

Diciembre, 2022.
Parque Alberto Hurtado,
La Reina, Santiago, Chile.



COMPETENCIA EXPO PARRILLA 2022
CATEGORÍA ALACRUZ

PRODUCE



INDICE:

Bienvenida	4
Información General	5
Participantes	5
Medidas y Restricciones Covid-19	5
Tarifa de Inscripción	5
Áreas de los Equipos	6
Equipamiento para Cocinar	6
Conducta	7
Categorías	7
Consideraciones en la Competencia	8
Guarniciones y Salsas	8
Alimentación Permitidos y Prohibidos	9
Entrega y presentación de Platos	9
Jurado	10
Seguridad	10
Premiación	10
Platos/Presentaciones no evaluadas por el Jurado	11
Desempate	11
Consideraciones Generales	11

**BIENVENIDOS AL TORNEO ALACRUZ DE EXPO PARRILLA 2022,
LA FIESTA DE FUEGOS MÁS GRANDE CHILE**

Sean todos bienvenidos a la tercera competencia de Asadores de Expo Parrilla, la fiesta de fuegos más grande de Chile, el cual desarrollaremos íntegramente el día Domingo 11 de diciembre en el Parque Alberto Hurtado, ex Intercomunal, en la comuna de La Reina, Santiago.

Como organizadores y productores de Expo Parrilla y de la Competencia, te solicitamos que junto al equipo lean con detenimiento estas bases, aquí encontrarás toda la información que necesitas saber para participar y desenvolverte de la mejor manera durante el desarrollo de la competencia. Si luego de leerlas, mantienen como equipo alguna duda, por favor escríbenos y/o contáctanos para poder ayudarlos a resolver cualquier consulta.

¡Mucho éxito parrilleros, prepárense para el gran desafío!

INFORMACIÓN GENERAL

Entenderemos por equipo a todo grupo de participantes que se dedique a cocinar alimentos en una competencia de asadores. No importa si tienen o no experiencia en torneos y/o competencias previas, aquí venimos a disfrutar, aprender y pasarlo bien cerca de una parrilla, por lo mismo, en esta modalidad no hay clasificaciones profesionales y/o de aficionados; todos serán referidos como equipos de una misma categoría: Categoría ALACRUZ.

PARTICIPANTES

La competencia ALACRUZ Expo Parrilla 2022 esta abierta a todo público, con un máximo de 30 equipos participantes, lo que la transforma en la más grande del país.

Cada equipo podrá estar conformado por 2 personas como mínimo y 5 personas como máximo. Todos los participantes deberán ser mayores de edad. (18 años cumplidos al momento de la competencia)

Al momento de postular a esta competencia, los participantes deberán entregar una breve reseña del equipo indicando quienes conforman el grupo, sus motivaciones para participar y su cercanía y/o historia con la parrilla.

Está permitido representar a marcas comerciales dentro de la competencia.

Si existe un número mayor de postulantes sobre el límite de 30 equipos, se dará cupo al equipo participante en función de la fecha de inscripción.

El periodo de inscripción será limitado hasta el día lunes 4 de diciembre del presente año o hasta que se agoten los cupos disponibles.

El equipo debe contar con un/a Capitán/a, quien será el nexo directo entre la producción de la competencia y el equipo. Este capitán/a deberá asistir como mínimo a una reunión previa de carácter obligatorio.

La organización se contactará con cada uno de ellos/as para informar el día y hora de esta reunión y se indicará el medio o lugar para realizarla.

MEDIDAS Y RESTRICCIONES COVID-19

Para asegurar la tranquilidad y seguridad de que tomaremos todas las medidas sanitarias requeridas por el MINSAL, se les hará llegar una serie de documentos que debe completar la totalidad del equipo, esto con fin de revisar y mantener un listado completo de personas acreditadas a la competencia.

Todos los participantes deben presentarse y registrarse el día de la competencia con al menos una hora de anticipación para validar identidad y datos como también entregar declaraciones juradas de prevención de COVID-19, por lo que es obligatorio el uso de elementos de protección personal, la muestra de cédula de identidad al equipo de producción y poseer el pase de movilidad vigente el día del torneo.

TARIFA DE INSCRIPCIÓN

La tarifa de inscripción la establece el organizador del evento y no es reembolsable, a menos que existan circunstancias excepcionales que se determinen a discreción de los organizadores de la competencia.

Para este fin, la tarifa es de \$250.000 (doscientos cincuenta mil pesos chilenos) por equipo. Dicha cuota de inscripción tiene que ser pagada una vez otorgado el cupo al equipo cuando la organización tome contacto con el equipo y le entregue los datos bancarios en un plazo no mayor a 5 días hábiles desde avisado el cupo para la competencia al capitán del equipo.

De no cumplir con esta obligación, el equipo seleccionado perderá su cupo y la opción de participar de la competencia.

ÁREAS DE LOS EQUIPOS

A cada equipo se le asignará un área definida en la competencia. La organización determinó que el tamaño del sitio será de 5x3

Todo el equipo, incluida el área de cocina, debe estar contenido dentro de este espacio definido. No se permite compartir ningún espacio.

No se permiten pendones, banderas, velas u otros elementos publicitarios del equipo o de marcas auspiciadoras. Sí estará permitido el uso de manteles negros con el logo del equipo.

La ropa y/o vestimenta de cada equipo si permite la presencia de logos y/o marcas auspiciantes.

El/la juez de patio fiscalizará que el área de participación se mantenga limpia durante y después de la competencia. Como así también un correcto manejo de las proteínas y la preocupación por evitar la contaminación cruzada entre alimentos en la zona de competición

No se permite el uso de ningún producto de tabaco y/o estupefacientes al manipular o cocinar alimentos al interior del área de competencias.

No se permiten mascotas en los sitios de cocina.

El equipo y los cuchillos deben usarse de manera responsable y segura.

Todos los ingredientes deben almacenarse/enfriarse de la manera apropiada. La desinfección del área de trabajo debe mantenerse en todo momento.

Los desechos deben ser recolectados y depositados en áreas designadas, sobre todo el uso de cubrebocas, protectores faciales y guantes, elementos de protección contra el COVID-19. (siempre cuando el MINSAL así lo exija)

Referente a la vestimenta, el equipo debe presentarse con uniforme de estilo idéntico y/o similar, que contemple pechera, mandil y/o chaqueta, pantalones largos, zapatos cerrados y protección para el cabello (el uso de jockeys, boinas o sombreros está permitido). Los guantes son de carácter obligatorio para todos los participantes que tengan contacto directo con cualquier tipo de alimento y/o ingredientes en las preparaciones.

EQUIPAMIENTO PARA COCINAR

La producción dispondrá a cada equipo:

- Parrilla ALACRUZ, fogón de 100 cms de diámetro, 50% zona parrilla, 50% zona libre.
- Estaca para cocción a la leña.
- 1 Mini Frigobar para la correcta refrigeración de proteínas, frutas y verduras.
- Carbón y Leña
- 1 Mesa y sillas
- Basureo
- Dispensador de agua potable para consumo
- Lavadero con acceso a agua potable (uso común de equipos)

Todo equipamiento queda a responsabilidad del equipo participante.

Está prohibido traer parrillas y/o mesas adicionales.

No está permitida la utilización de accesorios eléctricos, a batería, o gas.

Si están permitidos los iniciadores de fuego (no eléctricos)

CONDUCTA

Los equipos deben exhibir un comportamiento cortés y adecuado en todo momento. No seguir las instrucciones del organizador puede dar como resultado la eliminación del equipo del torneo y la incapacidad del equipo de competir en futuras competencias organizadas por Monky Producciones.

Se requiere el cumplimiento completo de todos los protocolos locales en relación con incendios, salud, electricidad, eliminación de desechos y reciclaje.

Los participantes no podrán presentarse a la competencia ni competir en el mismo bajo los efectos del alcohol (embriaguez) ni bajo el efecto de drogas o estupefacientes.

Presentar conductas agresivas, discriminatorias y mal comportamiento social.

Vender y/o exhibir productos de manera comercial en la zona de competencia.

Intentar obtener ventaja de forma fraudulenta por sobre la fe de estas bases reglamentarias.

CATEGORÍAS

La competencia ALACRUZ de Expo Parrilla 2022 tendrá 3 categorías a evaluar, las cuales se llevarán a cabo íntegramente el día domingo 11 de diciembre. El detalle a continuación:

CATEGORÍA: CERDO

- Proteína: Sorpresa
- Estilo de cocción: Libre
- El juez de patio pasara preguntando el punto de las proteínas antes de partir trabajando con ellas.
- Acompañamiento sorpresa entregado por la producción del evento
- Salsa caliente
- Tiempo para presentación a jurado: 2:30 horas

CATEGORÍA: SORPRESA

- Proteína: Sorpresa
- Estilo de cocción: Libre
- El juez de patio pasara preguntando el punto de las proteínas antes de partir trabajando con ellas.
- Acompañamiento sorpresa entregado por la producción del evento
- Salsa libre
- Tiempo para presentación a jurado: 4:10 horas

CATEGORÍA: VACUNO

- Proteína: Sorpresa
- Estilo de cocción: Libre
- El juez de patio pasara preguntando el punto de las proteínas antes de partir trabajando con ellas.
- Acompañamiento sorpresa entregado por la producción del evento
- Salsa fría
- Tiempo para presentación a jurado: 5:50 horas

CONSIDERACIONES EN LA COMPETENCIA

Los equipos pueden comenzar a preparar (abrir, cortar, inyectar, marinar) sus proteínas y/o preparaciones tan pronto como se entregue oficialmente el permiso, el cual estará marcado por el encendido del carbón (Juez de patio). Todas las proteínas y guarniciones se entregarán en cantidades y proporciones similares a cada equipo.

Todos los fuegos deben vigilarse con mucho cuidado durante la competencia y al término de esta debe entregarse la parrilla limpia y sin brasas, las cuales deben ser depositadas en un fogón entregado por la producción, el que debe ser llevado al punto que el juez de patio les indique y entregado al próximo equipo el cual será definido nuevamente por el juez de patio. Es imperativo que la limpieza sea exhaustiva. No se pueden dejar espacios en desorden o con basura. Las grillas y/o rejillas deben entregarse impecables, para esto la producción hará entrega de un cepillo de acero, dicho cepillo debe quedar dentro de cada parrilla una vez utilizado.

Los equipos deben todo el tiempo estar pendientes de la correcta utilización de los ingredientes, utensilios y materias primas. (lavado frecuente de manos, uso obligatorio de guantes de látex o nitrilo, contaminación cruzada)

Se debe asegurar que todos los utensilios para cocinar, comer y las superficies de trabajo estén limpios antes de usarlos.

Cuidado con la contaminación cruzada. Los alimentos crudos siempre deben mantenerse separados de los alimentos cocidos. Se debe mantener las carnes, ensaladas y otros alimentos perecederos refrigerados / congelados hasta que estén listos para la preparación. No se puede preparar alimentos cocidos con utensilios que hayan tocado carnes crudas; Es necesario limpiar a fondo todos los utensilios de cocina y las superficies de trabajo después de cada uso.

Las sobras deben almacenarse en recipientes limpios, tapados y refrigerados.

PREPARACIÓN DE PLATOS

Todos los alimentos deben comenzar crudos, y ningún procesamiento, tratamiento de preparación puede comenzar hasta que el juez de patio lo indique.

La producción de la competencia entregará las proteínas y guarniciones al inicio de la jornada de competencia.

Relativo a las técnicas utilizadas en las proteínas, está permitido adobar, marinar en seco, marinar en líquido, inyectar y pintar con salsas elaboradas en la competencia solo durante la cocción mas no una vez retiradas de la superficie de la parrilla.

No está permitido dar cocción a las proteínas en ollas, cacerolas, envueltas en papel metálico (o cualquiera similar)

No está permitido apanar las proteínas pero si se puede ocupar dicha técnica en los acompañamientos.

No está permitido el uso de termómetro análogo y/o digital para el control y manejo de temperaturas.

GUARNICIONES Y SALSAS

Las guarniciones/acompañamientos deberán prepararse exclusivamente con las frutas, verduras y hierbas frescas entregadas por la organización. Su uso queda a la creatividad y disposición de los equipos participantes. No está permitido utilizar frutas, verduras y/o hierbas frescas distintas a las entregadas por la organización.

Se considera como guarnición/acompañamiento cualquier preparación adjunta a la proteína que tuvo un proceso de cocción en parrilla.

En cuanto a las salsas esta pueden ser elaboradas con o sin cocción dependiendo de cada categoría antes

mencionadas, las cuales deben ser elaboradas en su totalidad dentro de la competencia.

Les recordamos que esta estrictamente prohibido traer salsas o guarniciones pre elaboradas.

Para la cocción/preparación de acompañamientos SI está permitido el uso de ollas, cacerolas, sartenes sobre las brasas.

ALIMENTOS PERMITIDOS Y PROHIBIDOS

No se permitirán productos preelaborados del mercado ni cocinados con anterioridad en casa. No está permitido el uso de: salsas envasadas, humo líquido, salsa inglesa, salsa de soya, salsa de ajo, todo tipo de quesos, huevo, mayonesa, ketchup, salsa BBQ, adobos listos, rubs comerciales o pre elaborados, sales saborizadas o sazonadas, caldos, huesos, pastas de curry, sal de cura, ajinomoto (glutamato monosódico), ni ninguna otra proteína animal adicional a la entregada por la producción.

SI está permitido traer ingredientes básicos, tales como: azúcar, harinas, pimientas, especias secas, aceites, vinagres, cervezas, licores para cocinar, frutos secos, ajo, leche, crema, mantequilla, mostaza.

ENTREGA Y PRESENTACIÓN DE PLATOS

La entrega de platos de cada categoría se organizará bajo intervalos de tiempos, los cuales permitirán al jurado degustar y certificar sus respuestas en la pauta evaluativa.

Las preparaciones deberán ser montadas en platos y/o tablas para la degustación de 3 jurados. El equipo define libremente si presenta 3 porciones individuales o una sola gran porción para compartir.

El intervalo entre cada plato dentro de una categoría será de 10' minutos cada tres equipos participantes. El tiempo permitido para entregar es de 2 minutos antes y hasta 2 minutos después de los tiempos estipulados por los organizadores, por ejemplo: el tiempo de entrega es a las 12:00 pm, la tolerancia de tiempo de presentación será de 11:58am a 12:02 pm. Si el equipo participante no logra presentar dentro de los tiempos establecidos, la preparación queda con calificación CERO.

El horario de encendido de parrilla será definido por la producción, el cual tendrá un intervalo de 10' minutos cada tres equipos.

Los equipos presentaran en orden aleatorio según el sorteo realizado el día de la competencia con todos los capitanes.

La modalidad de presentación de las preparaciones de la competencia ALACRUZ, será de manera presencial por la cantidad de participantes que el equipo determine, para esto cada equipo contara con 1 minuto para exponer su preparación. Posterior a esto el equipo debe hacer abandono y dejar al jurado dirimir.

Una vez finalizada la presentación, el equipo debe hacer retiro de platos, tablas y cualquier otro elemento ocupado para la presentación, en el mesón dispuesto por la producción.

Es responsabilidad del jurado avisar a los participantes en la presentación de platos si tiene algún tipo de alergia alimentaria o impedimento de comer algún alimento. En el caso de darse esta situación dicho jurado será remplazado por uno de los jueces de patio.

JURADO

Contaremos con doce (12) jurados para el Torneo ALACRUZ Expo Parrilla 2022. Los cuales estarán organizados de la siguiente manera:

- Nueve (9) jurados en la zona de degustación distribuidos en tres(3) mesas compuestas por tres (3) jurados cada una.
- Tres (3) jueces de patio.
- Descrito lo anterior cada equipo presentara una categoría a cada una de las mesas establecidas, siendo evaluado por los nueve (9) jurados de la competencia.

Las mesas de jurados estarán compuestas por expertos asadores, invitados del mundo gastronómico, artístico y otras personalidades. Los jurados serán anunciados por las RRSS oficiales del evento días antes del mismo.

Las mesas estarán compuestas por un presidente y dos jurados.

Es obligación de los jueces de patio hacer cumplir todos los puntos mencionados en estas bases y vigilar que las normas sean cumplidas.

Funciones del presidente de mesa:

- Revisar y validar constantemente todas las evaluaciones de cada jurado para que no quede ningún ítem en blanco.
- Ser mediador y resolutor en la toma de decisiones de la mesa de jurado apelando a la votación mayoritaria en posibles discusiones sobre el proceso de evaluación de platos (en el caso de no llegar a un acuerdo tomara la decicion final).
- Responder a las dudas de los otros integrantes de la mesa de jurado.

El jurado podrá recurrir o informar en cualquier momento a los Productores Generales de la competencia respecto ante cualquier tema en el proceso de evaluación.

SEGURIDAD

La organización dispondrá de todas las medidas de seguridad correspondientes en función de las normas sanitarias y salud, tales como;

- Ambulancia con paramédicos a disposición de cualquier emergencia que ocurra al momento de la competencia).
- Baños de uso compartido con papel higiénico, jabón.
- Extintores y señal ética.

PREMIACIÓN

La premiación de la competencia comenzara a las 18:55 horas en el escenario principal una vez terminada la competencia.

Los equipos deben estar presentes al momento de la ceremonia de premiación.

Al momento del anuncio se solicitará al menos que dos (2) integrantes del equipo suban al escenario a recibir el premio.

Al momento de subir al escenario, los participantes no pueden estar bajo los efectos del alcohol y/o drogas. La producción se reserva el derecho de permitir o no la participación de miembros que no cumplan con estos requisitos sobre el escenario.

Si por algún motivo uno de los participantes de un equipo que resultase ganador no pudiese estar durante la premiación, este debe avisar a la producción del evento con anticipación. De lo contrario el equipo no podrá subir al escenario.

En el caso que el equipo ganador no cuente con al menos dos (2) integrantes que cumplan con lo requisitos descritos en los puntos anteriores el premio será cedido automáticamente al equipo que lo sucede.

La premiación reconocerá al 1er, 2do y 3er lugar de la clasificación general y a los ganadores de cada categoría de forma particular.

Primer Lugar General: \$2.000.000 + premios auspiciadores + medallas.

Segundo Lugar General: \$500.000 + premios auspiciadores + medallas.

Tercer Lugar General: \$250.000 + premios auspiciadores + medallas.

Primer Lugar Categoría: premios auspiciadores + medallas.

PLATOS/PRESENTACIONES NO EVALUADAS POR EL JURADO

- Aparición de objetos extraños en la presentación a los jueces: mondadientes, brochetas, papel aluminio, pasto, tierra, cabellos.
- Uso de alimentos y/o ingredientes prohibidos en las bases de la competencia.

DESEMPATE

En caso de producirse un empate en el puntaje general de dos equipos, se tomará como ganador el equipo que presente mayor puntaje en la evaluación de la proteína.

En caso de continuar empatados, se tomará como ganador al equipo que haya obtenido el mejor puntaje en acompañamiento.

En caso de continuar empatados, se tomará como ganador al equipo que haya obtenido el mejor puntaje otorgado por los jueces de patio.

En caso de continuar empatados, serán los presidentes de mesas del jurado quienes definan al equipo ganador.

CONSIDERACIONES GENERALES

La producción y organización de esta competencia se reserva el derecho de modificar las bases en forma total o parcial, debiendo comunicar tal circunstancia a los capitanes de equipo.

Una vez finalizada la competencia, la producción hará el envío de la tabla general de puntajes, detallada por equipos y categorías en un plazo no mayor a 5 días hábiles.

La participación de esta competencia implica la total aceptación de estas bases, así como de las decisiones que posteriormente tomó la producción en virtud de las mismas, y de las que pudiera adoptar con relación a cualquier cuestión no prevista en ellas.

Los participantes autorizan expresamente a Monky Producciones a difundir sus nombres, localidad, imágenes o voces, con fines comerciales y/o publicitarios, comprometiéndose asimismo a prestar su colaboración para las actividades promocionales y publicitarias que fueran necesario para ello, sin derecho a compensación alguna, en la

forma y medios que la producción considere convenientes.

Para resolver dudas y/o preguntas posteriores a la reunión se formará un chat de capitanes en el cual daremos respuesta en un plazo máximo de 24 horas o de forma directa al teléfono del Productor General de la competencia ALACRUZ Gonzalo Lavín +569 90474656

Atte.
Equipo Expo Parrilla 2022
Monky Producciones

