REGLAMENTO OFICIAL DE CONCURSANTES – BBQ CHALLENGE 2026
Sábado 24 de octubre

1. INTRODUCCIÓN AL EVENTO Y OBJETIVOS ROTARIOS

El presente documento constituye el marco regulatorio oficial, integral y definitivo para todos los equipos participantes en la edición correspondiente a este año del reconocido evento gastronómico y de recaudación de fondos denominado "BBQ Challenge". Este magno evento no es solamente una competencia culinaria de alto nivel, sino que representa uno de los pilares fundamentales de las actividades filantrópicas y de servicio a la comunidad promovidas activamente por sus entes organizadores. A través de la camaradería, la pasión por la parrilla y el espíritu de sana competencia, buscamos unir a la sociedad en torno a un objetivo altruista y de gran impacto social. Los fondos recaudados durante esta jornada serán destinados en su totalidad a las diversas obras sociales, proyectos de infraestructura educativa, jornadas de salud, suministro de agua potable y programas de desarrollo comunitario integral que los clubes rotarios patrocinan y ejecutan a lo largo y ancho del territorio guatemalteco, beneficiando directamente a las poblaciones más vulnerables y necesitadas. Por consiguiente, se exige a todos los participantes mantener en todo momento una actitud de respeto, fraternidad, solidaridad y absoluto apego a las normas aquí descritas, recordando siempre que el propósito final trasciende el ámbito competitivo.

2. ENTE ORGANIZADOR E INSCRIPCIONES LIMITADAS

La organización, administración, logística y dirección general del presente concurso, denominado BBQ Challenge, recae de manera exclusiva y conjunta en el **Club Rotario Guatemala de La Ermita** y el **Club Rotario La Antigua**. Ambas entidades han sumado esfuerzos, recursos y personal voluntario para garantizar el éxito, la transparencia y la seguridad de todos los asistentes y competidores.

Proceso de Inscripción:

Se hace de conocimiento público y de estricta observancia que para la presente edición los **cupos son estrictamente limitados**. Para iniciar el proceso formal de inscripción, solicitar la reserva del espacio, aclarar dudas administrativas y proceder con el pago correspondiente, **es absolutamente necesario y obligatorio comunicarse directamente con Nydia, actual secretaria del Club Rotario Guatemala de La Ermita, a través de su número de contacto oficial y WhatsApp: +502 50190888**. No se aceptarán inscripciones por medios alternos ni a través de intermediarios no autorizados. El registro de un equipo quedará en firme, formalizado y garantizado única y exclusivamente cuando se haya completado el formulario oficial en su totalidad, se haya enviado la confirmación de lectura de este reglamento y se haya cancelado el 100% del monto estipulado para la inscripción antes de la fecha límite o hasta agotar la disponibilidad de los cupos limitados, lo que ocurra primero.

3. FECHAS CLAVE, UBICACIÓN Y LOGÍSTICA DE ENTREGA DE CARNES

Con el objetivo de optimizar la frescura de los productos, garantizar la cadena de frío y brindar a los competidores el tiempo necesario para realizar sus procesos de marinaje, inyección,

frotado (rub) y preparación previa, la logística de distribución de los insumos principales ha sido rigurosamente planificada.

- **Fecha de entrega de carnes:** Jueves **22 de octubre**.
- **Lugar de entrega de carnes:** La entrega de todas las proteínas oficiales se llevará a cabo **en la misma Finca La Azotea**, pero para efectos de orden y logística, la recepción de los equipos y la distribución de los paquetes de insumos se realizará **específicamente en las instalaciones del beneficio de café** dentro de la finca. Ningún equipo podrá reclamar su producto en otra área de la finca o en fecha distinta.
- **Día del evento principal:** El campeonato de parrilleros y la apertura al público general se llevará a cabo el día sábado **24 de octubre**. El recinto oficial para la celebración del evento en su totalidad será la **Finca La Azotea**, ubicada en Jocotenango, Sacatepéquez.

Los organizadores, en conjunto con los proveedores y patrocinadores, se reservan el derecho absoluto de modificar las cantidades exactas de producto por equipo a más tardar el día de la entrega del producto (22 de octubre en el beneficio de café). Todos los equipos deberán designar a un representante autorizado para firmar de recibido, momento en el cual se verificará el estado óptimo de las proteínas entregadas.

4. CATEGORÍAS A COMPETIR Y ESPECIFICACIONES DE LOS PLATILLOS

Para esta edición, se ha diseñado un desafío culinario excepcional que pondrá a prueba la versatilidad, creatividad, técnica y dominio del fuego de todos los competidores. **Aclaramos de manera enfática que las categorías a competir obligatoriamente para esta edición son exclusivamente las siguientes:**

1. **Costilla de Cerdo:** Cada equipo recibirá costillares enteros. El jurado evaluará la técnica de ahumado, la cocción lenta, el punto exacto de terneza (que la carne ceda al morderla pero que no se deshaga o se desprenda sola del hueso de forma excesiva, lo cual se considera sobrecocción), el perfil de sabor del *rub* (mezcla de especias secas) utilizado y, si aplica, el equilibrio de la salsa barbacoa que la acompañe.
2. **Tomahawk:** Este majestuoso e imponente corte de carne de res, caracterizado por su hueso expuesto en forma de hacha, requerirá un dominio absoluto de las temperaturas. Se evaluará la costra exterior (sellado de Maillard), la jugosidad interna, el punto de cocción requerido por los jueces (que será estandarizado, usualmente término medio o tres cuartos), la presentación imponente en la tabla y el respeto por el sabor natural de un corte premium.
3. **Pollo Entero:** Una de las proteínas que presenta mayor dificultad para asar de manera uniforme debido a las distintas densidades de la pechuga y las piernas/muslos. El equipo deberá cocinar y presentar el ave entera antes de su porcionamiento para evaluación. Se calificará la textura crujiente de la piel, la humedad y jugosidad de la carne blanca, la completa y segura cocción de la carne oscura, y el perfil de sabor que logre permear hasta el centro de la proteína.
4. **Res:** Una categoría abierta a un corte específico que será revelado durante la entrega en

el beneficio de café el día 22 de octubre. Los equipos deberán demostrar su capacidad de adaptación. La evaluación se centrará en la suavidad, la técnica de parrillado directo o indirecto aplicada y la guarnición aromática que resalte las notas cárnicas sin opacarlas.

5. **Queso:** Introducimos el reto lácteo. Los competidores deberán incorporar una preparación donde un queso (provisto por la organización o aprobado previamente) sea asado, ahumado o fundido en la parrilla. Se juzgará la innovación, el control del calor para evitar que se queme o se derrita excesivamente perdiéndose en las brasas, la textura lograda (costra crujiente e interior fundido) y su maridaje con elementos complementarios.

El plato o bandeja a presentar ante los jueces en cada categoría deberá contener como protagonista estelar y absoluto el producto que se le entregue a cada equipo el 22 de octubre. Estas proteínas deben ser cocinadas en su totalidad durante el horario del evento en la Finca La Azotea, utilizando exclusivamente la creatividad y la receta secreta de cada participante. Cada equipo está obligado a preparar una receta distinta y excepcional para cada una de las variedades mencionadas y participar forzosamente en las cinco categorías para aspirar al título de Gran Campeón o *Overall*.

5. NORMAS DE PREVENCIÓN, SALUD, HIGIENE Y SEGURIDAD

Garantizar la inocuidad alimentaria y la seguridad física de los asistentes, competidores, jueces y staff es la prioridad número uno del comité organizador. Es de carácter obligatorio, inexcusable e imperativo que cada equipo acate las siguientes instrucciones de bioseguridad, salubridad y prevención durante toda la jornada del evento:

- **Vestimenta e Higiene Personal:** Todos los integrantes de cada equipo (sin excepción alguna) deben utilizar de manera permanente dentro de su estación de trabajo sus guantes de grado alimenticio (nitrilo o látex) al manipular alimentos, redecilla para el cabello de forma adecuada cubriendo la totalidad del mismo, y mandil limpio. Se exige un lavado constante de manos o el uso de alcohol en gel.
- **Manejo de Proteínas y Cadena de Frío:** Las proteínas crudas no pueden permanecer al descubierto ni expuestas a las inclemencias del clima, insectos o al sol directo bajo ninguna circunstancia. Se exige el uso de hieleras de grado comercial con suficiente hielo para mantener las carnes a una temperatura segura (por debajo de los 4°C o 40°F) hasta el momento exacto de su preparación y cocción. Para la presentación y reposo, se deben utilizar las bandejas de aluminio con tapadera que la organización u equipo disponga. Evitar a toda costa la contaminación cruzada utilizando tablas y cuchillos de colores distintos para carnes crudas, carnes cocidas y vegetales.
- **Restricción de Acceso a Estaciones:** Dentro del toldo, carpa o stand asignado a su equipo no se permite por ningún motivo el acceso, tránsito o permanencia de otras personas que no sean única y exclusivamente los miembros oficiales del equipo inscritos previamente. Es decir, el área de cocina está restringida estrictamente a los parrilleros registrados, esto con el fin de evitar accidentes con brasas, tropiezos con equipo caliente

y mantener el orden.

- **Exención por Salud:** "CUIDAR DE NUESTRA SALUD Y SEGURIDAD ES TAREA DE TODOS, POR LO QUE EL CLUB ROTARIO GUATEMALA DE LA ERMITA Y EL CLUB ROTARIO LA ANTIGUA, ASÍ COMO FINCA LA AZOTEA, QUEDAN TOTALMENTE LIBRES Y EXENTOS DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DE INTOXICACIONES, QUEMADURAS O ACCIDENTES POR NEGLIGENCIA DEL EQUIPO".
- **Control de Bebidas Alcohólicas:** El evento promueve un ambiente familiar y responsable. **Solamente al líder del equipo (la persona que firma de aceptación este reglamento y se inscribe con Nydia) se le permitirá coordinar el ingreso de licor a su estación.** Siendo este límite estrictamente establecido en: 3 botellas de licor de las marcas patrocinadoras oficiales del evento y 48 cervezas por equipo (exclusivamente de la marca cervecera patrocinadora). Esta dotación se considera una cantidad más que suficiente para el consumo de los miembros del equipo durante las horas de la competencia. Para garantizar el cumplimiento de este y otros lineamientos, contaremos con personal de orden, logística y seguridad privada realizando minuciosas revisiones, inspecciones de hieleras y monitoreo constante por equipo al momento de su ingreso vehicular, en el área de descarga y en su propio stand durante toda la jornada.
- **Visitantes y Brazaletes:** Antes de las 12:00 Hrs. del 24 de octubre, en el stand de cada equipo únicamente deberán y podrán estar los parrilleros inscritos. Si durante las rondas de supervisión se detectan personas adicionales, familiares, amigos o "ayudantes" no registrados, se les invitará amablemente pero con firmeza a que abandonen el área de cocina y pasen inmediatamente a la taquilla general o caja para adquirir su entrada y brazalete correspondiente como público general. Este control estricto iniciará a partir de las 10:00 Hrs. en punto. Recuerde enfáticamente que este es un evento destinado a la Recaudación de Fondos para obras benéficas, por lo tanto, su apoyo ético, económico y moral es profundamente agradecido, al igual que el de todos sus amigos, conocidos y familiares que les acompañan pagando su respectiva donación de ingreso.

6. HORARIOS DE MONTAJE Y DESMONTAJE

La puntualidad y el respeto por los tiempos de los demás competidores y de la logística de la Finca La Azotea son vitales para el éxito del montaje de un evento de esta envergadura.

- **Montaje (Sábado 24 de octubre):** Los equipos concursantes podrán iniciar el montaje de sus estructuras, toldos, parrillas, ahumadores, mesas de trabajo y mobiliario a partir de las **6:00 a.m. hasta las 10:00 a.m.** como hora límite máxima e improrrogable. Por disposiciones de la finca y seguridad, los vehículos automotores no podrán ingresar directamente hasta el recinto final donde se ubican los stands, pero sí tendrán acceso habilitado y regulado al área designada de carga y descarga. En punto de las **10:00 a.m.** no podrá haber ni un solo vehículo ajeno a la organización estacionado o transitando en el área de descarga ni en el ingreso principal del evento. Inmediatamente después de descargar su equipo, los participantes están obligados a movilizar y estacionar su

vehículo en el parqueo contiguo oficial designado para competidores. Cualquier vehículo que obstaculice las vías de acceso será remolcado.

- **Desmontaje (Sábado 24 de octubre):** Una vez finalizada la premiación y concluido el evento, los concursantes podrán iniciar sus labores de limpieza profunda, recolección de mobiliario y desmontaje de sus estaciones a partir de las **19:00 Horas**, bajo la condición estricta de que ya no haya flujo masivo de público visitante transitando dentro de los pasillos del recinto. El ente organizador y Finca La Azotea no se hacen responsables bajo ningún precepto legal por la pérdida, robo, extravío, daño o deterioro de utensilios, equipo de cocina, parrillas, herramientas tecnológicas o efectos personales olvidados o desatendidos en el recinto.

7. MECÁNICA DE PARTICIPACIÓN, INFRAESTRUCTURA Y UTENSILIOS

Como se ha indicado anteriormente, los cupos son limitados y las inscripciones se procesan a través del número oficial (+502 50190888) con la secretaria Nydia del Club Rotario Guatemala de La Ermita. Una vez inscritos de manera satisfactoria, los equipos asumen las siguientes responsabilidades mecánicas y operativas del concurso:

El evento es de naturaleza abierta e inclusiva en su espíritu, por lo que no cuenta con subdivisiones de categorías basadas en la experiencia; cualquier concursante, ya sea un entusiasta amateur del asado de fin de semana, un estudiante de gastronomía o un parrillero profesional con años de trayectoria, competirá bajo las mismas condiciones, reglas y exigencias. La organización se reserva el derecho absoluto e inapelable de descalificar, expulsar y excluir a cualquier persona o equipo que estime que no está cumpliendo cabalmente con las condiciones de participación, que exhiba comportamiento antideportivo, o que esté haciendo un mal uso, abuso o difamación del evento, de las instalaciones de Finca La Azotea o del buen nombre de los Clubes Rotarios. En caso de incumplimiento grave durante la premiación, el jurado calificador y los directores del evento se reservan el derecho a despojar del título, adjudicar el premio al siguiente finalista en el tablero de puntuaciones o declarar la categoría desierta.

Todos los equipos deberán asegurar la asistencia de al menos un representante (idealmente el Capitán del equipo) en la reunión informativa virtual o presencial previa al evento, momento vital en el que se detallarán minuciosamente las dinámicas, se resolverán inquietudes, se ratificarán las reglas del jueceo y se explicará la logística detallada de la entrega del producto a preparar (22 de octubre, Beneficio de Café). La inasistencia a esta reunión podría resultar en penalizaciones de puntos.

Infraestructura del Stand:

Cada equipo dispondrá de un espacio físico delimitado, medido y asignado al azar o por logística en el terreno del evento. Es entera responsabilidad de los participantes llevar y gestionar la mayoría de los utensilios y equipo pesado y ligero necesarios para la jornada. Esto incluye, pero no se limita a: toldos (carpas), mesas de trabajo preferiblemente de acero inoxidable o con cubierta plástica lavable, tablas de picar (polietileno preferiblemente para

evitar bacterias), cuchillos afilados para porcionar la carne de manera limpia y profesional (tanto para la exigente presentación al jurado como para las degustaciones menores dirigidas a los visitantes del evento que adquieren tickets de comida), churrasqueras, ahumadores (offset, drum, kamado, etc.), pinzas largas, guantes térmicos, termómetros de lectura instantánea, leña frutera o de maderas duras aprobadas, cilindros de gas L.P. en perfecto estado (si su equipo lo requiere), recipientes para basura, ingredientes especiales, especias, adobos y todo lo que sea necesario para desarrollar sus recetas magistrales. Cabe destacar que el carbón vegetal será proporcionado directamente por la organización, por lo que los concursantes no deben traerlo por su cuenta. **Es de carácter sumamente obligatorio y sujeto a inspección que cada estación cuente visiblemente con su propio extintor contra incendios cargado, vigente y del tipo ABC (polvo químico seco) o de espuma si utilizan gas, de un tamaño no menor a 10 libras.**

Le sugerimos enfáticamente, como parte de las normas de Finca La Azotea y seguridad industrial, no poner en riesgo la integridad física de los miembros de su equipo, de los jueces o del público general colocando estructuras inestables, carpas sin anclaje, o equipos de calor extremo directamente sobre el suelo irregular, ya que el terreno campestre no es perfectamente plano y podría ocasionar un accidente por volcamiento de parrillas con brasas ardientes. Queda estrictamente prohibido permitir que menores de edad corran, transiten sin supervisión estricta o jueguen en las cercanías de las churrasqueras y zonas de fuego directo. El recinto general al aire libre de Finca La Azotea asignado para los concursantes no cuenta con conexiones ni suministro de energía eléctrica; por lo tanto, las preparaciones deben pensarse para ser ejecutadas 100% de manera autónoma.

8. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Y SALUD DEL CONSUMIDOR

En cumplimiento con las normas contemporáneas de salud pública y respeto al comensal, el día de la competencia, cada equipo concursante deberá tener visible y de fácil lectura en la parte frontal de su área de trabajo o stand, una ficha informativa, pizarra u hoja impresa de buen tamaño que indique claramente al público y a los jueces si en la preparación, marinado, salsa o guarnición del plato a concursar y degustar se utilizó, procesó o incluyó algún alérgeno de los considerados altamente riesgosos (como por ejemplo, y sin limitarse a: maní, nueces de árbol, almendras, soya, lácteos, gluten, crustáceos o derivados). Esto es para proteger a personas con sensibilidades severas.

9. EL JURADO CALIFICADOR, DINÁMICA DE JUECEO Y CRITERIOS

El panel de Jueces será seleccionado rigurosamente e invitado de manera especial por el Club Rotario Guatemala de La Ermita, buscando perfiles intachables, expertos en gastronomía, personalidades del mundo de la carne, chefs reconocidos y miembros certificados de la comunidad de parrilleros.

El proceso técnico y oficial del jueceo y evaluación organoléptica estará a cargo y bajo los estándares homologados de la **Asociación Guatemalteca de Asadores y Parrilleros (AGUAP)**. Las bases específicas del jueceo a ciegas, la ponderación exacta de puntos y el

sistema de penalizaciones serán informadas a detalle a los participantes en la reunión informativa previa.

Dinámica de Calificación ante el Panel de Jueces:

Los Equipos Parrilleros son los únicos y exclusivos responsables de conocer a la perfección y cumplir estrictamente con el cronograma y horario exacto de calificación que se les proporcionará para cada una de las 5 categorías oficiales (Costilla de cerdo, Tomahawk, Pollo entero, Res y Queso). Las ventanas de entrega suelen ser sumamente ajustadas (por ejemplo, 10 minutos de margen). El equipo deberá emplatar y presentar sus creaciones en el tiempo pactado ante los jueces en la carpa, salón o lugar reservado, aislado y resguardado de influencias externas dentro del recinto de Finca La Azotea.

Le sugerimos enfáticamente porcionar las muestras con cortes limpios y profesionales, y en el caso de cortes sólidos (como la res o el queso), presentar un tamaño aproximado y uniforme de 2x2 pulgadas para las 6 porciones idénticas que típicamente se entregarán a los jueces en la bandeja oficial (clamshell) proporcionada. Esta uniformidad garantiza equidad en la evaluación de la cocción. Únicamente un (1) representante del equipo (sin distintivos que revelen el nombre del equipo, si se trata de jueceo a ciegas doble) debe presentarse y caminar hacia la estación para entregar pacíficamente su muestra térmica en el stand central de recepción de jueces.

Si su equipo, por fallas de cálculo de tiempo, problemas con el fuego o negligencia, no presenta sus muestras alimenticias dentro de la ventana de horario preestablecido y riguroso, el representante deberá esperar en silencio a que su respectivo grupo de jueces finalice por completo de calificar la ronda de la categoría en curso. Solo si el tiempo, el itinerario general y el juez de mesa (Table Captain) lo permiten, podrá presentar sus muestras tardías con la consecuente penalización por tiempo. De lo contrario, la decisión será drástica y su calificación automática e irrevocable para esa proteína en particular será un solemne cero (0).

Criterios Base:

Los requisitos cardinales que el exigente jurado tomará en estricta consideración a la hora de elegir las preparaciones y recetas ganadoras basarán su puntuación en:

1. **Apariencia (Visual):** Color de la corteza (bark), anillos de humo evidentes, brillo, y apetitosidad general del corte al abrir la caja o presentarlo en la tabla.
2. **Sabor (Taste):** El criterio de mayor peso. Equilibrio perfecto de salinidad, dulzor, acidez, notas de humo maderable, integración correcta de especias y que el sabor intrínseco de la carne resalte por sobre las salsas o aditivos.
3. **Textura (Tenderness):** Suavidad adecuada, resistencia correcta al mordisco, jugosidad interna profunda, fundición óptima del colágeno en cortes duros y la firmeza apropiada sin llegar a resequedad.

   El evento fomenta la creatividad, pero se recuerda que el enfoque es hacia las técnicas de asado y ahumado (BBQ), por lo que si bien la originalidad se aplaude, no se aplicarán ni exigirán reglas puristas ni caprichosas propias de la alta gastronomía de restaurantes

con estrellas.

10. PREMIACIÓN Y RECONOCIMIENTO A LA EXCELENCIA

Tras el arduo escrutinio, el jurado procesará las boletas y seleccionará estadísticamente las recetas con mayores puntuaciones de cada categoría de forma independiente. Se premiará al primero, segundo y tercer lugar de cada una de las 5 divisiones (Costilla, Tomahawk, Pollo, Res, Queso).

Posteriormente, a través de la sumatoria total del rendimiento consistente en todas las fases, se coronará al Gran Ganador Absoluto del Campeonato, quien será el equipo con la mayor cantidad de puntos acumulados. Los premios "Across Categories" (General / Overall) serán entregados de igual forma para el Primero, Segundo y Tercer Lugar general. Se hace constar que por política de transparencia pero protección de egos, la hoja de cálculo completa con la tabla de calificaciones de todos los competidores no se hace pública; sin embargo, los capitanes tienen el pleno derecho de acercarse a la mesa de AGUAP al final de la jornada y solicitar verbalmente que se les informe la posición "overall" y el desglose de retroalimentación de su equipo de forma estrictamente individual, privada y con fines de mejora continua.

A los flamantes ganadores que suban al podio, se les podrá solicitar cordialmente por parte de los auditores del evento que presenten de manera física o digital su Documento Personal de Identificación (DPI) u otra credencial oficial válida, con el objetivo legal de demostrar fehacientemente su mayoría de edad y verificar sin lugar a dudas su identidad real contrastándola contra las fichas de registro original manejadas por Nydia. Los premios materiales, trofeos, insumos o reconocimientos económicos (si los hubiere) derivados del presente concurso son finales y no podrán ser, bajo ninguna circunstancia, objeto de cambio comercial, sustitución en efectivo, alteración, traspaso a terceros o compensación equivalente a petición o capricho del equipo ganador.

11. POLÍTICAS DE PATROCINADORES Y MARCAS COMERCIALES

El magno desarrollo de este evento de recaudación es posible única y exclusivamente gracias a la generosa y vital participación, auspicio y apoyo económico o en especie de distintas marcas, casas comerciales y empresas guatemaltecas comprometidas con la labor rotaria. En retribución a dicha lealtad y por ética publicitaria elemental, todos los equipos participantes y los individuos que los integran **tienen estrictamente prohibido** exhibir material publicitario, portar indumentaria vistosa, regalar promocionales, colgar mantas vinílicas o llevar productos evidentes de marcas comerciales que sean competencia directa de las prestigiosas marcas patrocinadoras oficiales del evento. El comité organizador y los inspectores de la zona se reservan el derecho absoluto, inmediato e innegociable de solicitar a cualquier equipo el retiro, ocultamiento o decomiso temporal de aquellos toldos, hieleras, artículos, banderas, bebidas o productos que representen un conflicto de interés económico directo con cualquiera de las empresas que con su aporte hicieron posible el festival. La negativa a acatar esta instrucción será motivo de descalificación directa.

12. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDADES Y FUERZA MAYOR

El Club Rotario Guatemala de La Ermita, el Club Rotario La Antigua, Finca La Azotea, la Asociación AGUAP, sus directivos, miembros voluntarios, proveedores y marcas asociadas no serán responsables, civil ni penalmente, por los daños físicos, materiales, morales o perjuicios de cualquier índole que pudiese llegar a sufrir el participante, sus acompañantes o el público con motivo de la participación directa o indirecta en el presente torneo. Al participar, el competidor declina de antemano toda responsabilidad contractual o extracontractual frente al ente organizador para reclamar indemnizaciones por cortes, quemaduras térmicas, accidentes de tránsito dentro y fuera de la instalación, daños a sus toldos por ráfagas de viento o condiciones climáticas adversas, o cualquier eventualidad derivada del uso de fuego y herramientas punzocortantes.

Tampoco responderán ante la ley por la cancelación parcial o total del evento debido a demostrables casos de fuerza mayor (fenómenos climáticos extremos, disposiciones gubernamentales de emergencia, pandemias, etc.) que pudieran llegar a impedir la realización del evento el 24 de octubre o el disfrute de los premios. Si algún miembro de un equipo parrillero incurre en alguna falta grave a la moral pública, alteraciones al orden, riñas o rompe las normas de las instalaciones de Finca La Azotea, las acciones legales, penalizaciones, expulsiones y costos por daños a la propiedad privada serán trasladados y cobrados directa e individualmente al infractor y a su equipo en conjunto, dejando al margen y exento al comité organizador.

13. PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL Y USO DE IMAGEN

La aceptación e inscripción al concurso, así como el cobro del premio por parte de los equipos ganadores, implica de forma explícita y expresa la cesión de derechos y la autorización total, irrevocable y gratuita a la organización para capturar, almacenar, distribuir y utilizar publicitariamente el nombre de su equipo, sus nombres propios, voz e imagen fotográfica y de video. El Club Rotario podrá utilizar este material audiovisual sin limitación geográfica o de tiempo en futuras campañas, resúmenes en Internet, comunicados de prensa, reportajes de televisión, pautas en radio o redes sociales, siempre bajo el contexto de promoción del "BBQ Challenge", de la labor social de los clubes, o eventos gastronómicos derivados. Dichas actividades de difusión no conferirán a los participantes ningún derecho a reclamo de beneficios económicos, pago de regalías o compensación monetaria de ninguna índole por concepto de derechos de imagen y privacidad, a excepción clara del premio físico originalmente ganado en justa lid conforme a estas exhaustivas bases. En caso de negativa expresa a ser filmado o fotografiado por parte de un equipo en zona de premiación, el ganador perderá el derecho absoluto a ostentar el título y disfrutar del galardón.

14. ACEPTACIÓN ABSOLUTA DEL REGLAMENTO

El Club Rotario organizador, a través de su directiva, se reserva el derecho soberano de enmendar, ampliar, restringir o modificar en cualquier momento las cláusulas, horarios y condiciones del presente documento normativo, e incluso determinar la posible anulación o suspensión temporal o definitiva de la competencia antes de la fecha pautada, siempre y

cuando existiera causa justificada o de interés superior, comprometiéndose a comunicar estos cambios, a través de Nydia o de los correos electrónicos registrados, con la máxima antelación posible que las circunstancias permitan, y emitir así un documento actualizado o anulación oficial.

El simple acto de pagar la inscripción, el envío del formulario mediante la secretaría y la sola presencia de los equipos el día de la competencia en el montaje y en el beneficio de café el día de entrega, constituye una declaración jurada de hecho, voluntaria e incondicional, que presupone la lectura íntegra, el entendimiento profundo, la asimilación y la aceptación incondicional del 100% de los estatutos estipulados en estas bases oficiales de competencia. La manifestación expresa, física o verbal, por parte de un capitán o integrante en el sentido de la no aceptación, rebeldía, desafío injustificado a los jueces o repudio de la totalidad o de una de las cláusulas aquí inscritas, implicará de manera inmediata y sin derecho a apelación, la exclusión del evento y la pérdida total del monto abonado por concepto de participación en el campeonato.

Acepto libremente, de buena fe y me comprometo a cabalidad a cumplir y hacer cumplir a mi equipo con las condiciones, valores rotarios y rigurosas reglas descritas extensamente en el presente documento de normativas de competencia, entendiendo a la perfección y sin coacción alguna que cualquier tipo de falta documentada a las mismas por parte mía o de mis compañeros se tomará sin miramientos como razón legítima y suficiente para descalificar y retirar de forma inmediata a todo el equipo de las instalaciones de Finca La Azotea.