



La Paz, Baja California Sur al 10 de julio del 2025

CONVOCATORIA GENERAL DE PARTICIPACIÓN

Lugar: Marea La Paz **Fecha:** Sábado 23 de agosto del 2025

COMPETENCIA PARRILLERA

1. CATEGORÍAS

Se convocan a parrilleros de todo el país a participar en las siguientes categorías:

- Profesional
- Aficionado

Cada categoría tendrá un máximo de 10 equipos registrados.

2. INSCRIPCIONES

- Fecha límite: sábado 16 de agosto
- El registro se realizará a través del sitio oficial del evento: www.bajabraza.com
- El costo de inscripción será de \$1,500 para Aficionados y \$2,500 para Profesionales.
- El cupo es limitado. Las inscripciones cerrarán al llenarse los espacios, aunque sea antes del 16 de agosto.
- Cada equipo deberá designar a un Capitán, quien fungirá como contacto oficial con la organización.

La inscripción incluye:

- Espacio delimitado para cocinar de 3x3 metros
- Toldo de 3x3 metros, 2 mesas y 6 sillas
- Pulseras de acceso para el equipo
- Reconocimiento de participación
- Bolsas para basura

Definición de categorías:

- **Profesional:**

Esta categoría es para **chefs, parrilleros, cocineros o equipos que trabajan en restaurantes, negocios de comida o tienen experiencia en competencias**. Si dominas la parrilla como parte de tu día a día o has participado en eventos culinarios, este es tu espacio para lucirte.

- **Aficionado:**

Pensada para **grupos de amigos, familias o entusiastas de la carne asada** que disfrutan prender el carbón cada fin de semana. No importa si nunca has competido: si tienes pasión por asar y ganas de pasarla bien, esta categoría es para ti.

3. EQUIPOS

- Mínimo 3 y máximo 6 integrantes por equipo
- Cada equipo debe tener un nombre distintivo
- Los participantes deben ser mayores de 16 años
- El equipo es responsable de llevar:
 - Asadores (carbón o leña exclusivamente)
 - Utensilios, ingredientes, agua y decoración
 - Bote de basura
 - Hieleras, sombrillas o elementos adicionales dentro del espacio asignado

4. FORMATO DE COMPETENCIA

Cada equipo deberá preparar:

- Un platillo principal con carne proporcionada por el comité organizador.
- Una guarnición o acompañamiento.
- Una salsa.
- La carne base será anunciada en la junta previa al evento.
- El tiempo límite para cocinar será de 3 horas. (Antes del arranque, sólo se permite el montaje del stand. Se prohíbe cualquier otro tipo de preparación, incluido el fuego).

5. EVALUACIÓN

- Un panel de jueces calificará en formato ciego, con entrega en caja sellada.
- Los equipos entregarán el platillo al comité organizador y este les asignará un número para evitar que los jueces identifique a los participantes.
- Los jueces otorgarán una calificación de 1 a 100.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Sabor y Punto de Cocción (40 pts)
 - Uniformidad y cocción ideal (jugoso sin crudo ni seco).
 2. Técnica Parrillera (20 pts)
 - Control del fuego, consistencia en la pieza, buenas prácticas en la parrilla.
 3. Presentación y Creatividad (20 pts)
 - Emplatado, uso de guarniciones y originalidad visual.
 4. Guarnición y Salsa (15 pts)
 - Complemento equilibrado, sabor subsidiario relevante.
 5. Organización, Higiene y Trabajo en Equipo (5 pts)
 - Limpieza de la zona, coordinación entre miembros, buenas prácticas de manipulación.
- Total= 100 puntos*

7. PREMIACIÓN

- Se premiará el primer lugar de cada categoría.
- El segundo y tercer lugar recibirán un reconocimiento.
- Todos los equipos recibirán un certificado de participación.
- Los premios serán anunciados próximamente.

8. REGLAS GENERALES

- No se permite el uso de gas o electricidad para cocinar.
- El uso de alcohol es exclusivo para mayores de edad; está prohibido ofrecerlo a menores
- No se permite venta de alimentos, bebidas ni mercancía en el stand.
- El lenguaje inapropiado, conducta agresiva o uso de armas será causa de descalificación.
- Al finalizar, el equipo deberá dejar limpio su espacio y retirar su equipo antes de la 1 am del domingo 24 de agosto.

9. JUNTA DE COMPETIDORES

- Se llevará a cabo el miércoles 20 de agosto (hora y lugar por confirmar).
- Se asignarán espacios, se resolverán dudas y se entregarán los kits de participación.

CATEGORÍA ESPECIAL: MEJOR TAQUERÍA DE LA PAZ

Baja Braza 2025 convoca a las taquerías locales a participar en esta categoría especial que celebra el sabor auténtico de nuestra ciudad.

1. BASES DE PARTICIPACIÓN

- Dirigido a: Taquerías establecidas en La Paz, Baja California Sur.
- Cupo limitado: Hasta 10 taquerías participantes.
- Fecha límite de inscripción: Sábado 16 de agosto.
- Costo de inscripción: \$2,500 pesos.

2. VENTA AL PÚBLICO

- Las taquerías podrán vender tacos al público durante todo el evento.
- Cada taquería deberá adaptar la porción y presentación de sus tacos a un precio de \$30 pesos. Esto para asegurar accesibilidad y fomentar que los asistentes prueben varios estilos.
- No se permite la venta de ningún tipo de bebidas.

3. EVALUACIÓN Y PREMIACIÓN

- Esta categoría será evaluada por el público asistente.
- Cada asistente recibirá un boleto de votación, que deberá depositar en la urna colocada frente al stand de su taquería favorita.
- Las urnas estarán claramente visibles y rotuladas, con supervisión del comité organizador.

4. PREMIO

- Se entregará un reconocimiento oficial a “La Mejor Taquería de La Paz”. Premio en especie y/o difusión en medios locales (a definir con patrocinadores).
- *Cualquier duda, problema o inquietud que surja no contemplado en el presente reglamento deberá ser resuelto por el Comité Organizador.*
- *La organización está facultada a dictar normas complementarias que estime conveniente, para asegurar el éxito y el mejor funcionamiento del evento. Tales disposiciones serán comunicadas oportunamente y por escrito, y consideradas también como parte del presente reglamento.*