



En nombre de Supermercados Selectos, nuestros patrocinadores y organizadores les damos la bienvenida a la competencia más grande en Puerto Rico de expertos/as en la parrilla.

Fecha: Sábado, 27 de junio de 2026

Lugar: El Tablado de Guaynabo

Premios: ¡\$5,000 en Premios!

REGLAS OFICIALES SELECTOS BBQ CHALLENGE 2026

1. El BBQ Challenge 2026 de Supermercados Selectos está abierto a todos los aficionados y amantes de la parrilla, ya que no es requisito tener experiencia en otras competencias o ser chef profesional para poder competir.
2. Los participantes deben ser mayores de 18 años.
3. Cada equipo podrá participar en una o todas las categorías de la competencia especificadas por el evento.
4. Se prohíbe que los equipos vendan comida y/o bebidas al público.
5. La competencia, de estilo “BBQ Contest”, consiste en categorías: hamburguesa, pollo, carne, costilla y Master Grill.
6. Se premiarán los primeros 3 lugares de cada categoría y un ganador “Master Grill” (13 premios en total).
7. Cada equipo puede competir en 1, 2, 3 ó 4 categorías, teniendo en cuenta que el premio “Master Grill” se otorga al equipo con más puntos sumando todas las categorías.
8. Cada equipo puede tener un máximo de cinco (5) personas.
9. El costo de inscripción es de \$200.00 por equipo. Incluye: las carnes que van a utilizar para la competencia, un espacio 10’ x 10’ con carpa, mesa y productos de nuestras marcas patrocinadoras (es compulsorio utilizar los productos que se le regalen para la competencia).
10. Para inscripciones favor de escribir a selectosbbq@consentidopr.com.

Logística:

1. A cada equipo se le reserva un espacio para estacionamiento dentro del evento.
2. El competidor es responsable de llevar todos sus materiales para la competencia, de montar y desmontar cualquier estructura que use sea toldo, andamios, “truss”, etc... De igual forma es responsable de mantener su área siempre limpia (antes, durante y después de la competencia).
3. Los competidores podrán hacer su montaje a partir de las 8:00 a.m. el sábado, 27 de junio en El Tablado de Guaynabo.



4. La competencia inicia oficialmente a las 11:00 a.m. con una revisión por parte de los jueces y organizadores de todos los equipos, verificando que cuentan con los insumos correctos.
5. Se entregarán las carnes el sábado antes de comenzar. Los equipos podrán sazonar sus carnes antes de las 11:00am y comenzar la cocción de estas a las 11:00am. De no ser así serán descualificados.

¿Qué Debes Llevar?:

1. La producción proveerá las carnes de la competencia. Cada equipo debe asegurar el manejo seguro y temperatura (frío) hasta la hora que inicia la competencia. Para la competencia deben utilizar los siguientes cortes:
 - Hamburgers (Sliders) – Res
 - Pollo – Cadera
 - Carne – Porterhouse Steak – Premium
 - Costilla - Baby Back Ribs o Spare Ribs
2. Cada grupo debe llevar su propio equipo para realizar la competencia:
3. BBQ de Carbón con su extinguidor, 4 galones de agua, mesa de trabajo, guantes de látex, hielera, utensilios de cocina, condimentos y otros ingredientes o materiales que necesiten para la preparación de sus platos. Sillas (opcional).
4. No se permite ingresar ningún tipo de bebidas al evento (soda, agua, cerveza, jugos, licor). Solamente podrán ser adquiridas dentro del evento. Si son para uso de la preparación de sus platos y deben declararlo al momento de la inspección.
5. Se les realizará una inspección a todos los equipos antes de empezar el evento. Si se llegará a encontrar algún insumo que no es permitido, se le restarán 10 pts al equipo automáticamente y se expone a ser descualificado.

Limpieza:

1. Mantener su área de competencia limpia en todo momento.
2. Cada equipo es responsable de botar la basura que genere.
3. Deben depositar todo desperdicio y basura en las áreas designadas.

Saneamiento:

1. Los cocineros deben de preparar y cocinar los alimentos de la manera más sanitaria posible (uso de guantes, área de trabajo libre de basura, etc.).
2. Las áreas de competencia serán inspeccionadas por el comité de jueces.
3. Las infracciones identificadas por falta de higiene deben de ser corregidas inmediatamente o el equipo será descalificado al momento.



Competencia:

1. Tiempo de entrega: La entrega para cada categoría será a partir de los siguientes horarios:
 - Hamburguesa (Sliders): 1:00 p.m.
 - Pollo (Caders) 2:00 p.m.
 - Carne (Porterhouse): 3:00 p.m.
 - Costilla (Baby Back Rips): 4:00 p.m.
2. Cantidades por entrega: Los equipos deben de entregar las siguientes cantidades para ser calificada por los jueces:
 - Hamburguesa: 6 sliders
 - Pollo: 6 caderas
 - Carne: 6 pedazos tamaño bocado
 - Costillas de cerdo: 6 costillas con hueso (sencillo)
3. Los platos no pueden tener ningún tipo de decoración adicional que no sea lechuga o perejil (no debe ser mix de los dos y es opcional). Ejemplo: No puede colocar tomate, zanahoria, cebolla, etc. en el plato.
4. En el caso de los sliders, todos los ingredientes deben de estar entre los dos panes. Pueden utilizar palillos de dientes de madera, sin ningún tipo de color o decoración (no salir del plato).
5. El evento proveerá las platos (platos desechables de foam 9" x 9" sin divisiones) para las entregas.
6. Puntuación: Cada plato será calificado por tres jueces certificados en las áreas de:
 - a. Apariencia - otorgando puntos de 5 al 9. Se refiere la apariencia cosmética del producto. En el caso de la costilla smoke ring, color de la carne. En el caso de la hamburguesa color del pan, color de la carne, jugosidad apreciada e ingredientes. En el caso de ribeye, color de la carne interna y el smoke ring. Y la presentación de como lleguen las comidas a la mesa de jueces (limpieza en el plato, cómo está acomodado, etc.).
 - b. Textura - otorgando puntos de 5 al 9. En el caso de la hamburguesa es textura de la mordida, donde está la carne, ingredientes, suavidad del pan, que la salsa no dañe el pan, etc. En el caso de la costilla se busca "pull-off-the-bone" (no "fall off the bone"). También la textura de la corteza de la carne. En el caso de la carne, ternura, cocción, facilidad de morder.
 - c. Sabor - otorgando puntos de 5 al 9. Es la puntuación más importante, 100% basado en el paladar.
7. Procedimiento de calificación: Las entregas se van a hacer en una mesa de recepción. Pueden enviar a un miembro de su equipo o utilizar voluntarios para la entrega.



8. La hora de entrega es 5 minutos antes de la hora hasta 5 minutos después de la hora. Las tardanzas no serán toleradas y si la entrega sobrepasa los 5 minutos de la hora estipulada, el plato será descalificado automáticamente.
9. En caso de un empate dentro de una categoría o puntaje final, los jueces se deberán reunir para tomar una decisión basada en sus apuntes.

Información general:

1. Habrá estacionamiento sin costo para los competidores. La entrada a El Tablado y al evento será gratis.
2. Las mascotas son bienvenidas.
3. No se permiten neveritas de visitantes al evento.
4. Horario del evento: Abrimos las puertas al público general a las 10:00 a.m. y terminamos a las 5:00 p.m.
5. Preguntas de Logística favor de comunicarse con Rickie Castrodad 787-233-7883
6. Para cualquier información adicional del evento, favor de escribir a:
selectosbbq@consentidopr.com

Patrocinadores Corporativos:

No se permitirán patrocinadores dentro de las categorías de bebidas (alcohólicas y no alcohólicas), celulares, empresas de telecomunicación ni se permitirá el uso de una marca que compita con los patrocinadores y/o organizadores del evento. No se permiten activaciones por parte de los patrocinadores de los equipos sin previa consulta con los organizadores. El no cumplir con estas normas de la competencia es causal de descalificación del equipo.

Se permite el uso de los logos de su equipo/patrocinador aprobado en: Uniforme, Gorras, Bandanas, Delantal únicamente.

No se permite el uso carpas con logos de marcas que no sean auspiciadores del evento. Los equipos que no cuenten con su propia carpa podrán alquilar una por medio del proveedor oficial del Selectos BBQ Challenge.

El equipo que no cumpla con estas condiciones o se le detecte ingresando artículos no autorizados será descalificado.



Montaje y desmontaje:

Al finalizar el evento se dará la orden para poder ingresar los vehículos para recoger sus equipos, no se permitirá la entrada a ningún vehículo hasta que se pueda transitar libremente sin afectar al público y/o personal del BBQ Challenge de Selectos.

Los equipos que deseen recoger sus equipos los pueden hacer sin el uso de sus vehículos.

Alimentos y bebidas:

En ningún caso se permite la venta de bebidas alcohólicas al público en general por parte de los equipos. Cualquier equipo que se encuentre sirviendo bebidas alcohólicas a menores de edad será descalificado y se notificará a las autoridades.

Artículos promocionales:

Se permite la venta, distribución de artículos promocionales, recuerdos, camisetas u otros artículos por parte de los equipos a los seguidores de sus equipos. Este material promocional debe de ser del equipo y no de sus patrocinadores.

Ganador:

El ganador será seleccionado de acuerdo con el puntaje recibido.

Master grill: \$1,000.00 (un solo premio)

Hamburguesas:

1er \$500

2do \$350

3er \$150

Pollo:

1er \$500

2do \$350

3er \$150

Carnes:

1er \$500

2do \$350

3er \$150

Costillas:

1er \$500

2do \$350

3er \$150

Total: \$5,000 en premios.



Preguntas frecuentes:

¿Puedo llevar más comida de la necesito para la competencia y degustar al público?

Resp.: Si puede llevar más comida y degustar a los presentes.

¿Puedo llevar chorizos, yuca papas y demás?

Resp.: Si puede, solo que no se pueden usar en la bandejas de calificación.

¿Puedo llevar mis sillas, paraguas, bicicletas y mascotas?

Resp.: Si se puede, si lleva mascotas debe de llevar bolsas para recoger sus necesidades y mantener todas las áreas limpias.

¿Habrá venta de comida?

Resp.: El Tablado de Guaynabo cuenta con una variedad de quioscos lleno de deliciosas alternativas.

Solo la directiva del evento o los organizadores pueden hacer cambios al reglamento, estos cambios serán notificados a los participantes con antelación.