



Circuito Brasileiro de Churrasco 2025 – 4ª Etapa / Torneio Clausura

Desafio Internacional Ancestral 2026

REGRAS GERAIS

1. O Circuito Brasileiro de Churrasco 2025 realizará a sua 4ª e última etapa juntamente com o Desafio Internacional Ancestral acontecerá entre os dias 09, 10 e 11 de janeiro 2026 na cidade de São Jerônimo no Estado do Rio Grande do Sul.



2. O torneio reunirá equipes pertencentes à FBACC, CONFIAPA e WBQA.
3. O Campeonato de São Jerônimo é um evento oficial organizado pela FBACC pela Federação Mexicana de Parrilleros e Assadores sob o auspício da CONFIAPA como Campeonato Sancionado.
4. O torneio será baseado exclusivamente em técnicas de churrasco ancestral.
5. Haverá uma equipe de Juízes composta por Juízes certificados pelas associações membros e por juízes Certificados Panamericanos formados nos cursos da CONFIAPA.
6. O tipo de avaliação será às cegas com a orientação e monitoramento de juízes de pista certificados nos cursos da CONFIAPA e das associações ou federações nacionais integrantes.
7. A organização dos locais de posicionamento será realizada por meio de sorteio realizado pela organização que orientará aos promotores o ordenamento de localização para que as equipes ao chegarem ao local já encontrem os mesmos sinalizados com os nomes de cada equipe e bandeira de seu país.
8. Todos os preparativos e *mise en place* devem ser produzidos pelas equipes dentro do recinto de competição.
9. A organização fornecerá o equipamento de churrasco, que será utilizado exclusivamente para a competição.
10. Os seguintes suprimentos serão fornecidos exclusivamente pela organização, na mesma quantidade e qualidade para cada equipe:
 - i. Todas as proteínas de cada categoria.
 - ii. Canastras surpresa (com legumes, vegetais, temperos, frutas e verduras).
 - iii. Carvão e lenha.
 - iv. Pratos, bandejas, tábuas, caixas e recipientes.



v. água para hidratação e preparação dos pratos.

11. Todos os acompanhamentos e molhos devem ser produzidos no torneio.

12. As equipes poderão começar a preparar a sua proteína após os horários estabelecidos.

OBRIGAÇÕES DA ORGANIZAÇÃO:

A organização fornecerá em igualdade de condições:

1. Proteína para todas as categorias de preparações salgadas.
2. Uma parrilha modelo ancestral padrão para cada equipe, com atizador e espalhador de brasas.
3. Lenha e carvão suficientes para a competição.
4. Entrega de proteínas para cada equipe que deverão estar totalmente descongeladas e na temperatura de armazenamento ditada pela OMS, que é de 0° a 5° Celsius, e gelo para cada equipe.
5. Entrega de uma mesa auxiliar e 2 cadeiras para cada equipe.
6. Banheiros para competidores participantes e juízes.
7. Recipientes com sacos plásticos para deposição e coleta dos resíduos (lixeiras).
8. Centro de Primeiros Socorros.
9. Conveniar com instituição de ensino para arregimentar no mínimo 20 voluntários.
10. Equipe de Segurança para vigilância noturna;
11. Equipe de limpeza para os dias de competição.

A INSCRIÇÃO:

1. As equipes deverão se inscrever junto à FBACC Secretaria Geral (Srta. Barbara Andressa) fornecendo os seguintes dados: Nome da Equipe, Dados completos de seus integrantes, Foto da equipe e logomarca.
2. As inscrições não terão nenhum ônus pecuniário, porém os integrantes das equipes deverão se comprometer a auxiliar a organização na tentativa de estabelecimento de um novo recorde nacional pelo Rank Brasil: o MAIOR BIFE A PARMEGIANA DO BRASIL no domingo dia 11 de janeiro de 2026.

CATEGORIAS:

item	Categoria	Corte	acompanhamento
1	Suíno – cerdo	Panceta com pele	sim
2	Bovino – Res	Costela 4 ossos	sim
3	Pescado – pezcado	inteiro	sim
4	Sobremesa – Postre	livre	não

Tabela N° 1: Categorias a serem avaliadas Torneio Clausura e Desafio Internacional Ancestral



CALENDÁRIO DE ATIVIDADES:

1. Este calendário foi elaborado para que suas atividades possam ser realizadas no local do torneio.
2. O torneio acontecerá no sábado, 10 e no domingo, será o estabelecimento do Recorde brasileiro do MAIOR BIFE A PARMEGIANA DO BRASIL (200M).
3. As equipes e juízes devem retirar suas credenciais durante as reuniões protocolares.
4. O cadastramento para emissão de certificados por ordem de chegada de cada delegação ou equipe.
5. O acesso à reunião dos juízes e à reunião dos capitães será restrito aos demais membros da delegação.

dia	Horário	atividade	observação
09/01/2026	Das 9h00 Às 18h	Certificação de Juiz	
09/01/2026	Das 10h às 17h	Cadastramento das equipes	
09/01/2026	18h00	Reunião dos Capitães	Somente os capitães
09/01/2026	19h00	Reunião dos organizadores e voluntários	
10/01/2026	06h00	Abertura do Parque	
10/01/2026	07h00	Início da Entrega das Canastras	Para os dois dias
10/01/2026	07h00	Reunião Juizes de pista	
10/01/2026	08h00	Início entrega das carnes	Carnes do 1º dia
10/01/2026	09h00	Sorteio dos envelopes com os horários de entrega das carnes	Com os códigos de barra e QR Code
10/01/2026	10h00	Entrega dos recipientes	Tabuas, caixas, pratos e ramequins
10/01/2026	11h00	Reunião juízes de mesa	
10/01/2026	12h00	Início de entrega dos pratos	
11/01/2026	06h00	Abertura do Parque	
11/01/2026	07h00	Início do cozimento do arroz	
11/01/2026	08h00	Reunião Capitães	
11/01/2026	09h00	Início entrega das carnes	Carnes do Parmegiana
11/01/2026	11h00	Entrega dos bifes selados	
11/01/2026	12h00	Início da cobertura com o molho de tomate	
11/01/2026	12h30	Drone distribuidor do queijo	
11/01/2026	13h00	Medição oficial pelo RankBrasil	
11/01/2026	18h00	Início solenidade de premiação	
11/01/2026	20h00	Entrega certificados de participação e folhas de avaliação	

Tabela N° 3: Agenda do Evento



SOBRE OS PARTICIPANTES:

1. O torneio destina-se a amadores e profissionais da gastronomia e das brasas, com experiência.
2. É permitida a participação de marcas, hotéis, restaurantes, chefs, centros de formação gastronómica, produtores e comerciantes da cadeia alimentar.
3. Todos os participantes devem ser maiores de 18 anos
4. Todos os participantes devem ser membros ativos da FBACC ou de países pertencente à CONFIAPA.
5. As equipas podem ser compostas por um mínimo de 2 participantes e um máximo de 6 participantes na arena de competição.
6. As despesas (passes ou bilhetes, refeições, alojamento, etc.) são da responsabilidade dos participantes.
8. Os competidores devem estar e permanecer no local da competição desde o início da competição até o final da PREMIAÇÃO.
9. As equipes iniciarão e terminarão a sua preparação à hora indicada pela organização.

O JULGAMENTO:

Sobre o Júri:

1. Juízes, coordenadores e inspetores devem ter experiência anterior, como em concursos anteriores, certificados como juízes de sua associação ou federação, preferencialmente certificados panamericanos.
2. A mesa deverá ser composta por um juiz chefe de mesa, e outros cinco juízes escalados pela CONFIAPA.
3. Mesmo certificados, os juízes terão uma reunião conforme a agenda do torneio para alinhamento de critérios, procedimentos e esclarecimento de dúvidas sobre o processo de avaliação. Nesta ocasião deverão estar um interprete fluente em português e um fluente em inglês.
4. Nenhum juiz que seja alérgico ou tenha restrições culturais, religiosas ou pessoais ao consumo de alimentos poderá julgar no Torneio.
5. É obrigação de todos os juízes fazer cumprir todos os pontos mencionados na ficha de avaliação e zelar pelo cumprimento das normas.
6. Os juízes e fiscais de plenário devem respeitar a premissa de confidencialidade do julgamento e discrição perante o público, competidores, dirigentes ou imprensa.
7. Os juízes de mesa não poderão utilizar de equipamentos de comunicação como telefone, mesas, laptop, rádios, durante o processo de julgamento.
8. O juiz chefe da mesa se encarregará de fotografar os pratos recebidos e como registro de intercorrências para controle do julgamento e entregar esta galeria de fotos à equipe de apuração e compliance de sistema.



Estrutura do júri dentro da sala:

1. O juiz principal coordenará todo o processo de julgamento, digitação de notas ou conferência dos uploads de qualificações, proteção de resultados e fichas de avaliação, apuração de resultados e auditoria externa.
2. Serão montadas 4 mesas de juízes para as quais serão necessários:
 - A. 4 Chefes de mesa;
 - B. 20 juízes certificados;
 - C. 1 coordenador de entregas;
3. Serão escalados 6 auxiliares voluntários, preferencialmente alunos de escolas cursando gastronomia, que cumprem os seguintes valores: Discrção, confidencialidade, iniciativa e eficácia, para desempenharem as seguintes funções:
 - a. transporte da mesa de recepção até as mesas de juízes;
 - b. Troca de talheres e pratos;
 - c. Recolhimento e devolução dos assados;
 - d. Hidratação e Guardanapos nas mesas;
 - e. Limpeza e arrumação da sala.
4. A equipe de apuração e escrutínio será formada por pessoas comprometidas com os valores de Discrção, confidencialidade, iniciativa e eficácia, que exercerão a tarefa de coordenar o upload das notas ou digitação nas planilhas e sistemas na falta de um sistema homologado e efetuar a conferência de todas as digitações, emissão dos relatórios, coleta das fotos dos pratos.

Estrutura dos juízes de campo no decorrer do campeonato:

1. Haverá um Coordenador de campo que será responsável pela coordenação do trabalho de uma equipe de até 5 fiscais de pista.
2. As funções e atribuições dos fiscais de pista serão as seguintes:
 1. Ter pleno conhecimento do conteúdo do regulamento do campeonato.
 2. Ter experiência nas técnicas culinárias a serem avaliadas.
 3. Atuar como orientadores das equipes para sanar qualquer não conformidade observada no decorrer das provas;
 4. Seja totalmente educado e objetivo ao se comunicar com as equipes na figura de seus capitães.
 5. Registrar eventuais não conformidades observadas e não sanadas pelas equipes no decorrer das provas.
 6. Juntar provas fotográficas ou testemunhais não anônimas de infrações passíveis de punição pelo juiz principal do Campeonato.



7. Não serão aceitas em nenhuma fase da competição reclamações por parte das equipes que não venham cercadas de provas fotográfica, testemunhas e identificação da autoria dos fatos e do denunciante, sendo que o fiscal de pista deve ser o primeiro a ser acionado.
8. O julgamento às cegas será realizado por meio de metodologia manual ou digital caso haja um sistema homologado pela CONFIAPA.
9. Caso haja instabilidade no provimento de infra estrutura de internet o julgamento será pela tradicional forma manual.
10. O Sistema digital deverá ser testado à exaustão em até uma hora antes de iniciar a recepção dos pratos no dia 10 de janeiro de 2026.

ASPECTOS TÉCNICOS DA COMPETIÇÃO:

2. A ficha de avaliação manual ou digital, incluirá os seguintes indicadores:
 - a. Aparência – apresentação;
 - b. Aroma e Sabor;
 - c. Textura e suculência;
 - d. Guarnição e criatividade.
3. As equipes ao chegarem no recinto deverão procurar seus lugares sorteados pela organização.

ÁREA DE LIMPEZA DOS UTENSÍLIOS

Serão montados pela organização no mínimo 4 áreas de higienização para limpeza dos utensílios das equipes com pias e suprimentos de água que poderá ser da rede de suprimentos do local ou de caixas de água suspensas com torneiras e com recolhimento na rede de água servida do recinto.

ÁREA DE COMPETIÇÃO

1. Cada equipe terá uma área definida na competição de pelo menos 15m² devidamente coberta por tenda, em área maior coberta ou por ombrelones, fechadas por gradis metálicos.
2. Todos os equipamentos devem permanecer neste espaço definido. Nenhum compartilhamento de espaço será permitido.
3. Cada equipe deve providenciar uma caixa térmica de no mínimo 20 litros para conservação de itens frios no gelo.
4. O fiscal de pista orientará às equipes quanto a necessidade de limpeza na área a elas destinadas durante e após a competição.
5. Não é permitido o uso de produtos derivados do tabaco, bebidas alcoólicas e entorpecentes durante o manuseio ou cozimento de alimentos ou dentro da área de competição.
6. Equipamentos e facas devem ser usados com responsabilidade e segurança.
7. Todos os ingredientes devem ser manuseados adequadamente.



8. A desinfecção da área de trabalho deve ser mantida em todos os momentos. Os resíduos devem ser recolhidos e depositados em áreas designadas.

VESTIMENTAS E EPIS

1. Em relação ao vestuário dos participantes, a equipe deverá apresentar uniforme representativo de Sua equipe e/ou país, onde utilizará:

- a. Avental;
- b. Calça comprida;
- c. Sapatos fechados;
- d. proteção de cabelo;

2. Não será permitido o uso de anéis e pulseiras nas mãos e braços.

3. A equipe poderá utilizar máscara ou óculos contra a fumaça.

4. As equipes devem trazer: utensílios para manipular e acender o fogo e qualquer outro instrumento necessário à sua participação.

INGREDIENTES PERMITIDOS E NÃO PERMITIDOS:

1. Todas as guarnições e molhos devem ser cozinhados e manuseados durante a competição. Não é permitida a adição de guarnições e molhos previamente preparados ou obtidos no mercado ou feitos fora do local de competição.

2. Só serão permitidos para uso os itens constantes nas caixas fornecidas pela organização para a preparação molhos, marinadas, guarnições e sobremesas.

3. Será terminantemente proibido a preparação de proteínas não fornecidas pela organização como produtos curados, maturados, presuntos, defumados.

4. Será permitido às equipes a entrada de no máximo duas garrafas de bebidas para o preparo de seus pratos.

PREPARO DA COMIDA:

1. Todos os alimentos devem começar crus, nenhum pré-processamento é permitido.

2. A preparação deve começar à hora indicada no calendário de preparação.

3. Os ingredientes fornecidos pela organização deverão ser descongelados de forma completa e segura antes de serem entregues às equipes.

4. Todos os produtos alimentares devem cumprir as normas de saúde, segurança e higiene da Organização Mundial de Saúde (OMS). (Ref: Codex/HACCP da OMS).

5. Os alimentos da competição serão vistoriados pelos fiscais de pista antes do início da competição, verificando se todos os alimentos são permitidos e estão em bom estado. No caso de não conformidades os mesmos serão trocados pela organização.

6. Cada equipe receberá no início do dia uma dúzia de ovos.

7. Em relação às técnicas utilizadas nas proteínas, não será permitido injetar temperos por seringa;



8. Será permitido às equipes que pinte com molhos durante o cozimento usando ramos de vegetais.
9. Será permitido o uso de salmoura.
10. Não é permitido cozinhar proteínas (carnes) em panelas, frigideiras ou qualquer tipo de recipiente ou utensílio, somente para preparo das guarnições poderão ser utilizadas.
11. Não é permitida a utilização de outros tipos de equipamentos diferentes dos cedidos pela organização. Todas as preparações de proteínas devem ser preparadas em equipamentos fornecidos pela organização do torneio 100%.
12. Não é permitido empanar ou fritar as proteínas de competição.
13. Não é permitido o uso de termômetro.
14. Não é permitido o uso de papel alumínio metálico, papel manteiga ou papel marrom para preparações que tenham um tipo de cozimento estipulado.
15. Relativamente à categoria de sobremesas, pelo menos um dos seus elementos deve apresentar vestígios ou marcas visíveis da grelha.
16. É proibido o uso de gás ou outros combustíveis explosivos.
17. Não são permitidos itens elétricos de qualquer tipo, tais como:
 - a. Liquidificadores, espremedores ou qualquer tipo de processador de alimentos;
 - b. isqueiros elétricos ou maçaricos a gás;
 - c. sopradores;
 - d. sous vide;
 - e. defumadores (de qualquer tipo)

ACOMPANHAMENTOS E MOLHOS:

1. Considera-se guarnição válida qualquer ingrediente que tenha sido cozinhado na grelha ou em lume de lenha ou carvão utilizando o mesmo equipamento de churrasco fornecido pela organização.
2. Dentro da categoria de molhos são considerados todos os tipos de pebres, chimichurris, temperos, que são permitidos, no caso de necessitar de cozimento, deve ser feito no local da equipe competidora.
3. Os acompanhamentos e/ou molho não devem encostar na proteína. Deve ser colocado de lado ou em recipiente tipo ramekin fornecido pela organização.

SOBRE HIGIENE E SEGURANÇA:

1. A lavagem das mãos é obrigatória antes de manusear alimentos e depois de manusear carnes cruas, peixes e aves.
2. É altamente recomendável usar luvas especiais para manipulação de alimentos e trocá-las com frequência.



3. Certifique-se de que todos os utensílios para cozinhar e comer e as superfícies de trabalho estejam limpos antes de usar.
4. Deve-se tomar muito cuidado para evitar a contaminação cruzada. Os alimentos crus devem sempre ser mantidos separados dos alimentos cozidos.
5. Mantenha as carnes, saladas e outros alimentos perecíveis refrigerados/congelados até o momento de prepará-los.
6. Não prepare alimentos cozidos com utensílios que tenham estado em contato com carne crua.
7. Limpe completamente todos os utensílios de cozinha e superfícies de trabalho após cada uso.
8. Lave bem as saladas e os vegetais crus para remover todos os vestígios de sujeira e quaisquer insetos ou sujeira.
9. Todos os fogos devem ser cuidadosamente observados durante a competição e extintos com segurança ao final do evento, quando toda a equipe deve deixar o local. A limpeza minuciosa é essencial. Nenhum espaço pode ser bagunçado ou sujo.
10. Descarte itens perecíveis que atingiram a temperatura do ar por mais de 90 minutos.
11. As sobras devem ser armazenadas em recipientes limpos e cobertos
12. Qualquer material residual, como alumínio, vidro, etc. devem ser reciclados sempre que possível ou descartados da maneira correta
13. O cloro não deve ser usado para fins sanitários

ENTREGA DE PRATOS:

1. O capitão da equipe, ou um membro designado da equipe, levará seu container de entrega com seu código de barra, no horário designado para o posto de recebimento da categoria.
2. Não pode fazer gritos ou cantos alusivos à sua equipe ou país, no momento da entrega, caso o faça será sancionado.

APRESENTAÇÃO DOS PRATOS:

item	Categoria	condição
1	Suíno - cerdo	Inteiro na tabua
2	Bovino - Res	Inteiro na tábua
3	Pescado - pezcado	Inteiro na tábua
4	Sobremesa - Postre	Porcionado na caixa – 6 porções

Tabela N° 4: Apresentação dos pratos por categorias

DEGUSTAÇÃO PÚBLICA:

1. Após a avaliação dos juízes nas categorias de carnes, o prato ou tábua será entregue à organização que se incumbirá de promover a degustação ao público resguardando as medidas de segurança sanitária.
2. É responsabilidade de cada equipe garantir as partes de julgamento.
3. A degustação ao público será posterior à apresentação do prato/mesa/ recipiente ao júri.



REDES SOCIAIS:

1. As equipes não podem compartilhar fotos ou detalhes de seus pratos em redes sociais, status do WhatsApp, Telegram, Wechat, etc., durante os dias da competição até que o processo de avaliação seja concluído.
2. Podem tirar fotos dos seus pratos, gravar vídeos durante o dia e publicá-los após o término do julgamento de todas as categorias nas suas redes mencionando as contas de Instagram das entidades envolvidas (Esta informação será repassada por escrito)

PRÊMIOS:

As equipes receberão reconhecimento por seu desempenho durante o torneio da seguinte forma:

1. Campeão Geral:
 - a. Um troféu de campeão
 - b. Medalhas para todos os participantes (até quatro medalhas)
 - c. Um prêmio em dinheiro de BRL 3.000 (Três mil Reais)
2. Vice Campeão - Geral:
 - a. Um troféu de vice campeão
 - b. Medalhas para todos os participantes (até quatro medalhas)
 - c. Um prêmio em dinheiro de BRL 1.500 (Mil e Quinhentos Reais)
3. 3º. Lugar Geral:
 - a. um troféu de terceiro posto;
 - b. Medalhas para todos os participantes (até quatro medalhas)
 - b. Um prêmio em dinheiro de BRL 500 (quinhentos reais)
4. Melhores pratos de cada categoria (do campeão ao 3º lugar)
 - a. 7 troféus no total, sendo: 1º, 2º e 3º lugar da classificação geral e 1º lugar de cada categoria.
 - b. 60 medalhas, distribuídas aos integrantes das equipes premiadas, conforme sua respectiva categoria e colocação.
5. Certificados de Participação – Todas as demais equipes participantes receberão certificado de participação.
6. Todos os jurados receberão um certificado de participação.

PENALIDADES:

Desqualificação de juiz ou membro da equipe de jurados:

Um juiz, ou um membro da administração do juiz, pode ser desqualificado pelas seguintes violações de regras:

1. Descumprimento das instruções do juiz principal.



2. Descumprimento das instruções dadas pelos organizadores (Alinhado com as regras e o juiz mestre)
3. Consumir álcool antes e durante o processo de julgamento.
4. O organizador do concurso informará os juízes sobre todas as leis locais relativas ao consumo e serviço de álcool e as cumprirá.
5. Contato direto ou indireto com as equipes durante o processo de avaliação.
6. Contato direto ou indireto com as áreas de competição das equipes durante o preparo e cozimento dos alimentos.
7. Contato direto ou indireto com as equipes por meio de redes sociais ou celulares.
8. Uso de telefones durante o processo de avaliação.
9. Os juízes não podem aceitar convites ou visitar os locais das equipes durante o período ativo da competição.
10. A comunicação entre os competidores da equipe e os juízes é proibida durante o horário de competição.
11. As sanções devem constar da apresentação ou ficha de cada juiz.
12. É responsabilidade das equipes informar, por meio de seu capitão, qualquer fiscal de pista quando outras equipes ou juízes cometerem infrações às regras, lembrando que devem apresentar provas fotográficas ou testemunhais não anônimas.
13. O juiz principal reportará esta denúncia à Assembleia de presidentes, que deverá avaliar a situação e decidir sobre ela, aplicando as sanções correspondentes no caso que a justifique.

SANÇÕES E PENALIDADES NA SALA DE JUÍZES:

Os juízes usarão pontos de penalidade fixos durante o processo de pontuação para as seguintes violações: Os pontos de penalidade serão deduzidos da pontuação total apenas para aquela categoria.

1. Objetos estranhos - Comestíveis ou não comestíveis: Palitos de madeira, massa, cremes, cabelos, insetos.

Penalidade: -1 ponto para cada juiz que o encontrou.

2. Proteínas ou alimentos não podem ser julgados nas seguintes condições:

a. Frango, porco, peixe: Cru

b. Proteínas torradas ou queimadas.

c. Proteína de carne bovina e ovina podem ser apresentadas ao ponto.

4. Marcação ou entalhe: A marcação é definida como qualquer marcação manuscrita ou de máquina no recipiente de entrega que possa identificar o equipamento que está sendo apresentado.

a. Formas de esculpir ou marcar: Esculpir, formar ou ser explícito na identificação da equipe que se apresentar perante qualquer juiz.



b. A única identificação no contêiner deve ser o código de barras /QR Code sorteado pela equipe.

c. Penalidade: A equipe receberá zero pontos em todos os critérios por todos os juízes.

5. As equipes podem ser desclassificadas do evento pelas ações de qualquer um de seus membros ou convidados por violações relacionadas a:

a. Competindo em mais de uma equipe, nenhum membro de uma equipe, incluindo o capitão, pode competir com mais de uma equipe durante o período da competição.

Penalidade: Desqualificação de ambas as equipes.

b. Uso de alimentos ou ingredientes proibidos.

Penalidade: Desclassificação da equipe.

6. A venda de bens, alimentos ou equipamentos não é permitida sem a aprovação dos organizadores.

a. Penalidade: Desclassificação do membro da equipe ou de toda a equipe.

b. O membro ou equipe não pode ser substituído.

7. Não serão permitidas fontes de calor elétrico para preparo, cocção ou manutenção.

a. Penalidade: o equipamento será confiscado pela organização.

8. Não é permitido contato com os jurados durante o período de competição através de redes sociais ou por representação direta ou indireta.

Penalidade: Desclassificação da equipe ou do juiz.

9. Estar sob a influência de álcool (bebida) e drogas.

Penalidade: Desclassificação da equipe ou do juiz.

10. Apresentar comportamentos agressivos, discriminatórios, racistas e sociais.

Penalidade: Desclassificação da equipe ou do juiz.

11. Durante o evento, a organização poderá aplicar sanções e penalidades às equipes que causarem qualquer desequilíbrio ou situações desagradáveis, inconvenientes, como embriaguez de seus integrantes, agressão física ou verbal a qualquer outro participante, voluntários, dirigentes, público em geral ou expositores.

A sanção pode incorrer:

Uma (1) advertência simples, se o incidente (2) se repetir leva à desclassificação total da equipe.

Dependendo da gravidade do incidente, a organização pode recorrer às autoridades policiais locais.

PUBLICIDADE – DIREITO DE IMAGENS



1. Quando da formalização da inscrição da equipe todos os direitos de uso de imagens geradas durante o campeonato passam a ser da FBACC não sendo necessário o expreso consentimento das equipes dela participantes.
2. As equipes podem enviar vídeos para serem postados nas redes sociais relevantes antes do torneio.
3. Os capitães das equipes inscritas no torneio deverão enviar vídeos para serem colocados nas respectivas redes sociais da AGCC e da FBACC.
4. Cada equipe deve colocar em sua estação de competição:
 - a. Bandeira da sua cidade, estado ou país (1 metro)
 - b. 1 banner de 1 m x 0,80 com nome/logo da equipe e seus patrocinadores
 - c. Associação que representa
2. Cada equipe pode usar logotipos de marcas patrocinadoras e aliados comerciais em seus uniformes.
3. As equipes poderão decorar, definir a sua estação alusiva a sua região estados ou país, sem tapar o visual da churrasqueira e mesa de trabalho.

PATROCINADORES INTERNOS DO EVENTO:

1. O acesso a ingredientes, insumos, utensílios será limitado, no caso de ser patrocinado por uma marca, isso será comunicado às equipes na hora.
2. Os patrocinadores e as marcas podem oferecer brindes aos vencedores ou lugares importantes do concurso, representantes de associações e júris.
3. Patrocinadores e marcas poderão sugerir categorias não mandatórias de acordo com os organizadores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

1. As presentes bases estão sujeitas à alguma alteração pela FBACC e CONFIAPA.
2. Estas bases poderão ser modificadas devido a mudanças na logística do evento.
3. O regulamento será divulgado às equipes e juízes por meio dos canais oficiais e redes sociais das associações, federações e da CONFIAPA.
4. A FBACC recolherá a título de aporte por uso de marca e sancionamento o valor de USD 100.00 À tesouraria da CONFIAPA



EVENTO SANCIONADO
BRA 202 501 100 01



EVENTO OFICIAL



APOIO



Chaf Edli Deyre

PRESIDENTE DA AGCC E VICE-PRESIDENTE DA FBACC

Jose Rodriguez Inatta

PRESIDENTE DA FBACC E VICE PRESIDENTE DA CONFIAPA

Barbara Andressa RS

SECRETÁRIA GERAL DA AGCC E DA FBACC