



**BASES Y REGLAMENTO  
CAMPEONATO NACIONAL DE PARRILLA**

13-15 de Noviembre de 2026  
Saltillo, Coahuila.





 Auditorio Saltillo  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos

Informes:  
844 343 1973 y 844 163 2902



## DECLARACIÓN DE CUIDADO EN EVENTOS NACIONALES

En el contexto de eventos nacionales, internacionales y otras actividades organizadas por la APC, reafirmamos nuestro compromiso de crear y mantener un entorno seguro, inclusivo y respetuoso para todas/os las/os participantes.

Rechazamos categóricamente cualquier forma de acoso sexual y adoptamos una política de tolerancia cero hacia dichos comportamientos. Todos los miembros tienen la responsabilidad de garantizar el bienestar de la comunidad, evitando cualquier comportamiento inapropiado, ya sea sobrio o bajo la influencia del alcohol.

Promovemos un entorno donde todas/os se sientan seguros, cómodos y libres de acoso o discriminación. Invitamos a quienes asistan a nuestras actividades a comportarse con respeto, ética y profesionalismo en todo momento, fomentando así una convivencia armoniosa.

Para apoyar este compromiso, hemos implementado procedimientos claros y accesibles para denunciar incidentes de acoso sexual, asegurando que cada caso sea tratado con seriedad, confidencialidad y diligencia. Además, brindamos apoyo a las víctimas y aplicamos sanciones disciplinarias apropiadas a quienes violen estas normas.

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



 **Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## **ASOCIACION DE PARRILLEROS DE COAHUILA AC**

## **WORLD BARBECUE ASSOCIATION**

### **2<sup>DO</sup> CAMPEONATO NACIONAL DE PARRILLA 2026**

Evento sancionado por la  
**WORLD BARBECUE ASSOCIATION**

Organización y Dirección General:  
**Asociación de Parrilleros de Coahuila A.C**  
Jueces internacionales certificados por la WBQA

Lugar:  
Auditorio Saltillo

Días de Competencia:  
Sábado 14 y Domingo 15 Nov. 2026

Horario de Competencia:  
Sábado 14 de Nov de 8:00 am a 18:00 hrs  
y Domingo 15 de 8:00 am a 17:00 hrs

Montaje de Equipos:  
jueves 12 y Viernes 13 de 8:00 am a 17:00 hrs

Limite de Equipos:  
40



 **Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos

**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 1. Inscripción

1. La participación en la competencia está sujeta al registro y al pago de las cuotas de membresía de los equipos de países pertenecientes a la WBQA.
2. Los equipos son seleccionados e invitados por la WBQA Y APC.
3. La cuota de inscripción es de \$8,000.00 MXN.
4. La participación está sujeta al pago de la cuota de inscripción de la competencia antes de la fecha límite establecida: **15 Octubre 2026**.
5. La inscripción cubre la participación, promoción y todo el soporte logístico necesario. Este soporte incluye un área para el equipo de 25m<sup>2</sup>, una carpa de 5m x 5m, conexión eléctrica de 110 watts, una mesa (183 x 75.5 x 74 cm), 6 sillas, suministro de agua, platos de presentación, proteínas, a excepción de vegetariano.
6. El número mínimo de miembros del equipo es de cinco (5), y un máximo de ocho (8) participantes.
7. La edad mínima para todos los miembros del equipo es de 18 años.
8. Se debe designar un capitán de equipo (mínimo 18 años).
9. El capitán del equipo debe asistir a la reunión OBLIGATORIA de capitanes una semana antes de la competencia. Esta reunión ofrece una oportunidad para preguntas y respuestas (en línea).
10. El nombre del equipo es de libre elección, pero no debe ser agresivo y demasiado largo (para que quepa en los certificados, etc.). El organizador se reserva el derecho de acortarlo si es necesario.

## 2. Títulos y Premios del 2<sup>do</sup> Campeonato Nacional de Parrilla 2026

La ceremonia se llevará a cabo en el escenario principal del Auditorio Saltillo.

1. **El equipo con la puntuación total más alta recibirá el título:** Gran Campeón del 2<sup>do</sup> Campeonato Nacional de Parrilla, llevándose su trofeo y la inscripción al CAMPENATO MUNDIAL de la World Barbecue Association a celebrarse en Noviembre del 2027 en Cancún, México.
2. **El equipo con la puntuación más alta en cada categoría será galardonado con el título:** 1<sup>er</sup> Lugar en [Categoría]. Llevándose su trofeo y \$25,000.00 MXN.
3. **El equipo con la segunda puntuación más alta en cada categoría será galardonado con el título:** 2<sup>do</sup> Lugar en [Categoría]. Llevándose su trofeo y \$15,000.00 MXN.
4. **El equipo con la tercera puntuación más alta en cada categoría será galardonado con el título:** 3<sup>er</sup> Lugar en [Categoría]. Llevándose su trofeo y \$10,000.00 MXN.
5. Si un equipo se retira antes de la ceremonia de premiación, debe seleccionar un representante en caso de que se requiera su presencia en la ceremonia de premiación y comunicarlo al Juez Principal o al Organizador.



Auditorio Saltillo  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
Informes:  
844 343 1973 y 844 163 2902



### 3. Equipos



- Siempre muestra un comportamiento adecuado y cortés. Cumple con las reglas de silencio de la locación.
- Cumple con las leyes locales respecto al consumo de alcohol y tabaco, de acuerdo a las indicaciones de la organización.



- Fuentes eléctricas de calefacción para la preparación, cocción y mantención de los alimentos.
- Iniciadores líquidos de fuego (como bencina/gasolina).

### 4. Área del Equipo

1. A cada equipo se le asigna un área definida en la competencia.
2. El área asignada tiene un tamaño **mínimo** de 25m<sup>2</sup>.
3. El equipo es libre de DECORAR su stand siempre y cuando sea con respeto.
4. Los equipos son responsables de su propia seguridad.
5. Los equipos deben llevar todo el equipamiento y accesorios necesarios para la gestión, preparación y cocción durante el evento.
6. Alojamiento  
Todos los equipos deben organizar su propio alojamiento, recomendamos arrendar con anticipación. Se proporcionarán hoteles sede del evento.
7. Se enviará a los participantes una instrucción separada para el montaje y desmontaje, relativa a la llegada y preparación de los equipos. No se permiten vehículos en el lugar de la competencia después de las 9 de la mañana del sábado.
8. Se podrá hacer descarga de su material de trabajo por el acceso al área de competencia y después tendrán un área en donde podrán estacionar sus vehículos sin costo alguno.

*El mapa del espacio del evento (accesos, entrega de proteínas/abarrotes, baños, puntos de agua, sala de jueces) será publicado el 30 de Octubre en el grupo de capitanes*



- Mantener el área limpia.
- Mantener el área supervisada durante y después de la competencia.
- Música a un volumen moderado.
- Recolectar y depositar la basura de acuerdo a las instrucciones de la organización.
- Músicos y entretenimiento



- Mascotas
- Compartir espacio o cocina.
- Molestar al público y a otros equipos.
- Música a un volumen que se escuche fuera del área de competencia del equipo.



 Auditorio Saltillo  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
Informes:  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 5. Parrillas



- El fuego debe encenderse a partir de carbón, briquetas, pellets de madera o trozos de madera.
- Iniciador de fuego eléctrico o a gas.
- Cualquier marca de asador, ahumador, plancha que utilice brasas.



- Otras fuentes de calefacción o mantención de temperatura, como baños termostáticos, hornos, freidoras y/o similares.

## 6. Equipamiento Eléctrico



- Coolers y refrigeradores.
- Controladores eléctricos de temperatura.



- Fuentes eléctricas de temperatura para preparación, cocción y mantención de temperatura.
- Thermomix y/o similares.

## 7. Categorías Obligatorias

Hay seis (6) categorías obligatorias. Las proteínas pueden asarse por pieza completa o en trozos.



VACUNO +  
ACOMPANAMIENTO

RIBEYE



CERDO SIN HUESO +  
ACOMPANAMIENTO

LOMO DE CERDO



CERDO CON HUESO +  
ACOMPANAMIENTO

PORK RIBS



POLLO +  
ACOMPANAMIENTO

POLLO ENTERO



PESCADO +  
ACOMPANAMIENTO

PENDIENTE



VEGETARIANO  
(DULCE)

SIN RESTRICCIONES



Auditorio Saltillo  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
Informes:  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 8. Especificaciones

1. **Componente principal:** como indica su nombre, por ejemplo, costillas de cerdo con acompañamiento: las costillas de cerdo son el componente principal. Los componentes principales deben distinguirse visualmente del acompañamiento.
2. **Acompañamiento:** si el organizador no lo especifica, se elige libremente. Un acompañamiento es principalmente de origen vegetal, por ejemplo, un filete de ternera no puede ser un acompañamiento. Los acompañamientos deben prepararse a la parrilla y pueden constar de varias partes. Una salsa por sí sola NO se considera un acompañamiento.



Está permitido envolver en papel aluminio. Este debe ser retirado antes de la entrega del plato.

Las costillas deben incluir al menos 1 hueso en cada porción.

Cerdo sin hueso: puede ser cocinado con o sin hueso. Puede ser convertido en pulled pork, cubos, láminas o cortado.

El pescado debe ser el componente principal. Crustáceos, moluscos y cefalópodos no son considerados partes del pescado. Pueden sólo ser parte del acompañamiento.

El pescado puede ser servido tibio o frío. El ahumado en frío debe ser de al menos 6 horas.

Postre: es vegetariano, no vegano, es decir, no se permite carne, pescado, mariscos o pollo. Sí se permiten productos lácteos, huevos y derivados.

4. Los equipos pueden traer especias e ingredientes necesarios para preparar salsas, glaseados, marinadas, inyecciones y adobos.  
No está permitido usar salsas pre elaboradas, estas serán retiradas por un juez de pista, se identificarán y se entregarán al final del torneo.
5. El uso de cajas de entrega a los jueces será anunciado y proporcionado por el organizador.

## 9. Jueces



- Juez Principal de la WBQA
- Asistentes del jefe de jueces citado por la WBQA
- Jueces certificados por la WBQA
- TI Asistente



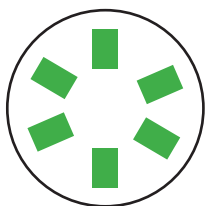
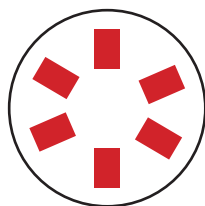
**Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



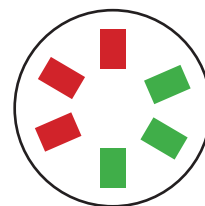
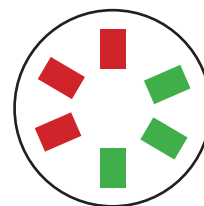
## 10. Juzgamiento a Ciegas

1. Se deben preparar 6 raciones por plato. Divididas en 2 platos:

Asegúrese de que el ingrediente principal y el acompañamiento no se toquen. En cualquier de las siguientes dos configuraciones:



1 plato con 6 raciones del **ingrediente principal** y 1 plato con 6 raciones de **acompañamiento**.



2 platos con 3 ingredientes principales y 3 acompañamientos cada uno.

- Los equipos deben entregar un (1) plato de presentación con una ración individual «estilo gourmet» para su exposición en la carpa de exposiciones ante el público y los medios de comunicación. Esta presentación no se tiene en cuenta para la evaluación del concurso.
- Para el punto #2 se contará con una mesa de apoyo en la cual estará identificada con el nombre del equipo y la categoría la cual corresponda para colocar el plato de exhibición.

## Crterios de Juzgamiento

### CATEGORÍAS CON ACOMPAÑAMIENTO



**APARIENCIA VISUAL DEL PLATO 10%**  
**SABOR/AROMA\* 45%**

**TEXTURA/TERNEZA 30%**  
**ACOMPAÑAMIENTO 10%**

**CREATIVIDAD\*\* 5%**

### CATEGORÍAS SIN ACOMPAÑAMIENTO



**APARIENCIA VISUAL DEL PLATO 15%**  
**SABOR/AROMA\* 45%**

**TEXTURA/TERNEZA 35%**  
**CREATIVIDAD\*\* 5%**

\*El sabor y el aroma son dos sentidos distintos e individuales que se influyen mutuamente.

\*\* La creatividad es una evaluación subjetiva de la armonía e inventiva de la entrega general.



 **Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## Desempate

En caso de empate en los resultados generales para el Gran Campeón, se aplicará el siguiente proceso en base a la puntuación más alta en el siguiente orden:

- Pork Rib
- Rib Eye
- Pollo
- Lomo de cerdo

Quien tenga la puntuación más alta en la primera categoría será considerado ganador, y si se produce un empate en esa fase, se evaluará la segunda categoría y así sucesivamente hasta encontrar un ganador.

En caso de permanecer el empate después de las evaluaciones de todas las categorías, será el jefe de jueces quien en conjunto con el jefe de mesas y la máxima autoridad del evento dictaminaran el ganador. Esta decisión es definitiva e inapelable.

## 11. Entrega para el Juzgamiento

1. El Capitán del Equipo o un miembro designado del equipo hará la entrega a la estación de recepción designada en el área de los jueces y la carpa de exhibición.
2. La entrega será según los horarios oficiales anunciados públicamente.
3. La entrega será cinco (5) minutos antes hasta cinco (5) minutos después de la hora de entrega estipulada, por ejemplo, si la hora de entrega es a las 12:00 p. m., la tolerancia horaria es de 11:55 a. m. a 12:05 p. m.
4. NINGUNA presentación de alimentos para el juzgamiento debe indicar el origen del equipo.
5. El contenedor/plato de entrega debe estar marcado con el número de registro (por la mesa de control).
6. El número de registro se cambiará a un código anónimo para el juzgamiento en la estación de recepción.
7. Se permite el cambio de un número de registro incorrecto dentro del tiempo de entrega.

Es responsabilidad del equipo informar al Organizador/Juez Principal cuando se cometan infracciones en las regulaciones y/o reglas.



**Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 12. Descalificación

| DESCALIFICACIÓN DE    | OFENSA                                                                   | INFORMACIÓN ADICIONAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Integrante del equipo | Competir en más de un equipo.                                            | El integrante no puede ser reemplazado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Equipo                | Venta de bienes, productos alimenticios o equipamiento sin autorización. | La venta debe ser aprobada por la organización de manera previa a la competencia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Equipo                | Uso de fuentes de calentamiento eléctrico.                               | Uso de otro equipamiento de calefacción para cocción o mantención.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Equipo                | Contacto con los jueces.                                                 | Canales de comunicación incluyen redes sociales o por contacto directo/indirecto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Equipo                | Alimentos no cocinados desde estado crudo.                               | Se retiran del área de competencia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Equipo                | Uso de alimentos distintos a los provistos por la organización.          | Excepto items permitidos para la preparación de salsas, marinadas, glaseados y rubs.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Equipo                | Conducta inapropiada.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Abuso en el consumo de alcohol</li> <li>*Uso de sustancias ilegales</li> <li>*Cualquier tipo de falta, comportamiento abusivo o lenguaje inaceptable.</li> <li>*Ruido excesivo incluyendo parlantes o equipos dirigidos al público.</li> <li>*Peleas o conductas desordenadas.</li> <li>*Conducta descortés, abusiva o discriminatoria.</li> <li>*Acoso o sabotaje de otros equipos.</li> </ul> |

**\*Los carteles o materiales ofensivos o racistas serán retirados de las instalaciones por el organizador. EL NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES 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.**



 Auditorio Saltillo  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
Informes:  
844 343 1973 y 844 163 2902



### 13. Redes Sociales

Los equipos y los jueces no pueden compartir fotos o detalles de sus platos en redes sociales, etc., durante el(los) día(s) de la competencia hasta que el proceso de juzgamiento esté completo. Todos los equipos y sus miembros ceden todos los derechos de imágenes, palabras y sonidos para publicaciones en medios impresos y audiovisuales (radio, televisión e internet) a la APC.

### 14. Seguridad

Los siguientes puntos deben ser revisados por el equipo:

1. Se sugiere que cada equipo lleve un botiquín de primeros auxilios.
2. Las superficies de asfalto deben estar siempre protegidas del calor.
3. Por favor, NO deseches cenizas calientes en los contenedores para desechos residuales.
4. Se contarán con contenedores especiales para colocar cenizas **TOTALMENTE APAGADAS**.
5. Se colocarán botes de basura para los equipos.
6. El lugar debe dejarse en condiciones de limpias después del desmontaje y será inspeccionado por un administrador del lugar.

### 15. Servicio al Público

No es obligatorio, pero si permitido ofrecer degustaciones al público en general.

### 16. Seguridad Alimentaria

1. Se debe prestar atención a la higiene.
2. Se debe de mantener un perfecto control de temperatura de las proteínas crudas.
3. ¡Las cajas que contienen alimentos no deben colocarse en el suelo!
4. Se deben traer pallets o elementos similares.
5. Todos los productos alimenticios deben cumplir con las regulaciones de salud, seguridad e higiene de la Organización Mundial de la Salud (OMS) (Ref: Codex/HACCP de la OMS).
6. Para garantizar el cumplimiento, se nombrarán inspectores de la APC y la WBQA para verificar el cumplimiento de las regulaciones e higiene. Los inspectores deben tener acceso sin restricciones. A solicitud del comisario, los equipos deben presentar y abrir todas las instalaciones de almacenamiento, como refrigeradores, cajas, vehículos, etc. Al registrarse y comenzar, los equipos aceptan estas verificaciones.
7. Los alérgenos alimentarios deben mostrarse y listarse en los formularios del organizador. (Ver 23. Alérgenos)



**Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 17. Lista de Productos Permitidos para Guarniciones en el 2<sup>do</sup> Campeonato Nacional de Parrilla

### VEGETALES

|          |            |                |             |              |
|----------|------------|----------------|-------------|--------------|
| Elote    | Camote     | Cebolla Morada | Ajo         | Papa Cambray |
| Lechuga  | Hinojo     | Apio           | Albaca      | Cilantro     |
| Eneldo   | Pimientos  | Betabel        | Champiñones | Ejote        |
| Repollo  | Cebolla    | Chalotes       | Papa        | Perejil      |
| Jengibre | Zanahoria  | Tomillo        | Laurel      | Espárragos   |
| Pepino   | Calabacita | Berenjena      | Tomate      |              |

### FRUTAS

|         |       |         |      |
|---------|-------|---------|------|
| Lima    | Limón | Manzana | Pera |
| Plátano | Piña  | Mango   | Kiwi |

### PRODUCTOS DE DIARIO

|                   |             |                  |                 |          |
|-------------------|-------------|------------------|-----------------|----------|
| Mozarella         | Parmesano   | Crema            | Tocino          | Pistache |
| Mostaza           | Catsup      | Lenteja          | Levadura        | Semillas |
| Sal               | Macarrón    | Yogurt           | Huevo           |          |
| Queso Gouda       | Mantequilla | Harina           | Queso Crema     |          |
| Mayonesa          | Frijol      | Nuez             | Leche           |          |
| Caldo de verduras | Arroz       | Nuez de la India | Polvo p/hornear |          |

## 18. Preparación de alimentos

1. Todos los alimentos deben comenzar crudos. No se permite el procesamiento, pre-sazonado o preparación hasta que sea aprobado por el organizador.
2. Los alimentos de la competencia son inspeccionados por los Inspectores de Equipos e Higiene.
3. El incumplimiento resulta en una advertencia única, registrada como tal por el Inspector en la lista de verificación (en papel) para que tanto el equipo como el Inspector firmen. Se tomarán fotos si es necesario.
4. El incumplimiento continuo (después de 2 advertencias) resulta en la descalificación del equipo emitida por el Juez Principal y el CEO o Presidente de la WBQA.



 **Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 19. Guarniciones, especies, saborizantes, salsas



- HIERBAS de manera previa a la cocción o durante la cocción.
- Envolver en grasa a partir de las proteínas entregadas por la organización.
- Pincelar con grasa obtenida a partir de las proteínas entregadas por la organización.
- RELLENAR solo en categorías Pollo y Pescado
- ENVOLTURAS COMESTIBLES durante la cocción. Deben ser removidas antes de la entrega para no ocultar la preparación.
- Condimentos propios durante el proceso de cocción.
- SALSAS, MARINADOS, INYECCIONES durante el proceso de cocción.
- CONTENEDOR DE SALSA solo en los platos de exhibición.
- Guarniciones (hierbas o similares) solo en el plato de acompañamiento.
- COMPONENTE PRINCIPAL puede servirse con más de un método de cocción, es decir: láminas de cerdo con pulled pork encima.



- Exceso de picor.
- Papillote.
- Usar hierbas frescas y similares sobre el componente principal.



**Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 20. Penalizaciones en la entrega

- Los jueces usarán puntos de penalización fijos durante el proceso de puntuación, deducidos del puntaje total de esa categoría únicamente.

| PENALIZACIÓN                                                        | OFENSA                                                        | INFORMACIÓN ADICIONAL                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menos 2 puntos de todos los jueces                                  | Objetos extraños, comestibles y no comestibles.               | Por ejemplo: palillos de dientes, palitos de brochetas, papel aluminio, masa, batidos.                                                                  |
| Menos 2 puntos de todos los jueces                                  | Acompañamiento incorrecto.                                    | Uso de salsa como acompañamiento.                                                                                                                       |
| Cero puntos en todos los criterios.                                 | Marcar, esculpir.                                             | Cualquier marca dentro o fuera del contenedor que pueda identificar al equipo (esculpir, decorar, moldear o similares).                                 |
| Porciones incorrectas: Jueces evalúan solo apariencia y creatividad | Corte incorrecto de porciones, tallado/ marcaje de porciones. | El juzgamiento de los criterios restantes es imposible si un juez no recibe la porción correspondiente.                                                 |
| Sin puntos: penalización por entrega tardía                         | Entrega fuera de la ventana de tiempo                         | Se marca el plato indicando que se entregó tarde, pero puede ser juzgado sólo para que se entregue feedback al equipo, pero no se cuenta la puntuación. |

- La higiene y la seguridad alimentaria representan el 10% del puntaje total.
- Las apelaciones pueden realizarse inmediatamente después de que se publiquen los resultados. El equipo de Jueces Principales revisará, y su veredicto es final e irrevocable. Con un plazo de 48 hs entre la apelación y el veredicto. Posterior a este plazo no se aceptará ninguna apelación.

## 21. Penalizaciones por plato de exhibición

Cuando no se presenta un Plato de Exhibición para su exhibición en la Carpa de Exhibición para el público y los medios:

- Se emite una advertencia.
- Si no se presenta un segundo plato de exhibición, se aplica una penalización de cinco (5) puntos al Puntaje Total.
- Si no se presenta un tercer plato de exhibición o cualquier otro posterior, se aplica una penalización adicional de diez (10) puntos al Puntaje Total.



**Auditorio Saltillo**  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
**Informes:**  
844 343 1973 y 844 163 2902



## 22. Lista de Alérgenos



## 23. Cancelación

La organización ha determinado que el proceso de cancelación se extiende hasta 4 semanas antes de la fecha de inicio del evento. Puedes cancelar sin costo durante este período. La cancelación unilateral de un equipo participante dentro de este período no será reembolsada por la organización.

## 24. Derechos

La organización se reserva el derecho de realizar cualquier cambio en beneficio del evento. Todas las disposiciones no incluidas en estas regulaciones serán adoptadas de mutuo acuerdo con los participantes. Los participantes aceptarán las disposiciones de este reglamento al pagar la cuota de participación. La organización no es responsable de accidentes, robos, daños o pérdida de materiales y/o pertenencias personales. El organizador de esta competencia se reserva el derecho de realizar cambios en las reglas de la competencia sin previo aviso. La organización no puede ser considerada responsable de ninguna compensación en caso de aplazamiento o cancelación de un evento debido a fuerza mayor o situaciones excepcionales.



 Auditorio Saltillo  
Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos  
Informes:  
844 343 1973 y 844 163 2902



## **REGLAMENTOS DE SEGURIDAD PARA EL EVENTO**

**Debe ser firmado por el capitán del equipo  
y devuelto antes del 7 de Noviembre 2026**

No se pueden usar carretes de cables; se proporcionan suficientes enchufes en cada posición para que la longitud de los cables de extensión no exceda los 10 m. Están prohibidos todos los calentadores eléctricos, generadores de energía, freidoras, placas eléctricas, hornos eléctricos y electrodomésticos con alto consumo de energía. Se realizarán controles en el lugar.

No se permite ningún vehículo en las instalaciones durante la competencia.

Siempre está prohibido hacer fuego fuera de los lugares designados en o alrededor del puesto de asignado, así como dentro de los toldos.

Después de la competencia, Está estrictamente prohibido dejar carbón o madera encendida en la calle.

La organización realizará una verificación de todos los equipos para el evento. Cualquier deficiencia u organización incorrecta del puesto debe corregirse. Si se determina una segunda verificación, el equipo puede ser descalificado en consulta con la organización.

Hay una estación de primeros auxilios en el área del evento. En caso de accidente o necesidad de ayuda, pueden proporcionar asistencia adicional. Ayúdense mutuamente con los primeros auxilios.

La seguridad del evento es proporcionada por el organizador. Los equipos son responsables de su propia seguridad.

---

Capitán, Equipo  
Nombre y Firma