



VI CAMPEONATO NACIONAL MIXTO DE CORTADORES Y CORTADORAS DE JAMÓN IBÉRICO CORTECONCEPCIÓN, SIERRA DE HUELVA

CORTECONCEPCIÓN 11 DE JUNIO DE 2017

OBJETIVOS Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVOS:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón ibérico a nivel nacional entre los 8 participantes seleccionados que demuestre mayor estilo, habilidad y creatividad en base a las bases que se adjuntan.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

El Campeonato se celebrará el domingo 11 de junio de 2017 en el salón multiusos del Ayuntamiento, sito en la Avda. Juan Ramón Jiménez S/n (Junto al polideportivo) de Corteconcepción.

Campeonato profesional a las 12.00, debiendo estar los participantes a las 10:30

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el campeonato todas las cortadoras y cortadores profesionales del sector que así lo acrediten por curriculum, reservando el Ayuntamiento de Corteconcepción una plaza para uno local, si lo hubiera.

Siempre primará el mayor número posible de provincias entre los participantes, seleccionando uno por provincia, prioritariamente, salvo que el curriculum justifique claramente lo contrario.

Para su selección deberán cumplimentar boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con Curriculum profesional como cortadores, al Excmo. Ayuntamiento de Corteconcepción, donde se especifique claramente:

VI Campeonato Nacional de cortadores de Jamón Ibérico Corteconcepción, Sierra de Huelva, a través de alguno de los siguientes medios:

▪ **Dirección postal:**

Ayuntamiento de Corteconcepción (Huelva)
A/A D^a Luisa Manzano
Avda. Juan Ramón Jiménez s/n
C. P. 21209 Corteconcepción (Huelva)

▪ **Correo electrónico:** lmml2404@hotmail.com

▪ **Fax:** 959465004

(Una vez mandada la inscripción, **comprueben se ha recibido correctamente** en el teléfono 959-120-030 / 959-120-216, en el 672-082-784 de 9:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 o en el mail lmml2404@hotmail.com preguntar por Luisa)





Entre todos los aspirantes se hará una selección previa para la elección de los 8 concursantes definitivos. Los concursantes seleccionados, deberán ingresar una cantidad de 60 € cada uno en concepto de fianza **indicando en la transferencia el nombre del aspirante, DE NO SER ASÍ NO SERÁ INSCRIPCIÓN VÁLIDA** en el nº de cuenta, ES-87-2100-7191-26-2200020040, antes del 9 de Junio de 2017 que será reembolsada al final de la celebración del campeonato. En caso de incumplimiento de alguna de las normas el jurado podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

BASES:

- 1.- El campeonato estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante curriculum que seleccionará la organización. NO es necesario ser miembro de la Asoc. Nacional de Cortadores, quienes no lo sean también podrán participar.
- 2.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12 horas del día Jueves **26 de Mayo de 2017**. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.
3. La preinscripción será gratuita, los seleccionados deberán ingresar una cantidad de 60 € el día **Viernes 1-6-17** en concepto de fianza que será reembolsada al finalizar el evento el día 11 de Junio.
- 4.- La selección de los 8 concursantes definitivos del campeonato, así como de los 2 suplentes, se hará por los integrantes de un jurado profesional de forma conjunta con el comité organizador del Ayuntamiento el 27 de Mayo.
- 5.- Cada participante dispondrá de una pieza de jamón ibérico D. O. Jabugo con un rango de peso de + - 400 gramos el mayor con el más pequeño y de la misma añada de curación, aportado por Jamones Eiriz, empresa local patrocinadora del evento.
Cada concursante podrá utilizar la tabla jamonera que desee o prefiera, no aportada por la organización.
Se realizará un sorteo previo para que el cortador elija uno de los jamones disponibles y el lugar de corte, minutos antes del inicio del campeonato.
Los jamones no variarán en más de 400 gramos el más grande respecto del más pequeño.
- 6.- Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte (cuchillos, tabla de corte del jamón, pinzas, etc.) la organización proporcionará delantales de la D. O. Jabugo de idénticas características e imagen a todos los concursantes para la foto oficial y el desarrollo del concurso.
- 7.- El campeonato se realizará en la nave municipal de usos múltiples de Corteconcepción en el horario y fecha fijados.
- 8.- A todos los concursantes y sus respectivas parejas (en total 2 personas incluyendo el cortador) se les ofrecerá comida el día del campeonato a las 15:30 de forma gratuita en la propia nave en una zona reservada.
Los cortadores y sus respectivas parejas (en total 2 personas incluyendo el cortador), si desean pernoctar la noche antes en la localidad lo podrán hacer de forma gratuita en el lugar seleccionado por la organización, previa comunicación.
- 9.- Los integrantes del jurado se harán públicos antes de la celebración del evento, siendo todos exclusivamente PROFESIONALES.
- 10.- El campeón de un año será miembro del jurado el año siguiente, si así lo desea y puede.
- 11.- La organización posee la facultad de hacer los cambios que considere oportunos en consenso con los miembros del Jurado y participantes.
- 12.- El concursante clasificado, segundo premio, tiene la plaza asegurada al año siguiente salvo que haya participado dos veces, en cuyo caso pasará al tercer clasificado y así sucesivamente.





El jurado puntuará los siguientes aspectos:

1. **Vestimenta** del cortador que se valorará como apto / no apto, teniendo en cuenta que esté conjuntado, formal independientemente de que lleve identificación o logotipos de una u otra empresa, entidad o asociación, debe quedar claro que son manipuladores de alimentos y la pulcritud e imagen es importante.
Estilo que se valorará de 7 a 10 puntos, la serenidad y profesionalidad del cortador de cara a la pieza, manteniendo un orden y calma en el desempeño de su labor, ya que el jamón requiere un corte elegante. Ambas se puntuarán de forma conjunta, valorando el jurado la idoneidad de la ropa empleada, aspectos esenciales de higiene, postura adoptada para el corte, etc.
2. **Presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza.**
Se valorará de 1 a 10 puntos, teniendo en cuenta el grado de eliminación de grasas rancias, el correcto pelado de la pieza tanto por exceso como por defecto, el perfilado de la pieza. Se irán tomando apuntes y al final se dará un dato numérico entre 1 y 10 que no tiene porqué ser la media aritmética, sino un conjunto de los apuntes anteriores.
3. **Orden y limpieza de la zona de trabajo,** se valorará de 1 a 10 puntos, se valorará la misma al comienzo, durante y al final del proceso de corte. Debiendo estar lo más limpia posible, con todas las herramientas y utensilios debidamente situados para que no supongan riesgo alguno al cortador. Se irán tomando apuntes y al final se dará un dato numérico entre 1 y 10 que no tiene porqué ser la media aritmética, sino un conjunto de los apuntes anteriores.
4. **Cantidad de platos obtenidos:**
Se dará un punto por cada plato que se corte, **los platos deberán estar totalmente cubiertos de jamón hasta los bordes.** Los miembros del jurado podrán rechazar los platos que consideren oportunos para que el cortador los rellene.
Los platos artísticos y el creativo no forman parte del número total de platos.
5. **Rendimiento:**
es la diferencia de peso entre el peso inicial del jamón, menos los huesos y desperdicios obtenidos al final del corte.
6. **Remate y apurado de la pieza**
se valorará de 1 a 10 puntos, no está permitida la obtención de tacos ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos.
7. **Rectitud del corte**
valorada la misma durante todo el proceso de corte, puntuando de forma negativa la existencia de resaltos, ondulaciones y la presencia de cortes laterales y puntuando de forma muy positiva que el mismo presente durante todo el proceso un plano horizontal. Se irán tomando apuntes y al final se dará un dato numérico entre 1 y 10 que no tiene porqué ser la media aritmética, sino un conjunto de los apuntes anteriores.
8. **Tipo y grosor de lonchas**
serán valorados ambos aspectos durante todo el proceso, teniendo en cuenta la parte procedente de las mismas. MEDIA, no aritmética





9. **Eficacia y eficiencia,**

se valorará entre 5 y 10 puntos. El tiempo máximo permitido será de 105 minutos (1 hora y 45 minutos) contados a partir de que el jurado dé comienzo oficial al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el mismo. El jurado valorará de forma progresiva a los participantes, el primero que termine tendrá 10 puntos, el segundo 9... a partir del sexto todos obtendrán 5 puntos.

10. **Platos de 100 gramos**

se valorarán de 1 a 12 puntos para lo que se valorarán 3 platos.

Cada participante durante el proceso de corte, debe elegir 3 platos para su pesado, los platos se irán pesando en el momento que el concursante indique que los tiene listos, uno a uno, del pesado resultante se valorará de la siguiente manera:

100 gr. 12 puntos.
98 gr. 9,8 puntos;
102 gr. 9,8 puntos

De forma que van de dos en dos gramos los pesos, al igual que de dos en dos décimas restando los puntos por encima o por debajo de 100 gramos.

Sólo se pesará el contenido del plato, limpiando la báscula en cada pesada.

11. **Platos artísticos**

se elaborará uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, contra-maza y punta). Estos platos se valorarán de 1 a 10 puntos, cada uno.

Cada participante debe presentar 3 platos para la mencionada categoría, uno de cada parte del jamón (maza, contra-maza y punta), todos ellos sólo pueden contener de forma exclusiva jamón y tocino, los platos los aporta la organización y serán todos de la misma medida para ser más equitativos.

12. **Plato creativo,**

el concursante aporta el plato y otros útiles / adornos que considere.

De entre los cuales saldrá elegido con el premio a la creatividad entre los miembros del jurado.

Los integrantes del jurado valorarán en grupos y se hará una suma de sus puntos, por grupos:

- El primer grupo los aspectos 1 al 4.
- El segundo grupo los aspecto del 5 al 7.
- El tercer grupo los aspecto del 8 al 11.
- Todos los miembros del jurado valorarán el plato creativo, apartado 12

12.- El tiempo máximo permitido para terminar la pieza en el caso del concurso profesional será de **1 hora y 45 minutos**.

Siempre contadas a partir de que el jurado de comienzo oficial al mismo.





- 13.- Los resultados de las puntuaciones por grupos de jurado, se harán públicos al terminar el campeonato, en una planilla general de resumen con la firma de todos los miembros del jurado.
- 14.- El mero hecho de participar en el campeonato conlleva la aceptación de las presentes bases.
- 15.- Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, a excepción del plato creativo que lo aporta el concursante.
- 18.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente y devolviendo los 60 € que se hayan ingresado los seleccionados.
- 19.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten, identifiquen y libren de error el recuento final de platos que ha ejecutado, de manera de que no haya dudas de cuáles son sus platos.
- 20.- Los concursantes no podrán ser ayudados por persona alguna ajena a la organización, esta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.
- 21.- Los concursantes dispondrán de la posibilidad de agregar suplementos a la tabla de corte para elevarla, si así lo desean, suplementos que ellos mismos deberán de aportar.
- 22.- La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.
- 23.- La organización no se hace responsable de cualquier tipo de accidente que se pueda ocasionar como consecuencia de la celebración del evento por parte de los cortadores, bien sean caídas o cortes. Aclaremos que si hubiera cualquier tipo de corte, pequeño o grande, en el que haya sangre, por parte del concursante queda **AUTOMÁTICAMENTE DESCALIFICADO debiendo acabar el corte de su pieza una vez subsanada su herida.**
- 24.- Cada vez que el concursante lleve 10 platos se retirarán para su venta por parte de la organización, anotando en un albarán colocado en su mesa la retirada con firma del jurado, previa inspección por el jurado y autorización del cortador, a excepción de los platos artísticos y creativo.





PREMIOS CAMPEONATO PROFESIONAL

PRIMER CLASIFICADO

TROFEO

TABLA JAMONERA AFINOX DE SILESTONE, valorada en 750 €

PREMIO EN METÁLICO DE 300 €

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO

DIPLOMA ACREDITATIVO

- SEGUNDO CLASIFICADO

TROFEO

PREMIO EN METÁLICO DE 200 €

JUEGO DE CUCHILLOS 3 CLAVELES

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO

DIPLOMA ACREDITATIVO

- TERCER CLASIFICADO

TROFEO

PREMIO EN METÁLICO DE 100 €

JUEGO DE CUCHILLOS 3 CLAVELES

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO

DIPLOMA ACREDITATIVO

- DEL 4º AL 8º CLASIFICADO

PREMIO EN METÁLICO DE 50 €

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO

DIPLOMA ACREDITATIVO

- MEJOR PLATO CREATIVO

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL AYUNTAMIENTO

TROFEO





DESARROLLO DEL CAMPEONATO

- I. Selección y notificación de concursantes así como de los 3 suplentes entre los inscritos.
- II. Reunión comité organizador, jurado profesional y participantes, Dudas y preguntas
- III. Presentación oficial
- IV. Sorteo de piezas y ubicación concursantes
- V. Colocación provisional de utensilios y herramientas
- VI. Supervisión definitiva
- VII. Inicio oficial del campeonato
- VIII. Deliberación del jurado
- IX. Complimentar actas y entrega de premios.
- X. Agradecimientos y finalización del campeonato.
- XI. Comida con el Jurado y participantes.





HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

VI CAMPEONATO NACIONAL MIXTO DE CORTADORES Y CORTADORAS DE JAMÓN IBÉRICO CORTECONCEPCIÓN, SIERRA DE HUELVA

CAMPEONATO PROFESIONAL

Nombre y apellidos.....

Domicilio completo.....

Localidad..... Provincia.....

Teléfono..... Móvil..... Fax.....

Correo electrónico.....@.....

DNI.....

Profesión.....

Participo a nivel personal si / no (táchese lo que no proceda)

Represento a la empresa.....

Es obligatorio adjuntar curriculum vitae completo y acreditaciones existentes.

El Ayuntamiento de Corteconcepción, junto al resto de patrocinadores y organizadores les desea mucha suerte a todos los participantes.

