

**BASES REGLAMENTARIAS
LA COMPETENCIA DE LA EXPO PARRILLA
DESAFIO 2021**



PRODUCE

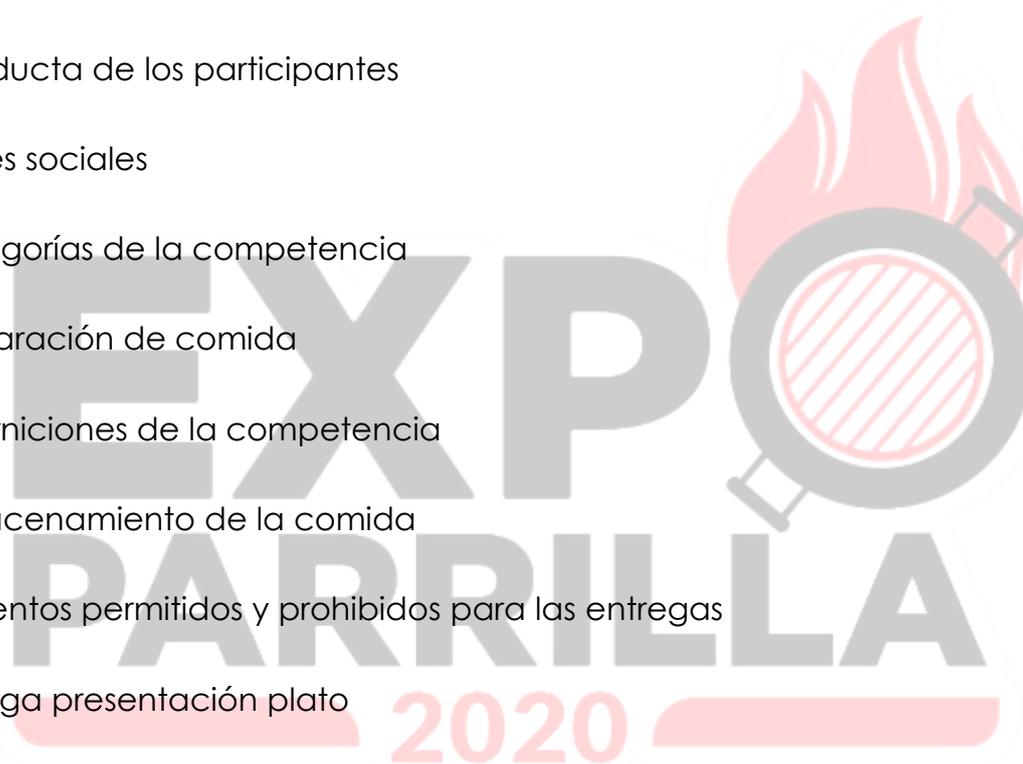


PATROCINA



ÍNDICE:

Información general	5
Participantes de la competencia	5
Locación	6
Áreas de los equipos	6
Equipamientos para cocinar	7
Conducta de los participantes	8
Redes sociales	10
Categorías de la competencia	10
Preparación de comida	11
Guarniciones de la competencia	12
Almacenamiento de la comida	12
Alimentos permitidos y prohibidos para las entregas	13
Entrega presentación plato	13
Seguridad	14
Jurado evaluador	14
Premiación	15
Sanciones	16
Desempate	18

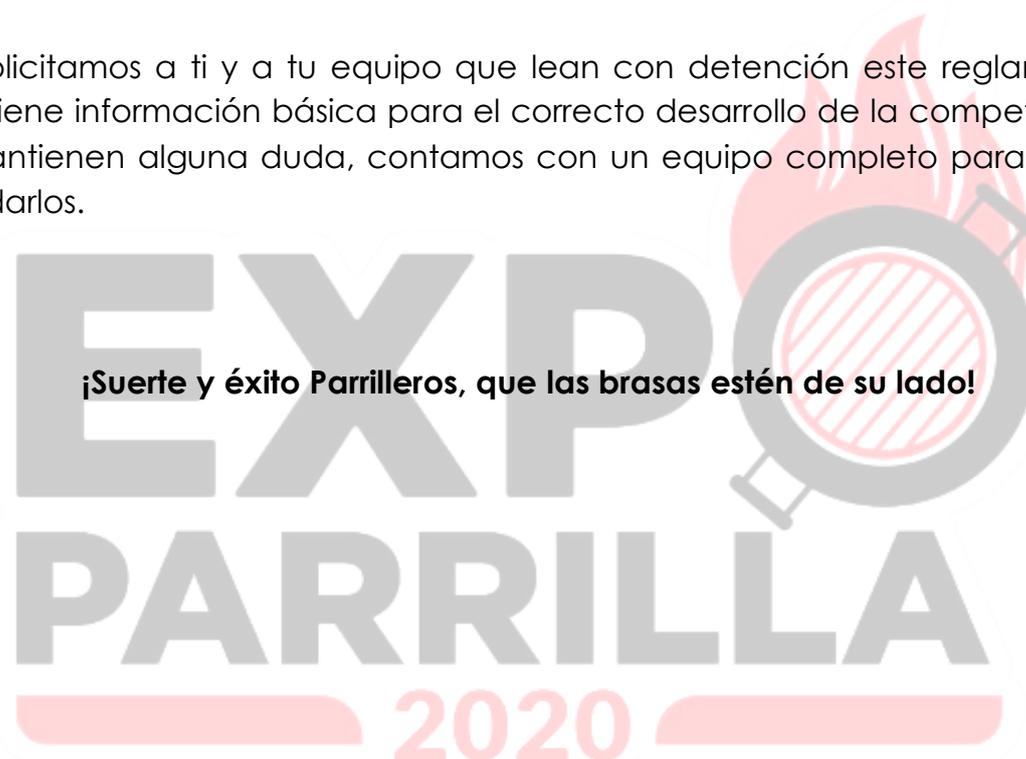


BIENVENIDA

Sean todos bienvenidos a este Torneo Parrillero 2021, torneo que realizaremos con el patrocinio de la Asociación Chilena de Asadores, donde buscamos al equipo que nos represente en el Torneo Mundial de Asadores Ancestrales en Colombia 2021.

Esta competencia la desarrollaremos los días 20 y 21 de marzo del 2021 en una explanada de 5.000 mts², donde cumpliremos todas las normativas sanitarias impuestas en protocolos de bioseguridad dispuestas por el MINSAL.

Te solicitamos a ti y a tu equipo que lean con detención este reglamento, contiene información básica para el correcto desarrollo de la competencia, si mantienen alguna duda, contamos con un equipo completo para poder ayudarlos.



INFORMACIÓN GENERAL

Todos los equipos son iguales. Un equipo es aquel que se dedica a cocinar alimentos en un concurso de barbacoa. No habrá clasificaciones profesionales o de aficionados; todos serán referidos como un equipo.

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 \$150.000 por equipo. Dicha cuota de inscripción tiene que ser pagada una vez otorgado el cupo al equipo una vez que la organización tome contacto con el equipo y le entregue los datos bancarios.

PARTICIPANTES

El Desafío Parrillero 2021 es una competencia para 30 equipos, cada uno de ellos debe estar compuesto por 2 personas como mínimo y 4 personas como máximo (todos mayores de edad).

De este equipo el 50% de los integrantes debe ser socio activo de la Asociación Chilena de Asadores, llamada de ahora en adelante ACA.

Para poder registrarse como socio deben ingresar al siguiente link https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe41qeeTc1_Esm1MRSimbskhzD_Ge4rY1pZASNbK2LGixW0g/viewform, seguir las instrucciones y esperar la confirmación de ingreso.

Al momento de postular en competencias patrocinadas por la ACA, los postulantes deberán entregar una breve reseña del equipo indicando quienes conforman el grupo, logros individuales y grupales además de acontecimientos importantes.

Si existe un número mayor de postulantes sobre el límite que proponga cada competencia, se dará cupo al participante en función de la fecha de inscripción.

El periodo de inscripción será limitado hasta el día domingo 27 de diciembre del presente año o hasta que se agoten los cupos disponibles.

El equipo debe contar con un Capitán, quien debe asistir como mínimo a una reunión de carácter obligatorio antes de la competencia.

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

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 y la muestra de cédula de identidad al equipo de producción.

LOCACIÓN

La locación de la competencia será definida por la organización y será informada a los participantes mínimo de 15 días de anticipación.

En relación con la ubicación de cada equipo participante dentro de la competencia, esta será por sorteo digital el día de la reunión general previa a la competencia. Esta reunión será de carácter obligatoria, el día y la hora será informada a los capitanes de cada equipo.

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 6x4 mts.

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 u otros elementos publicitarios del equipo o de marcas auspiciadoras.

El/la juez de patio fiscalizará que el área del concurso se mantenga limpia durante y después de la competencia.

No se permite el uso de ningún producto de tabaco y 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.

Referente a la vestimenta de los participantes, el equipo debe presentarse con uniforme de estilo idéntico o similar, que contemple pechera y/o chaqueta, pantalones largos, zapatos cerrados y protección para el cabello.

No es permitido el uso de anillos y pulseras en manos y brazos.

EQUIPAMIENTO PARA COCINAR

La producción dispondrá a cada equipo:

- Parrilla estándar, rejilla parrillera y atizador
- Spiedo / Kanka y alargador
- Carbón y leña
- mesas y sillas
- basureros materia orgánica
- Contenedor refrigerante para carnes y verduras (uso común de equipos)
- 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 todo tipo de parrillas, mesas, No está permitida la utilización de accesorios eléctricos o a batería. y manteles ajenos a la entregada por la organización.

Si están permitidos los iniciadores de fuego.

Las especias y los aromas deben ser adquiridos por el equipo y solo están permitidos en el proceso de cocción y no pueden usarse como guarnición

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 futuros concursos de la ACA.

Los equipos serán informados y deberán cumplir con todas las leyes locales en relación con el consumo de alcohol.

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

EN LA COMPETENCIA

Para evitar aún más, el contagio de COVID 19, se les exige a los equipos participantes no ir acompañados de invitados. El ingreso al recinto estará limitado única y exclusivamente a los competidores, jurados y equipos de producción.

En cuanto a los equipos pueden comenzar a preparar (cortar, inyectar, frotar, marinar, etc.) sus proteínas tan pronto como se entregue oficialmente el permiso. Todos los ingredientes serán de la misma cantidad y calidad para cada equipo.

Todos los fuegos deben vigilarse con mucho cuidado durante la competencia y extinguirse de manera segura al final del evento, cuando todo el equipo debe retirarse del sitio. Es imperativo que la limpieza sea exhaustiva. No se puede dejar espacio en desorden o con basura.

Lávese las manos antes de tocar alimentos y después de manipular carne, pescado y aves crudas. Se recomienda encarecidamente el uso de guantes quirúrgicos / de manipulación de alimentos.

Asegúrese de que todos los utensilios para cocinar y comer y las superficies de trabajo estén limpios antes de usarlos.

Descongele completamente las carnes y aves congeladas antes de cocinar, a menos que las instrucciones de cocción indiquen lo contrario.

Lave bien las ensaladas y las verduras crudas para eliminar todo rastro de tierra y cualquier insecto.

Cuidado con la contaminación cruzada. Los alimentos crudos siempre deben mantenerse separados de los alimentos cocidos. Mantenga las carnes, ensaladas y otros alimentos perecederos refrigerados / congelados hasta que estén listos para la preparación. No prepare alimentos cocidos con utensilios que hayan tocado carnes crudas; Limpie a fondo todos los utensilios de cocina y las superficies de trabajo después de cada uso.

Cocine completamente las aves, salchichas, hamburguesas y carnes picadas, hasta que los jugos salgan claros.

Deseche los productos perecederos a los que se haya permitido que alcancen la temperatura del aire durante más de 90 minutos.

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

Cualquier material de desecho como aluminio, vidrio, etc. debe reciclarse siempre que sea posible.

REDES SOCIALES

Los equipos no tienen permitido compartir fotos, ubicación o detalles de sus platos en las redes sociales, etc., durante los días de competencia hasta el momento en que se complete el proceso de evaluación.

CATEGORÍAS

El torneo de Expo Parrilla tendrá 6 categorías a evaluar, tres de ellas serán el día sábado, dejando dos para el día domingo, detalladas a continuación:

PRIMER DÍA

1. Pescado: ROBALO
Estilo de cocción: Libre
Acompañamiento: no

Tiempo para presentación a jurado: 1:30 horas

2. Cordero: Capón
Estilo de cocción: al spiedo
Acompañamiento: Sí

Tiempo para presentación a jurado: 4 horas

3. Postre

Estilo de cocción: libre

Tiempo para presentación a jurado: 5:50 horas

SEGUNDO DÍA

4: Categoría Sorpresa

Estilo de cocción: directo en la parrilla

Acompañamiento: Si

Tiempo de presentación a jurado: 2:30 horas

5. Punta de Ganso, Vacuno
Estilo de cocción: Directo en parrilla
Acompañamiento: Sí
Tiempo para presentación a jurado: 4 horas

6. Pollo entero
Estilo de cocción: colgado
Acompañamiento: No
Tiempo para presentación a jurado: 6 horas

PREPARACIÓN DE PLATOS

Todos los alimentos deben comenzar crudos, y ningún procesamiento, tratamiento de preparación previa o preparación puede comenzar hasta que los organizadores de la competencia lo acuerden.

La producción de la competencia entregará las proteínas descongeladas de manera completa y segura a cada equipo.

Todos los productos alimenticios deben cumplir con las normas de salud, seguridad e higiene de la Organización Mundial de la Salud (OMS). (Ref.: OMS Codex / HACCP). Los alimentos de la competencia serán inspeccionados por el/la juez de patio antes de comenzar el concurso, verificando que todos ellos estén permitidos y en buenas condiciones.

Relativo a las técnicas utilizadas en las piezas cárnicas, es permitido adobar, marinar en seco, marinar en líquido, inyectar y pintar con salsas elaboradas en la competencia durante la cocción.

No está permitido dar cocción a las proteínas en ollas, cacerolas o todo tipo de contenedor.

No está permitido apanar o rebozar las proteínas animales.

Está permitido el uso de termómetro profesional, para el adecuado control y manejo de temperaturas. Queda a disposición del participante usarlo o no.

GUARNICIONES

Las guarniciones quedan a la creatividad y disposición de los equipos participantes, a no ser que la organización disponga de estos.

Se considera como guarnición/acompañamiento a todo aquel ingrediente que tuvo un proceso de cocción.

Dentro de la categoría salsas, es considerado todo tipo de pebres, relish y chimichurris, los cuales están permitidos y no poseen cocción.

La salsa en montaje del plato/tabla/contenedor no puede tocar la proteína. Debe ser colocada a un costado o en un contenedor tipo ramekin.

Toda guarnición y salsa debe ser cocinada y manipulada el día de la competencia. No se permite agregar guarniciones y salsas previamente elaboradas u obtenidas del mercado.

ALMACENAMIENTO DE LAS PREPARACIONES

Las siguientes condiciones de conservación de carne y pescado deben cumplirse de acuerdo con las directrices internacionales (OMS):

Todas las carnes y pescados deben estar en hielo o refrigerados antes de cocinarlos. La temperatura de mantenimiento en frío debe ser de 5° C o menos.

La temperatura de mantenimiento de la carne cocida debe ser de 65° C o más, y se puede mantener durante un máximo de 2 horas. Se deben cumplir las leyes de salud ambiental de los países anfitriones.

ALIMENTOS PERMITIDOS Y PROHIBIDOS

No se permitirán productos preelaborados ni preparados previamente, como: salsas, humo líquido, salsa inglesa, todo tipo de quesos, chimichurri, huevo, mayonesa, kétchup, salsa BBQ, tocino, jamones, adobos listos, huesos, sal de cura.

Está permitido traer los ingredientes básicos y crudos, tales como azúcar, harinas, variedades de sal, especias, aceites, vinagres, cerveza, licores para cocinar, pastas de curry, salsa de soja, romero, frutos secos, ajo, hierbas, todo tipo de verduras y frutas, leche, crema y mantequilla, mostaza y brotes.

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.

El intervalo entre cada plato dentro de una categoría será de 7 minutos cada tres equipos participantes. El tiempo permitido para entregar es de cinco minutos antes, hasta dos minutos después de los tiempos estipulados por los organizadores, por ejemplo: el tiempo de entrega es a las 12 p.m.: la tolerancia de tiempo es de 11.58 a.m. a 12.02 p.m. 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 organización, el cual tendrá un intervalo de 7m minutos cada tres equipos participantes.

Cada equipo presentará en orden aleatorio de identificación. La preparación será entregada a una persona designada del equipo de producción ("runner"), la cual proporcionará el plato/tabla/contenedor al jurado correspondiente.

Se designará el orden de entrega de platos en función del sorteo de locación de cada equipo participante.

Es responsabilidad del equipo informar al “runner” sobre productos alérgenos tales como frutos secos, crustáceos, palta, piña, sésamo, soya, moluscos, dióxido de azufre y sulfito, gluten, apio, lácteos, mostaza, trazas con huevo.

SEGURIDAD

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

- Ambulancia con paramédicos (quienes estarán tomando medidas sanitarias contra COVID 19 y a disposición de cualquier emergencia que ocurra al momento de la competencia).
- Baños de uso compartido con papel higiénico, jabón.
- Extintores y Señalética

JURADO

La mesa de jurados para el Torneo de Expo Parrilla estará compuesta por expertos asadores e invitados del mundo artístico, nombres que serán confirmados días antes de la competencia.

La mesa tiene que estar compuesta por un presidente, este debe ser parte de ACA y los demás participantes serán decisión de la organización del torneo.

La cantidad de jurado será en función al dote de equipos. La proporción será de 3 equipos por 1 jurado como mínimo. Esta será definida en conjunto con la organización.

Es obligación de los jurados informar a los organizadores si poseen alergias alimentarias.

Es obligación del juez de patio hacer cumplir todos los puntos mencionados en la pauta evaluativa y vigilar que las normas sean cumplidas.

PREMIACIÓN

La premiación del equipo ganador se realizará el día domingo 17 de enero de 2021.

Todos los equipos deben estar presentes al momento de la ceremonia, el no cumplimiento de esto genera una sanción en el puntaje final de los participantes, salvo excepciones evaluadas por la organización

Al momento del anuncio se solicita al capitán del equipo ganador subir al escenario y recibir el premio, el cual es:

1 cupo para el equipo completo para el Torneo de Asadores Ancestrales, Colombia 2021 con pasajes y estadía incluidos.

La fecha del viaje será a coordinar dependiendo de la confirmación del evento en Colombia, debiendo tener salida desde el aeropuerto de Santiago de Chile Arturo Merino Benítez. El Hotel será elegido y reservado por la Asociación Chilena de Asadores, según disponibilidad de reservas.

Los ganadores no podrán ceder ni transferir los derechos sobre el premio, además, de no solicitar el cambio del premio por otra especie.

Si por cualquier motivo, el equipo ganador se ve imposibilitado temporal o definitivamente para canjear el premio, este será automáticamente cedido al segundo lugar de la competencia, sin que procedan indemnizaciones ni compensaciones de ninguna especie, ni reasignaciones a terceras personas.

SANCIONES

Los jueces usarán puntos de penalización fijos durante el proceso de puntuación para las siguientes infracciones: Los puntos de penalización se descontarán del puntaje total para esa categoría solamente.

Si algún juez no recibe una debida porción de un corte (donde no se puede dividir fácilmente a mano), no puede juzgar esa categoría en Sabor/Textura, sino sólo en Apariencia.

Objetos extraños: comestibles o no comestibles: (es decir, palillos de dientes, brochetas, "masa", etc. se clasifican como objetos extraños).

Penalización: 0,4 puntos descontados por todos los jueces

Marcado o escultura: el marcado se define como cualquier marca escrita a mano o de forma mecánica dentro o fuera del contenedor de entrega que puede identificar el equipo que presenta a cualquier juez. Esculpir se define como tallar, decorar, formar o dar forma a una entrada que puede identificar al equipo que presenta a cualquier juez.

La única identificación en el contenedor debe ser el número de identificación emitido dado al equipo cuando se registraron en el concurso. Este es el número emitido antes de ser cambiado al número "secreto".

Penalización: El equipo recibirá cero puntos en todos los criterios por todos los jueces.

Todos los equipos deben estar presentes en el anuncio de los ganadores. El no cumplimiento de esto genera una sanción en el puntaje final de los participantes.

Penalización: 0,4 puntos descontados por todos los jueces.

Los equipos pueden ser descalificados del evento por las acciones de cualquiera de sus miembros por infracciones relacionadas con:

Competir en más de un equipo, cualquier miembro de un equipo, incluido el capitán, no puede competir en más de un equipo durante el período de la competencia.

Penalización: Descalificación del miembro del equipo. Este miembro no puede ser reemplazado.

Uso de alimentos, ingredientes prohibidos.

Penalización: Descalificación del equipo.

La venta de bienes, productos alimenticios o equipos no está permitida sin la aprobación de los organizadores.

Penalización: Descalificación del miembro del equipo o de todo el equipo. El miembro o el equipo no puede ser reemplazado.

No se permitirán fuentes de calefacción eléctrica para preparación, cocción o mantenimiento.

Penalización: Descalificación del equipo.

Preparación de alimentos: los alimentos preparados para la competencia no pueden abandonar el sitio de la competencia en ningún momento.

Penalización: Descalificación del equipo.

El contacto con los jueces durante el tiempo de competencia no está permitido por las redes sociales o por representación directa o indirecta.

Penalización: Descalificación del equipo.

Estar bajo los efectos del alcohol (embriaguez) y estupefacientes.

Penalización: Descalificación del equipo.

Presentar conductas agresivas, discriminatorias y mal comportamiento social.

Penalización: Descalificación del equipo.

DESEMPATE

En caso de producirse empate (nota igual al primer decimal), se designa el ganador por el segundo decimal.

En caso de producirse empate (nota igual al segundo decimal), los jurados votarán de manera individual, secreta y anónima (hoja y sobre), escribiendo explícitamente el nombre del equipo ganador. El equipo que cuente con más votos será el ganador. No será necesario que los jurados argumenten sus respuestas.



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 través del Chat grupal de WhatsApp que mantiene con los capitanes de equipo.

La participación de esta competencia implica la total aceptación de estas bases, así como de las decisiones que posteriormente tome 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.