

BASES DEL CONCURSO INTERNACIONAL DE CORTE DE JAMÓN IBÉRICO

1. OBJETIVO:

Premiaremos al profesional del corte que ejecute el remate de un jamón teniendo en cuenta que su finalidad es alcanzar el equilibrio entre rendimiento, técnica de corte y el aspecto sensorial.

2. PARTICIPANTES/ INSCRIPCIÓN:

Podrá participar en el concurso todos los profesionales del sector que así lo acrediten y envíen el formulario de participación que encontrarán en el siguiente enlace antes del 12 de octubre a las 23.59 horas:

<http://www.congresomundialdeljamon.es/concurso-remate-jamon-participacion>

No se aceptarán las solicitudes recibidas con fecha posterior a la mencionada y que no cumplan con lo estipulado a continuación:

El participante rellenará un formulario con sus datos, trayectoria o experiencia y adjuntando un vídeo máximo de 2 minutos en el que tendrá que exponer:

- 1) Cómo practica el tercer corte (mostrándolo).
- 2) Explicar por qué lo corta así y puntos fuertes o claves de su propuesta.

3. FASES CONCURSO:

Votación Online: Se realizará una votación online de los vídeos enviados, de la que se obtendrán 10 semifinalistas. Esta votación online tendrá lugar del 25 de Octubre al 7 de Noviembre en la siguiente dirección web:

<http://www.congresomundialdeljamon.es/concurso-remate-jamon-votaciones>

De los 10 semifinalistas elegidos por votación popular, finalmente se elegirán a 4 personas valoradas por el jurado profesional designado por la ANCJ, que participarán en el concurso que será presencial en Madrid el 30 de Noviembre.

Concurso Presencial: Las 4 personas seleccionadas tendrán que cortar su jamón completo y prepararlo para realizar el tercer corte y remate del jamón. Esta parte no será puntuada por el jurado que estará formado por 5 expertos en la materia designados por la ANCJ. Uno de ellos será especialista en la parte sensorial.

Cada participante dispondrá de un jamón ibérico de peso y características similares, realizándose un sorteo previo al concurso.

El concurso presencial contará con una prueba teórica y otra práctica. Antes de la prueba teórica cada participante limpiará y loncheará su pieza hasta llegar al tercer corte. Esta parte no tendrá un tiempo de realización y no será puntuada.

Patrocinador oficial:



Colabora:



Prueba teórica: Antes de dar comienzo la prueba técnica de corte de remate, cada persona seleccionada para esta final, contará con 5 minutos para explicar por qué ha dejado el jamón en la posición decidida por él/ ella para realizar el tercer corte. Podrá argumentar por qué, pros y contras y cuál será el desarrollo técnico de su remate del jamón.

Prueba Práctica: Contarán con 30 minutos para realizar el tercer corte y remate del jamón.

No habrá plato creativo, se asignarán platos normales donde cada participante podrá ir emplatando el jamón que vaya cortando. El jurado puntuará los siguientes aspectos:

- Grosor y tamaño de la loncha.
- Calidad de la loncha.
- Limpieza general, del puesto de corte y suelo.
- Emplatado general.
- Estilo de corte y vestimenta.
- Actitud transmitida a la hora de cortar.
- Parámetros sensoriales de las lonchas del tercer corte.
- Técnica de corte y ejecución de los platos.

Se valorará muy positivamente la originalidad y la búsqueda del equilibrio entre rendimiento, técnica de corte y aspecto sensorial.

Se evaluará como novedad en un concurso profesional de corte de jamón la relación entre la calidad de la loncha y los parámetros sensoriales de: masticabilidad, dureza y jugosidad de la loncha.

Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso.

La organización se reserva el derecho de la modificación de estas bases y la cancelación o aplazamiento del concurso si no se llegara a los objetivos con antelación suficiente.

Los concursantes no podrán ser ayudados por persona ajena a la organización, ésta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.

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 aportar.

La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza y el corte.

La organización no se hace responsable de cualquier tipo de accidente que se pueda ocasionar los participantes como consecuencia de la celebración de este concurso (cortes, caídas...).

Queda prohibido la utilización de elementos o motivos de decoración que confundan al consumidor o incumpla la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico (Real Decreto 4/2014), quedando eliminado si se incumpliera este apartado. La organización informará de la calidad de las piezas a cortar en el momento del sorteo de estas.

Queda totalmente prohibido la realización de taquitos de la pieza, estando eliminado si se realizaran.

Los concursantes deberán ir provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el corte del jamón: cuchillos, soporte jamonero, elevadores...

Patrocinador oficial:



Colabora:



4. NOTA IMPORTANTE:

El cortador que sufra un corte que le impida seguir el trabajo, será automáticamente, descalificado. Entendiéndose por corte o herida aquella que por razones sanitarias, le impida ejecutar su labor con seguridad. (Se considerará corte o herida toda aquella incisión sangrante).

5. DETALLES DE LAS VALORACIONES:

Serán notas 100% subjetivas y el jurado tendrá que alcanzar un consenso para seleccionar a la persona que gane este concurso.

6. ASPECTOS LEGALES Y PROTECCIÓN DE DATOS:

1. La participación en este concurso implica la total aceptación de las presentes bases.
2. Se autoriza a la organización de este concurso a realizar cuantas fotografías se consideren oportunas, reservándose todos los derechos y pudiendo ser utilizadas para su publicación en cualquier medio.
3. Los datos serán tratados de conformidad con lo indicado en el art. 13 del RGDP La organización se reserva al derecho a resolver cualquier caso no previsto en estas bases. Si por circunstancias especiales o fuerza mayor, se aplaza, suspendo o interrumpe la celebración del concurso, o se redujeran o ampliaran las fechas del mismo, el participante comprometa a no ejercer recurso alguno contra la entidad organizadora, ni exigir compensación, indemnización o responsabilidad económica alguna por los daños o perjuicios ocasionados.
4. Queda totalmente prohibido para el ganador del concurso utilizar los términos que no correspondan al Concurso. La utilización de los términos "Campeón del mundo", "Campeón Internacional" o cualquier otro que no correspondan supondrán la pérdida de todo premio y la obligación de la entrega de los mismos. La organización se reserva el emprendimiento de acciones legales, si procediera.
5. Los participantes cederán los derechos de explotación de sus vídeos al Congreso Mundial del Jamón.

7. DESARROLLO DEL CONCURSO:

- I. Lanzamiento convocatoria 14 de Septiembre.
- II. Recepción de vídeos a través del link citado en el apartado de Participación / Inscripción antes del día 12 de Octubre 2021 a las 23:59 horas.
- III. Votaciones online del 25 de Octubre al 7 de Noviembre 2021.
- IV. Publicación de finalistas antes del día 19 de Noviembre en los perfiles de redes sociales del Congreso Mundial del Jamón y de Jamón Lovers.
- V. Concurso presencial el día 30 de Noviembre 2021 en Madrid.
- VI. Valoración del jurado.
- VII. Publicación de premiados/as.

Patrocinador oficial:



Colabora:

Jamón **LOVERS**
LOVERS

8. PREMIOS:

Primer premio:

- El ganador participará en alguna de las acciones de promoción de ASICI.
- El ganador tendrá la posibilidad de impartir una Master Class del Remate del Jamón en el XI Congreso Mundial del Jamón que será retransmitida por Jamón Lovers.
- Diploma a cargo de la ANCJ.

Diploma a cargo de la ANCJ para todos los participantes.

Patrocinador oficial:



Colabora:

