



VIII CONCURSO NACIONAL DE CORTADORAS / ES DE JAMÓN CORTECONCEPCIÓN 28 DE ABRIL DE 2019

OBJETIVOS Y BASES DE PARTICIPACIÓN

Reconocimiento y elección del mejor cortador / a de jamón bellota 100 % ibérico DOP Jabugo a nivel nacional entre las / los 8 participantes seleccionadas / os en base a las siguientes bases:

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Domingo 28 de Abril de 2019 en el salón multiusos del Ayuntamiento, sito en la Avda. Juan Ramón Jiménez S/n (Junto al polideportivo) de Corteconcepción, Huelva.

Comienzo 11:00, debiendo estar los concursantes a las 9:30 para todos los preparativos.

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso todas / os las / os cortadoras / es profesionales del sector que así lo acrediten por curriculum, reservando el Ayuntamiento de Corteconcepción una plaza para un concursante 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 al Excmo. Ayuntamiento de Corteconcepción, especificando:

VIII Concurso Nacional de cortadoras / es de Corteconcepción

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

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

- **Solicite confirmación de recepción correcta** en el mail lmml2404@hotmail.com)

Entre todas / os los aspirantes se hará una selección previa para la elección de los 8 concursantes definitivos. Las / os concursantes seleccionados, deberán ingresar una cantidad de 60 € cada uno en concepto de fianza

indicando en la transferencia el nombre del aspirante

NO QUIEN HACE LA TRANSFERENCIA sino el participante

El Martes 9 de Abril se decidirán los participantes y se les comunicará por escrito

Tendrán que pagar los seleccionados en el N° de cuenta, ES-87-2100-7191-26-2200020040, 60 € **antes del viernes 12 de Abril a las 13:00 la fianza**, 60 € 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 Concurso estará abierto a todas / os 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.

El criterio de Selección será 1º atendiendo al criterio de Curriculum y experiencia, en segundo lugar por provincias.

2.- Las / os interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12 horas del martes 9 de Abril. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada, la preinscripción es gratuita.

3. La selección de las / os 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 martes 9 de Abril.

4.- Cada participante dispondrá de una pieza de Jamón de bellota 100 % ibérico D. O. P. Jabugo con un rango de peso de + - 400 gramos el mayor con el más pequeño y de la misma añada de curación 2017, aportado por Jamones Eíríz, 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, minutos antes del inicio del concurso.

5.- Las / os 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 idénticas características e imagen a todos los concursantes para la foto oficial y el desarrollo del concurso.

6.- A todas / os 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.

Las / os 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 a Luisa.

7.- Los integrantes del jurado se harán públicos antes de la celebración del evento, siendo todos exclusivamente PROFESIONALES y no teniendo relación comercial con los miembros del jurado.

8.- El ganador del año anterior es invitado como miembro del jurado al año siguiente, si así lo desea y puede.

9.- La organización posee la facultad de hacer los cambios que considere oportunos en consenso con las / os miembros del Jurado y participantes.

10.- El concursante clasificado, segundo premio, tiene la plaza asegurada al año siguiente salvo que haya participado dos veces en el concurso profesional, en cuyo caso pasará al tercer clasificado y así sucesivamente.



El jurado puntuará los siguientes aspectos:

1. **Vestimenta**

del cortador / a 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 de lujo y la pulcritud e imagen son importantes.

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, postura o movimientos violentos en su labor, ya que el jamón requiere un corte elegante.

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 y lo indicarán en observaciones.

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. El orden de puntuación es de 1 a 8

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, etc., hasta el octavo puesto que obtendrá 2 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,**

La / 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.

13. **Cuestionario Tipo Test:**

el jurado someterá a un breve cuestionario tipo test y / o respuesta corta a los concursantes con la finalidad de poner en valor sus conocimientos y la argumentación de un producto tan destacado como el jamón no sólo con el cuchillo sino como embajador del mismo.

- Los integrantes del jurado valorarán los distintos puntos a puntuar por grupos de 2-3 jurados para que estén más pendientes de los detalles.
- Todos los miembros del jurado valorarán el plato creativo, apartado 12
- 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 DESCALIFICADA / O 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.

**Le informamos que los datos que nos facilite serán tratados como indica la Ley 3/18 de 05 de Protección de Datos Personales y Protección de Derechos Digitales.





PREMIOS CONCURSO 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

PACK DE BODEGAS DÍAZ

- 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

PACK DE BODEGAS DÍAZ

- 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

PACK DE BODEGAS DÍAZ

- DEL 4º AL 8º CLASIFICADO

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

PACK DE BODEGAS DÍAZ

- MEJOR PLATO CREATIVO

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

TROFEO





DESARROLLO DEL CONCURSO

- I. Selección y notificación de concursantes así como de los 2 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 concurso
- VIII. Deliberación del jurado (Automáticamente David Personaliza)
- IX. Complimentar actas y entrega de premios.
- X. Agradecimientos y finalización del campeonato.
 - Entrega premios Azafatas
 - Entrega premio especial de Ayuntamiento (reconocimiento)
 - Premio a los miembros del jurado
 - Premio a los colaboradores que no son miembros del jurado
 - Premios del 8º-4º puesto
 - Premio creativo
 - Premios 3 ganadores
- XI. Comida con el Jurado y participantes.





HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATAS / OS

VIII CONCURSO NACIONAL DE CORTADORAS / ES DE JAMÓN

CORTECONCEPCIÓN

- **Valore la solicitud del voto por correo**

Nombre y apellidos.....

Domicilio completo.....

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

Teléfono..... Móvil.....

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.

