	Desviaciones sensoriales perceptibles, sequedad o sazonado desequilibrado leve
6	Bueno	Cumple con la media técnica exigida en el torneo, sin destacar
7	Muy bueno	Calidad competitiva sólida, buen balance general de sabor y jugosidad
8	Excelente	Notoria maestría técnica, balance sobresaliente con detalles menores por pulir
9	Sobresaliente	Nivel técnico superior, balance aromático, terneza y punto térmico extraordinario
10	Sublime	Calidad gastronómica excepcional, ejecución técnica perfecta y armonía absoluta

El **principio pro-competidor** indica que, si un juez tiene la duda técnica entre dos calificaciones sucesivas, el reglamento mandata asignar formalmente la calificación superior en beneficio del competidor.

La **justificación escrita obligatoria** indica que toda nota inferior a 5 y superior a 8 en cualquiera de los criterios evaluados exige obligatoriamente un fundamento técnico escrito por parte del juez en su evaluación.

18. HIGIENE Y SEGURIDAD

A. Higiene e inocuidad alimentaria

- Los alimentos no deben estar en contacto directo con el suelo.
- Todas las proteínas deben mantenerse refrigerados a una temperatura igual o inferior a 5°C. El tiempo de exposición a temperatura ambiente de las proteínas en estado crudo no puede exceder en ningún caso las 2 horas.
- Las carnes de cerdo y pescado, deben someterse a criterios de cocción seguros.
- Los equipos deben evitar la contaminación cruzada.
- Los equipos deben mantener sus utensilios limpios en todo momento.
- Los equipos deben mantener las superficies de trabajo sanitizadas en todo momento.
- Los equipos deben mantener una correcta disposicion de residuos orgánicos e inorgánicos.
- Los equipos deben lavar bien verduras y vegetales crudos para remover todo vestigio de suciedad e insectos
- Los equipos deben mantener el orden permanentemente en su estación de trabajo.
- A los manipuladores de alimentos del equipo se sugiere el uso y recambio de guantes en forma permanente, especialmente entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
- No esta permitido fumar cigarrillos en base a tabaco o marihuana y tampoco se permite el uso de cigarrillos electrónicos ni vapper al interior del espacio de trabajo.
- No esta permitido el uso de anillos, aros, pulseras, relojes, cadenas y cualquier elemento metálico que pueda desprenderse y caer sobre los alimentos.
- Los equipos deben mantener en todo momento la conservación de productos perecibles.
- Los equipos deben lavar sus manos frecuentemente, es decir, antes de manipular alimentos, después de hacer uso de servicios higiénicos, después de manipular carnes crudas, después de tocarse el pelo o la cara, después de recoger algún elemento del suelo y cada vez que sea necesario.

- Los equipos deben usar protección para el cabello.
- Los equipos deben desechar los alimentos perecibles que hayan alanzado temperatura ambiente por más de 90 minutos.
- Todas las prácticas de manipulación de alimentos deben estar normadas por las regulaciones de salud, seguridad e higiene de la OMS, con referencia en el Codex Alimentario / HACCP de la OMS.
- Los equipos deberán recibir a los inspectores de pista y dar las facilidades de revisión de refrigeradores, coolers, cajas y cualquier espacio de almacenamiento de alimentos.
- No se permite mascotas al interior del sector de trabajo

B. Seguridad

- Cada equipo debe contar con un sistema manual y portátil de control de incendios (extintor, manta ignifuga)
- Cada equipo debe tener un botiquín de primeros auxilios con elementos básicos para control de cortes y quemaduras
- Los equipos podrán utilizar mascarilla y lentes contra el humo.
- Los equipos deben tener y usar utensilios para encender y manipular el fuego y cualquier otro instrumento necesario para el autocuidado.
- Los equipos deben utilizar zapatos cerrados, no esta permitido el uso de zapatos que expongan cualquier parte de los pies.
- Los equipos deben utilizar pantalones largos.
- Todos los fuegos deben ser cuidadosamente observados durante la competencia y extinguidos con seguridad al final del evento.
- Cualquier alimento residual no orgánico como aluminio, vidrio etc, debe ser reciclado siempre que sea posible o descartarlo de la manera correcta.
- El cloro no debe ser utilizado para fines sanitarios.
- Queda prohibido el uso de gas, equipos eléctricos o dispositivos para el mantenimiento térmico.

- Esta prohibido encender fuegos en cualquier otro lugar que no sea al interior de la parrilla.
- Esta prohibido dejar cenizas encendidas al final de la competencia. Estas deben entregarse en los espacios dispuestos para cenizas antes de entregar las parrillas a devolución.

19. PROTOCOLO PARA USO DE ALIMENTOS ALÉRGENOS

De acuerdo a la OMS existe una lista oficial de alimentos que están catalogados como alergenos, esto implica que el consumo de este tipo de alimentos por alguna persona que presenta alergias alimentarias puede representar un grave riesgo para su salud.

a. Lista de alimentos alérgenos

La FDA reconoce la siguiente lista de alimentos como alérgenos:

1. CRUTACEOS
    - Langostas
    - Camarones
    - Cangrejo
    - Langostinos Krill

2. PESCADOS
    - Abalorio
    - Bacalao
    - Tilapia
    - Atún
    - Salmon
    - Percha
    - Flounder

3. FRUTOS SECOS
    - Almendras
    - Cajues
    - Pecanas
    - Nueces

- Macadamia
- Pistachos

4. GLUTEN
    - Spelt
    - Kamut
    - Triticale
    - Semolina
    - Einkorn
    - Emmer
    - Trigo común
    - Trigo duro

5. MOLUSCOS
    - Mejillon
    - Almeja
    - Pulpo
    - Calamar
    - Sepia
    - Ostras
    - Caracol

6. LACTEOS
    - Leche Entera
    - Mantequilla
    - Yogur
    - Helados
    - Quesos

7. SOYA

8. LECHE
9. MANI - CACAHUATES
10. GLUTEN
11. SULFITOS
12. SESAMO
13. APIO

b. Protocolos de uso y consumo

Todos los jueces deben declarar al momento de la inscripción si tiene algún tipo de alergia alimentaria.

La organización decidirá si el juez podrá ser parte del equipo de jueces de mesa y notificará al juez inmediatamente después de su inscripción

Todos los equipos deben considerar la lista de alergenos al momento de cocinar y mantener identificados sus ingredientes alergenos

Al momento de la entrega del plato en la estación de transferencia, los voluntarios consultarán al responsable de la entrega si su preparación contiene algún ingrediente alergeno.

En ese momento y junto con el código QR, el plato será identificado con una etiqueta adicional que indique claramente los ingredientes alergenos de la preparación.

Esto se repetirá en cada entrada de cada preparación de cada equipo.

20. CONDUCTA DE EQUIPOS Y JUECES

a. Equipos y participantes

- Los equipos y participantes deben mantener una conducta respetuosa y deportiva hacia competidores, jueces, organización, voluntarios, patrocinadores y público y personal del evento.
- Los equipos siempre muestran un comportamiento adecuado y cortes.
- Los equipos deben cumplir con las reglas de silencio de la locación, informadas por la organización.
- Los equipos tienen permitido escuchar música, siempre cuando no sea molestia para los equipos vecinos ni para el publico
- Quedan prohibidas las agresiones físicas y verbales, discriminación, acoso, amenazas, desacato al jurado ni conductas que comprometan el normal desarrollo del campeonato.
- Está prohibido acosar o sabotear a otros equipos, la detección de esta conducta aplicara la expulsión del participante del campeonato.
- Los carteles o material ofensivo o racista serán retirados de las instalaciones
- Está prohibido el consumo de alcohol, sus derivados y cualquier tipo de sustancia alucinógena durante el tiempo de competencia dentro del área de trabajo, por lo tanto, cualquier participante en estado de ebriedad será expulsado del recinto.
- No está permitido la sustracción de insumos o adulteración de los equipos entregados por la organización
- Todos los equipos deben permanecer dentro de su área de trabajo, no se permite compartir espacios ni que un participante compita en dos equipos diferentes.
- No esta permitido tener contacto con jueces a través de envío de fotografías o mensajes.

- Los equipos no pueden compartir fotos o detalles de sus platos en redes sociales durante los días de campeonato.
- **El no seguir las indicaciones del organizador, juez principal, CEO, o presidente puede resultar en que un equipo sea expulsado de participar en campeonatos y competencias de la WBQA actuales o futuros.**

b. Jueces

- WBQA garantiza que todos los jueces son parte del cuerpo de jueces WBQA y que han sido entrenados, certificados y mantienen su membresía al dia.
- WBQA garantiza que todos los jueces han recibido las actualizaciones al reglamento previo a dar inicio a la competencia.
- WBQA garantiza que cada mesa de juez tendra un Jefe de Mesa, quien será garante de hacer cumplir el reglamento y tomar decisiones si algún juez realiza acciones prohibidas.
- Los jueces deben mantener confidencialidad respecto del proceso de juzgamiento y no podrá tener contacto ni comunicación con los competidores durante el periodo activo, cuando dicha comunicación pueda comprometer la imparcialidad. Si un juez es sorprendido, será expulsado de la mesa de jueces.
- Los jueces deben declarar su condición de alérgico alimentario, WBQA ni la organizacion del evento se harán responsables de reacciones alergenas si el juez en su anamnesis personal no ha declarado su alergia.
- Los jueces no pueden compartir con los equipos desde que se da inicio a la competencia.
- Los jueces deben mantenerse en los espacios asignados para su función, la sala de jueces o espacios de descanso entre juzgamientos de categorías.
- Los jueces no pueden compartir fotos o detalles de los platos durante los días de competencia.

- Los jueces no pueden consumir alcohol antes ni durante el proceso de juzgamiento. Cualquier juez sorprendido en estado de ebriedad será expulsado de la mesa de jueces durante todo el campeonato
- Los jueces no pueden utilizar sus equipos de comunicación durante el proceso de juzgamiento, exceptuando el uso de la app de puntuación.
- Es responsabilidad exclusivamente del juez de mesa fotografiar los platos de los equipos como registro de incidencia para el control de juzgamiento y entregar la galería de fotos al equipo TI del campeonato

21. SANCIONES

a. Sanciones de comportamiento

FALTA	SANCION	ALCANCES
Competir en más de un equipo	Descalificación del miembro del equipo en todo el campeonato	El miembro del equipo NO puede ser reemplazado
Vender bienes, alimentos o equipamiento sin la autorización de la organización	Descalificación del equipo en todo el campeonato	Uso de
Uso de fuentes eléctricas de calor	Descalificación del equipo en la categoría y retiro del equipo por la organizacion	Incluye cualquier fuente de calor/cocción no aprobada
Contacto con los jueces	Descalificación del equipo en todo el campeonato	Incluye RRSS, contacto directo o indirecto
Uso de materias primas ya preparadas	Descalificación del equipo en la categoría	Incluye proteínas y guarniciones
Abuso de alcohol y sustancias ilegales	Descalificación del miembro del equipo en todo el campeonato	
Lenguaje abusivo, conductas discriminatorias abusivas, peleas o conductas desordenadas, acoso o sabotaje a equipos	Descalificación del miembro del equipo en todo el campeonato y de las actividades WBQA futuras	
Alto volumen de música	Amonestación verbal y retiro del equipo parlante	
Uso de gas u otros combustibles explosivos	Descalificación del equipo en la categoría	

b. Sanciones de Preparaciones

FALTA	SANCION	ALCANCES
Objetos extraños comestibles y no comestibles	-2 puntos en la categoría por cada uno de los jueces	Palillos, brochetas, papel de aluminio, masas, empanados, rebozados, envolturas, alambres, flores, envolturas del componente principal y similares
Guarnicion Incorrecta	-2 puntos en la categoría por cada uno de los jueces	Usar salsa como una guarnición. Hacer guarnición en una categoría sin guarnición
Marcar el plato o esculpir algún elemento que permita identificar al equipo	Descalificación de la categoría. Cero puntos en toda la evaluación por todos los jueces de la mesa	Incluye vegetales sobre la proteína, flores sobre la proteína.
No hay suficientes porciones para todos los jueces de la mesa	Los jueces que no pueden realizar la evaluación sensorial solo evaluarán en apariencia y creatividad, el resto de la evaluación será cero punto	
Equipo entrega fuera del tiempo establecido	Descalificación en la categoría. Ningún juez evalúa	Invalida el cómputo de la categoría
Ocultamiento de la proteína	-2 puntos en la categoría por cada uno de los jueces	Guarnicion cubriendo la proteína
Efecto Charco	-1 punto en la categoría por cada uno de los jueces con presencia de excesos de acumulación de salsas o líquidos libres	Aplica a charcos de salsa no adherida a la proteína o grasa líquida de la proteína, no a la

		humedad natural de un vegetal o proteína asada
Riesgo Sanitario evidente	Calificación Cero en cada juez que presente la desviación	Carne cruda en pollo, cerdo y pescado

22. RECLAMOS

Frente a algún reclamo de un equipo, debe ser el capitán del equipo dirigido a cualquier miembro o autoridad de la organización o WBQA quien, deberá realizar las gestiones para que el reclamo sea canalizado al jefe de jueces del campeonato.

Las denuncias relacionadas con infracciones de otros equipos deberán estar sustentadas mediante elementos objetivos y probatorios que permitan verificar los hechos.

No se admitirán denuncias anónimas

Si es necesario se realizará entrevista a capitán denunciante y capitán denunciado para recibir las versiones de ambas partes

La decisión que tome el jefe de Jueces, será definitiva e inapelable

No se aceptarán denuncias posteriores al término del campeonato.

23. DESEMPATES

a. Desempate de Categoría

En caso de empate en el primer, segundo y tercer lugar en las categorías se aplicará el siguiente proceso en función de la mayor puntuación en el siguiente orden:

Sabor y Aroma

Textura y terneza

Aspecto Visual

Creativida

b. Desempate de Overall

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:

Categoría Vacuno

Categoría Cerdo sin Hueso

Categoría Cerdo con Hueso

Categoría Pollo

Categoría Pescado

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.

24. REDES SOCIALES, PUBLICIDAD Y DERECHOS DE IMAGEN

Los equipos ni los jueces podrán compartir fotografías de los platos terminados o dar detalles de sus platos en redes sociales, estados de WhatsApp, Telegram, Instagram, Facebook, YouTube, Tiktok, WeChat, o cualquier red social no mencionada durante los días de la competencia hasta que el proceso de evaluación haya concluido el dia domingo.

Los equipos pueden tomar fotos de sus preparaciones, grabar videos durante el dia y publicarlos en sus redes mencionando las cuentas de Instagram de las entidades involucradas, todo esto, terminado el proceso de evaluación.

Al formalizar la inscripción del equipo, todos los derechos de uso de imágenes, videos y material audiovisual generadas durante el campeonato pasaran a ser parte de FMPA y WBQA Global no siendo necesario el consentimiento expreso de los equipos participantes. Las condiciones específicas de cesión y autorización serán incorporadas en los documentos oficiales de inscripción.

Los equipos pueden enviar fotos y videos para ser publicados en las redes sociales relevantes una vez terminado el evento.

Cada equipo puede usar logotipos de marcas patrocinadoras y aliados comerciales en sus uniformes y área de competencia

Los equipos pueden decorar su estación de trabajo en alusión a su país, sin cubrir la vista de su parrilla y mesas de trabajo, lo que debe incluir al menos la bandera de su país.

25. ACEPTACION DEL REGLAMENTO Y DERECHOS DEL ORGANIZADOR

La inscripción u participación en el WBQA World Championship, Cancún 2027 implica el conocimiento y aceptación integra del presente reglamento, sus anexos y las disposiciones oficiales comunicadas por la organización.

Los capitanes serán responsables de garantizar que todos los miembros de su equipo conozcan y cumplan las reglas.

Cualquier modificación o fe de erratas de este reglamento será comunicado por la pagina web del campeonato como canal oficial.

La organización se reserva el derecho de realizar cualquier cambio en beneficio del evento. Todas las disposiciones no incluidas en este reglamento serán adoptadas de mutuo acuerdo con los participantes. Los participantes aceptaran las disposiciones de este reglamento al pagar la cuota de incorporación. La organización no se hará responsable por robos, accidentes, daños o perdida de materiales y/o pertenencias personales. El organizador de esta competencia se reserva el derecho de realizar cambios en las reglas informando a través de los canales oficiales de comunicación. La organización no puede ser considerada responsable de ninguna compensación en caso de aplazamiento o cancelación del evento por razones de fuerza mayor o situaciones excepcionales fuera del alcance de acción del país organizador

REGLAMENTO OFICIAL PARA CAMPEONATO INTERNACIONAL

Material revisado y autorizado por la WORLD BARBECUE ASSOCIATION para la realización del campeonato nacional de BBQ organizado por la WBQA México el 13 y 14 de Noviembre del 2027.

Material de propiedad de WBQA México. Está prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización de la organización.