Bases de participación

# Batalla de Asadores

Corralosorno | SAGO FISUR 2026
Celebración de los 100 años

## 1. Antecedentes generales

Corralosorno y Sago Fisur realizarán la Batalla de Asadores el sábado 28 de noviembre de 2026. Participarán hasta 20 equipos de dos integrantes (40 personas). Cada equipo preparará un asado al palo con 3 kg de estomaguillo proporcionados por Corralosorno y presentará su preparación al jurado.

## 2. Postulación, selección y confirmación

Las postulaciones se efectuarán mediante formulario oficial. Los cupos se asignarán prioritariamente por orden de inscripción, sujeto a la disponibilidad de ambos integrantes, la capacidad de aportar parrilla, carbón y utensilios, y una presentación personal y de equipamiento adecuada para un evento público. La organización verificará el cumplimiento de los requisitos.

La postulación no garantiza un cupo. Únicamente los equipos seleccionados serán contactados por teléfono o correo electrónico para confirmar su asistencia. Los equipos no contactados se entenderán no seleccionados. Si un equipo no confirma, desiste o no puede asistir, su cupo podrá reasignarse al siguiente equipo inscrito que cumpla los requisitos.

Cierre de postulaciones: Domingo 22 de noviembre de 2026. Los resultados de postulación se comunicarán el lunes 23 de noviembre de 2026.

## 3. Credenciales y asignación de espacios

Las credenciales oficiales deberán retirarse el martes 24 de noviembre de 2026, desde las 08:00 hasta las 18:00 horas, en Frigorífico Osorno, ubicado en Francisco del Campo 200, Ovejería. Su entrega se efectuará después de verificar la identidad y firma de aceptación de bases de ambos integrantes.

Cada equipo recibirá un número único del 01 al 20, asociado a sus credenciales, ubicación o stand asignado. Los equipos deberán instalarse en el espacio correspondiente a su número.

## 4. Insumos y equipamiento

Corralosorno entregará exclusivamente 3 kg de estomaguillo por equipo. Cada equipo deberá aportar su propia parrilla, carbón, utensilios, herramientas, sal, condimentos y todos los demás implementos e ingredientes complementarios que necesite para preparar su asado. Corralosorno no proporcionará combustible, equipamiento parrillero, sal ni condimentos.

## 5. Puntualidad e instalación obligatoria

OBLIGATORIO: el sábado 28 de noviembre de 2026, antes de las 08:00 horas, cada equipo deberá haber ingresado y dejado completamente instalados su parrilla, carbón, utensilios, herramientas, sal, condimentos y demás implementos en el espacio asignado. A las 08:00 horas, todo el equipamiento deberá estar instalado.

Esta exigencia se debe a que SAGO mantendrá habilitado el acceso para tránsito vehicular únicamente antes de las 08:00 horas. A partir de ese horario se cerrarán las puertas para el ingreso de vehículos, sin posibilidad de acceder posteriormente en vehículo para instalar parrillas o descargar implementos. Cada equipo deberá organizar su traslado e instalación con anticipación. El incumplimiento de esta condición podrá impedir su participación.

## 6. Seguridad, higiene y presentación

La parrilla deberá ser estable, estar en buen estado y ser apta para el uso seguro de carbón y brasas. No se admitirán estructuras dañadas o inestables. Durante la actividad deberán emplearse utensilios limpios, mantener una manipulación higiénica de alimentos y conservar ordenado y limpio el sector de trabajo. La organización podrá inspeccionar el equipamiento y requerir correcciones.

## 7. Prohibiciones y descalificación

**Giro manual del palo.** Queda estrictamente prohibido utilizar cualquier tipo de motor o mecanismo que produzca el movimiento automático del palo. Su giro deberá realizarse exclusivamente de forma manual por uno o ambos integrantes inscritos del equipo.

**Ayuda externa.** Queda estrictamente prohibido recibir ayuda de personas externas al concurso en la preparación, cocción, giro del palo o presentación de la carne. Estas tareas deberán ser realizadas únicamente por los integrantes inscritos de cada equipo.

**Carne de la competencia.** Queda estrictamente prohibido sustituir, cambiar o reemplazar la carne entregada por la organización, así como traer o utilizar carne propia o de otra procedencia. Cada equipo deberá competir exclusivamente con los 3 kg de estomaguillo suministrados por Corralosorno.

**Daños y sabotaje.** Queda estrictamente prohibido dañar, destruir, alterar, manipular o sabotear las preparaciones, insumos, parrillas, utensilios o pertenencias de otros participantes, así como realizar cualquier acción destinada a perjudicar a otros equipos o interferir deliberadamente en el desarrollo de la competencia.

**Toldos.** Queda estrictamente prohibido instalar toldos o carpas de ningún tipo en el sector de la competencia.

**Sanción.** El incumplimiento de cualquiera de estas prohibiciones, así como cualquier intento de daño, sabotaje o acción dirigida a los fines señalados, implicará la descalificación inmediata y definitiva del equipo completo, con pérdida del derecho a continuar en la competencia y a obtener premios. La organización determinará y comunicará la descalificación una vez constatada la infracción.

## 8. Desarrollo de la competencia

Cada equipo preparará el estomaguillo suministrado y entregará una muestra para degustación del jurado. Los horarios de preparación, presentación y término serán comunicados por la organización. Los equipos finalistas deberán reservar una porción para la segunda degustación.

## 9. Jurado y criterios de evaluación

El jurado estará integrado por Alonso Barraza, el gerente de Corralosorno y el gerente de SAGO FISUR. Los tres jueces evaluarán a los 20 equipos utilizando una planilla identificada con el número de equipo o stand. Cada juez calificará los tres criterios siguientes con una nota de 1 a 5 puntos (máximo 15 puntos por juez y 45 puntos acumulados por equipo):

| Criterio | Aspecto a evaluar | Puntaje |
|---|---|---|
| Sabor y sazón | Equilibrio de sabores y condimentos | 1-5 |
| Punto de cocción | Ejecución del punto elegido y uniformidad | 1-5 |
| Textura y jugosidad | Terneza, consistencia y jugosidad | 1-5 |

PRIMERA ETAPA - EVALUACIÓN DE LOS 20 EQUIPOS. Cada juez degustará y calificará las preparaciones de los 20 equipos en sabor y sazón, punto de cocción, y textura y jugosidad. Se sumarán los puntajes otorgados por los tres jueces y avanzarán a la segunda etapa los tres equipos con las mayores puntuaciones acumuladas. Si existe un empate que afecte la selección de los tres finalistas, los tres jueces volverán a degustar las preparaciones de los equipos empatados y decidirán conjuntamente cuál de ellos avanza, sin admitir empates en la clasificación final.

SEGUNDA ETAPA - DEFINICIÓN DE LOS GANADORES. Los tres jueces realizarán una nueva degustación de las preparaciones de los tres equipos finalistas. Tras esta evaluación, deliberarán conjuntamente y definirán en el mismo momento el primer, segundo y tercer lugar. No se admitirán empates en las posiciones finales. La decisión del jurado será definitiva para efectos de la competencia.

## 10. Premiación

Los premios para los tres primeros lugares serán los siguientes:

| Primer lugar | Segundo lugar | Tercer lugar |
|---|---|---|
| **$500.000** | **$300.000** | **$250.000** |

## 11. Responsabilidad sobre pertenencias

Cada equipo es responsable de instalar, utilizar, cuidar y retirar sus implementos y pertenencias. Corralosorno, Frigosorno, SAGO FISUR y las demás entidades organizadoras no asumirán responsabilidad por pérdidas, hurtos, robos, roturas o deterioros, salvo cuando legalmente les corresponda responder. Esta disposición no limita derechos irrenunciables ni responsabilidades establecidas por ley.

## 12. Registro fotográfico y audiovisual

Durante la competencia se realizarán fotografías y grabaciones de los participantes, preparaciones, evaluaciones y premiación. Su uso promocional o institucional en redes sociales, publicidad, campañas y comunicaciones de Corralosorno, Frigosorno y Sago Fisur estará sujeto a la autorización individual, expresa y separada de imagen y voz incluida al final de estas bases. Las marcas adicionales deberán identificarse expresamente antes de obtener autorización.

## 13. Protección de datos personales

Los datos proporcionados serán tratados para gestionar inscripciones, verificar requisitos, contactar y acreditar equipos, administrar la competencia y comunicar resultados, conforme a la legislación chilena aplicable. Antes de recabar datos se deberá informar la identidad y contacto del responsable, finalidades, destinatarios, plazo de conservación y medios para ejercer los derechos correspondientes. El consentimiento para fines adicionales será específico y separado.

## 14. Aceptación y formalización

La participación se formalizará una vez confirmado el cupo, verificadas las condiciones, firmadas las bases por ambos integrantes y entregadas las credenciales oficiales.