

XXIII VERSIÓN CAMPEONATO DE ASADO INTERNACIONAL MÁS GRANDE DE TIERRA DEL FUEGO Y LA PATAGONIA 2026

FECHA	SÁBADO 7 DE FEBRERO DEL 2026
LUGAR	Club de Rodeo, camino cordón Baquedano, km. 2,5, comuna de Porvenir
HORA PRESENTACIÓN EQUIPOS	08:00 Horas (El NO cumplimiento del horario será penalizado).
HORA INICIO COMPETENCIA	1er. TURNO: 09:00 Horas 2do. TURNO: 11:00 Horas
HORA INAUGURACIÓN	12:00 Horas
TERMINO COMPETENCIA	15:00 Horas
PREMIACIÓN	17:00 Horas
PLAZO DE INSCRIPCIÓN	Viernes 30 de enero de 2026, hasta las 12:00 Horas en dependencias del museo municipal o a los correos ybarrientos@municiporvenir.cl = Yasna Barrientos Aguila nvelasquez@municiporvenir.cl = Nicole Velásquez Ruiz

BASES DEL EVENTO

1. Podrán participar: municipios, empresas, servicios públicos, organizaciones sociales, instituciones deportivas, predios ganaderos, agrupaciones de toda índole y personas naturales, siempre que sean residentes de **Tierra del Fuego**, tanto del lado **Chileno** como **Argentino**.
2. Los participantes dispondrán de **cuatro (4) horas**, para la preparación y cocción de los asados. La competencia se dividirá en **dos turnos** de inicio: **09:00 Y 11:00 Horas**. Los corderos serán entregados a cada equipo **en esos mismos horarios** por el personal municipal. Quedando prohibido que los participantes seleccionen los corderos por cuenta propia.
3. Los equipos estarán compuestos por **cuatro (4) personas** como máximo, estos deberán llevar **indumentaria típica de la Patagonia** o **una caracterización relacionada con la temática del evento**. Asimismo, el stand deberá estar decorado acorde a la **temática y vestimenta elegida**, manteniendo coherencia en toda la presentación.
4. El sorteo para determinar **el turno de participación y número de Stand**, se llevará a cabo el día **viernes 06 de febrero**, a las **22:00 horas**, en la **Sala de uso Múltiple (SUM)**, ubicada en la esquina de las calles Bernardo Phillipi y Sampaio.
5. La organización entregará **credenciales** a todos los participantes.
6. Cada equipo deberá llevar sus **asadores y parrillas** correspondientes, además de **una olla** para la cocción de las papas que proporcionará la organización. Estas papas forman parte del **plato de asado** que se entregará a los asistentes (correspondiendo **dos papas por porción**). La cocción de las papas será de responsabilidad exclusiva de cada equipo. Los asadores podrán ser de fierro o madera según la preferencia de los participantes.

XXIII VERSIÓN CAMPEONATO DE ASADO INTERNACIONAL MÁS GRANDE DE TIERRA DEL FUEGO Y LA PATAGONIA 2026

7. La organización entregará **3 corderos** a cada equipo para la competencia de **asado estilo tradicional**. No participarán en la competencia **estilos libres o de exhibición**, por lo tanto, estos no recibirán insumos por parte de la organización, siendo responsabilidad de cada equipo instalar y preparar sus propios corderos si deciden realizarlo.
8. La organización proveerá de 45 tacos de madera a cada Stand participante. Se **prohíbe** el ingreso de cualquier tipo de leña por parte de los competidores. Los tacos de madera **no utilizados** deberán permanecer en el stand al finalizar la competencia, ya que son **propiedad municipal**.

De forma posterior a la premiación funcionarios municipales dará inicio al retiro de los tacos de leña sobrantes, los que deberá ser entregados de forma diligente por parte de los equipos competidores. La no entrega de los tacos de leña o la obstrucción de su retiro, impedirá a los integrantes de los equipos participar en competencias futuras.

9. Además de los **3 corderos** y los **45 tacos de madera** por stand, la organización entregará los siguientes insumos:
 - 45 platos plásticos desechables
 - 45 sets de tenedor, cuchillo y servilleta
 - 45 potes de pebre de 50 g cada uno
 - 12 pares de guantes quirúrgicos
 - 8 cofias para el cabello

Se solicita a los equipos **verificar cuidadosamente la entrega de los platos**, asegurándose de separarlos correctamente, ya que en ocasiones quedan adheridos y pueden provocar faltantes al momento de servir. El uso de **cofias y guantes quirúrgicos** es **obligatorio** para las personas encargadas de porcionar y servir las presas de cordero destinadas a los asistentes.

10. El encendido del fuego deberá realizarse estrictamente en los horarios establecidos: **09:00 y 11:00 horas**. El **incumplimiento de este horario** será **sancionado con penalización** según lo determine la organización.
11. La competencia se desarrollará bajo la modalidad de asado tradicional, premiando las categorías de **asados parados y asados tendidos**. Cada equipo deberá cocinar como mínimo **tres (3) corderos**. Para la evaluación, se considerará **un (1) asado parado y un (1) asado tendido**, tomando como muestra **el cuarto trasero (pierna)** de cada cordero para la evaluación.
12. La evaluación de los asados comenzará a las **13:00 y 15:00 horas** respectivamente, según corresponda a cada turno. Los Stand que **finalicen la cocción antes de las 4 horas** podrán solicitar a la **comisión jurado** ser evaluados a partir de las **3.30 horas de cocción**, realizándose la evaluación en el orden de solicitud.

Aquellos equipos que terminen la cocción dentro del tiempo **total de 4 horas** serán evaluados por orden numérico, de menor a mayor.

13. Los asados que no hayan finalizado la cocción durante el tiempo de competencia y posterior a la evaluación del jurado, deberán **continuar con su preparación** para garantizar que el producto se entregue al público con la **calidad esperada**. El **incumplimiento** de esta norma será considerado como mal comportamiento del equipo, lo que podrá afectar su participación en futuros eventos.

XXIII VERSIÓN CAMPEONATO DE ASADO INTERNACIONAL MÁS GRANDE DE TIERRA DEL FUEGO Y LA PATAGONIA 2026

14. Cada equipo tendrá la obligación de cortar 45 porciones las cuales deben estar disponibles para la venta al público. La **responsabilidad del control** recaerá en el **capitán del equipo**, quien deberá verificar las entradas recibidas al finalizar la competencia. **Por lo que se insiste que, al momento de servir el plato de asado, se deberá pedir la entrada, corroborar que corresponda a su stand y guardarla hasta el final, para poder rendir la cuenta posteriormente. EL NO CUMPLIMIENTO DE ESTO SERA PENALIZADO.**
15. Cada Stand deberá tener un extintor de a lo menos 6 Kilos Tipo ABC o F, el cual es **OBLIGATORIO**. El equipo que no cuente con este equipamiento antes del encendido del Fuego no podrá participar en la competición.
16. Esta competencia es de carácter internacional. Los participantes deberán acatar las decisiones de los jurados con respeto y están obligados a regirse por estas bases.
17. La competencia cuenta con un **cupo máximo de 30 stands**, distribuidos de la siguiente manera: **15** para residentes **argentinos** de **Tierra del Fuego** y **15** para residentes **chilenos** de **Tierra del Fuego**. Se respetará el orden de inscripción hasta completar la totalidad de los cupos disponibles, no siendo posible incorporar más stands debido a las limitaciones de infraestructura del evento.

En caso de que algunos cupos por nacionalidad no se ocupen, se recurrirá a la lista de espera para asignarlos.
18. El ingreso de vehículos para **retirar materiales de los stands** participantes solo estará permitido **una vez finalizado el show** y después de que el **público general se haya retirado**. Excepcionalmente y previa coordinación con funcionario Municipal a cargo, los equipos de nacionalidad argentina podrán desmontar su stand de forma anticipada, autorización que permitirá el acceso limitado y ordenado a la zona de asados.
19. Los stands en competencia deben hacerse cargo de **apagar el fuego** al retirarse del recinto.
20. Cualquier modificación a las presentes bases, será informada a través del correo electrónico del capitán del equipo y se publicarán en las redes sociales de la Municipalidad de Porvenir.

JURADO

El jurado estará compuesto de seis (6) integrantes, divididos en dos grupos con el fin de agilizar el proceso de evaluación.

El jurado no informará sobre las peculiaridades de las decisiones tomadas a los equipos participantes, siendo el Acta el único medio oficial a través del cual se revelen los resultados.

Las Bases del concurso estarán en manos del jurado, con a lo menos 24 horas de anticipación a la celebración, para que estén en conocimientos del tipo de evaluación que deberán realizar.

**XXIII VERSIÓN CAMPEONATO DE ASADO
INTERNACIONAL MÁS GRANDE
DE TIERRA DEL FUEGO Y LA PATAGONIA 2026**

EVALUACIÓN

1. El jurado para dirimir a los ganadores de la competencia se basará en los siguientes criterios de evaluación:

CRITERIO DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	PUNTAJE TOTAL
Cocción								
Sabor								
Aspecto								

DONDE:

- 1 : INSUFICIENTE
 2 : MUY MALO
 3 : MALO
 4 : SUFICIENTE
 5 : REGULAR
 6 : BUENO
 7 : MUY BUENO

CRITERIO DE DESEMPATE:

En caso de existir empate entre los competidores, el criterio de desempate será primero la vestimenta y segundo la ornamentación.

CRITERIO DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	PUNTAJE TOTAL
Vestimenta								
Ornamentación								

DONDE:

- 1: INSUFICIENTE
 2: MUY MALO
 3: MALO
 4: SUFICIENTE
 5: REGULAR
 6: BUENO
 7: MUY BUENO

2. Las evaluaciones detalladas en el Punto anterior, estarán sujeta a la Penalizaciones detalladas a continuación:

XXIII VERSIÓN CAMPEONATO DE ASADO INTERNACIONAL MÁS GRANDE DE TIERRA DEL FUEGO Y LA PATAGONIA 2026

- **Se penalizará con un (0.5) punto**, al equipo que no cumpla con la hora de presentación al evento, es decir, que no se presente a las 08:00 horas para montar su stand y recibir los insumos.
 - **Se penalizará con un (0.5) punto**, al equipo que no retire sus vehículos y/o medios de transportes antes de las 08:45.
 - **Se penalizará con un (0.5) punto**, al equipo que encienda el fuego antes del horario establecido según el punto 10 de las presentes bases.
 - **Se penalizará con un (0.5) punto**, al equipo que reciba entradas que no correspondan al número de su stand.
3. El resultado entre la calificación de la **Evaluación**, menos las **Penalizaciones** será la puntuación final que determine los equipos ganadores de cada categoría.

PREMIACIÓN

1. La premiación se realizará en el mismo recinto a las 17:30 horas.
2. La premiación se realizará en forma separada para cada categoría.
 - Asados Tendidos: 1er, 2do Y 3er Lugar
 - Asados Parados: 1er, 2do Y 3er Lugar
3. Un mismo equipo **puede resultar premiado en ambas categorías**, es decir, tanto en Asados Tendidos como en Asados Parados.

RECLAMACIONES

La decisión del Jurado Calificador será INAPELABLE y en ésta no tendrá injerencia alguna la Comisión Organizadora, ni las autoridades de la comuna.



**XXIII VERSIÓN CAMPEONATO DE ASADO
INTERNACIONAL MÁS GRANDE
DE TIERRA DEL FUEGO Y LA PATAGONIA 2026**

FICHA DE INSCRIPCIÓN N° _____

NOMBRE EQUIPO:

.....

NOMBRE CAPITAN DEL EQUIPO:

.....

TELEFONO:

CIUDAD:

.....

DIRECCIÓN:

.....

CORREO ELECTRÓNICO:

.....

INTEGRANTE EQUIPO N°1:

INTEGRANTE EQUIPO N°2:

INTEGRANTE EQUIPO N°3:

DECLARACION DEL EQUIPO:

Declaro conocer, aceptar y respetar las bases y reglamento estipulado para esta competencia.

FIRMA:

FECHA INSCRIPCION:

El número de la ficha de inscripción será asignado por la Comisión Organizadora según al orden de ingreso.