



OBJETIVO Y BASES DE PARTICIPACIÓN DEL I CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN DE CUMBRES MAYORES "CALIDAD POR NATURALEZA".

CONCURSO CLASIFICATORIO PARA LA SEMIFINAL DEL XV CAMPEONATO DE ESPAÑA.

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón entre los 6 participantes, que demuestre una mayor habilidad, estilo y creatividad.

FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el próximo **2 de agosto** a las **21:00** horas en el paseo de Andalucía (Cumbres Mayores).

PARTICIPANTES:

Podrá participar en el concurso todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, estando al corriente de pago como asociado/a de la ANCJ, enviando su curriculum vitae adjunto por correo electrónico a la dirección concursoconcejamoncumbres@gmail.com y como fecha límite el **26 de julio a las 14:00 h.** Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los concursantes definitivos. Los concursantes seleccionados serán confirmados el **mismo 26 de julio**. En caso de incumplimiento de alguna de las normas, la organización podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

BASES:

- 1) El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante currículum que seleccionará la organización y estén al corriente de pago como asociado/a de la ANCJ.
- 2) La selección de los 8 concursantes definitivos, se hará por el Comité Organizador.
- 3) Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, realizándose un sorteo previo de asignación, minutos antes del inicio del campeonato. Los jamones no variarán en más de 500 gramos el más grande respecto del más pequeño.
- 4) Los concursantes irán provistos de indumentaria oficial de la ANCJ (Chaquetilla oficial y pantalón negro) y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, pinzas, platos para las distintas presentaciones, etc.
- 5) Los integrantes del jurado se harán públicos el día de la celebración del evento.
- 6) El jurado puntuará los siguientes aspectos:
 - a) Perfilado de la pieza por ambas caras.
 - b) Estilo del cortador.
 - c) Limpieza, colocación y orden de la mesa de la zona de trabajo.
 - d) Remate y apurado de la pieza.
 - e) Rectitud del corte.
 - f) Tamaño y grosor de las lonchas

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN



- g) Eficacia y eficiencia.
 - h) Emplatado general.
 - i) Platos artísticos y/o de creatividad, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, babilla y punta)
 - j) Plato libre creativo, de cualquier parte del jamón.
 - k) Prueba teórica tipo test.
-
- 7) Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos.
 - 8) Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso.
 - 9) Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto los de presentación y el de creatividad que los aportará el concursante.
 - 10) La asignación de piezas se hará por sorteo antes del comienzo. La colocación del concursante se hará por orden alfabético de primer apellido.
 - 11) La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente.
 - 12) A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado. O bien, se llevará un control según hoja, controlada por un juez de mesa.
 - 13) 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.
 - 14) 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.
 - 15) La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.
 - 16) 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.
 - 17) Cada vez que el concursante lleve 5 platos, se retirarán para su venta o degustación por parte de la organización, previa inspección del jurado. A excepción de los creativos que quedarán expuestos para su valoración.
 - 18) Cada concursante realizará un plato libre creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.
 - 19) El concurso dará comienzo cuando lo autorice el director del concurso.
 - 20) En caso de empate a puntos en la valoración final, el ganador será el que haya acabado primero su trabajo.
 - 21) En caso de empate a puntos en el plato creativo, y si este tuviera premio específico, el desempate se hará a mano alzada entre los miembros del jurado y el director del Concurso.
 - 22) Queda prohibido la utilización de elementos que lleven a error al consumidor como indica el **Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo del cerdo ibérico.**
 - 23) El solo hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.

DETALLES DE LAS VALORACIONES



Perfilado del jamón (1 a 10 puntos)

Se valorará 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 examinará el trabajo realizado por ambas caras de la pieza, puntuándose, por lo tanto, dos veces el perfilado.

Estilo (1 a 10 puntos)

La vestimenta se valorará en apto o no apto. Valorando el jurado la idoneidad de la ropa empleada, aspectos esenciales de higiene, postura adoptada para el corte, actitud ante el público, sensaciones que transmite durante el trabajo, etc. Se puntuará 2 veces, a partir de la primera media hora.

Emplatado General (1 a 10 puntos)

El jurado valorará la colocación de las lonchas en el plato, apreciando la homogeneidad y armonía de estos. No está permitida la obtención de tacos (se penalizará con -10 puntos) ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos. Se puntuará 3 veces.

Rectitud del corte (1 a 10 puntos)

Será 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 puntuará 3 veces.

Calidad de la loncha (1 a 10 puntos)

Será valorado el grosor y tamaño de la loncha, así como la textura de esta. También se tendrá en cuenta la entrada y salida del cuchillo, de manera más o menos limpia. Se puntuará 3 veces.

Limpieza, colocación y orden de la mesa (1 a 10 puntos)

Se valorará la limpieza de la zona de trabajo al comienzo, durante, y al final del proceso de corte. Debiendo estar lo más limpia posible y con todas las herramientas y utensilios debidamente situados para que no supongan riesgo alguno al cortador. También se valorará el puesto de corte. Se puntuará 2 veces.

Remate y apurado de la pieza (0 a 10 puntos)

Se valorará la técnica empleada para rematar la pieza, así como el emplatado de los últimos platos obtenidos. Aquel concursante que no finalice el corte del jamón en el tiempo estipulado, en este apartado tendrá como puntuación 0 puntos.

El tiempo máximo permitido será de 2 horas a contar a partir de que el director de concurso de comienzo oficial al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el concurso. Se puntuará dos veces.

Platos de 100 gramos (1 a 10 puntos)

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 g. = 10 puntos.

99 g. = 9.5 puntos.

98 g. = 9 puntos.

97g. = 8.5 puntos.

96 g. = 8 puntos.

101 g. = 9.5 puntos.

102 g. = 9 puntos.

103 g. = 8.5 puntos

Continuando así la sucesión de puntos (1 gramo, 0.5 puntos de penalización).

Platos artísticos y libre creativo. (1 a 10 puntos)

Cada participante debe presentar 3 platos para la mencionada categoría, uno de cada parte del jamón (maza, babilla y punta), todos ellos sólo pueden contener de forma exclusiva jamón y tocino, siendo presentado, en plato aportado por el concursante.

Maza; Será plato de maza desde el jarrete hasta el hueso de la cadera o coxal.

Babilla; El plato de babilla será el que comprenda desde la rótula hasta el hueso de la cadera o coxal.

Punta; Se interpretará como plato de punta aquel que se realice desde el



hueso de la cadera o coxal hasta el final de la pieza si se realiza por el corte de babilla o segundo corte y desde el inicio del tercer corte hasta la bola del fémur si es en este corte la realización, ambas zonas se podrán mezclar. Un cuarto plato será libre creativo y, se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador. El mejor plato libre creativo, que será valorado por los miembros del jurado, tendrá un premio especial.

Rendimiento de la pieza.

Al inicio del concurso se procederá al pesado de la pieza, de igual forma que al finalizar, procederemos al pesado de hueso y despojos. El rendimiento se obtendrá por regla de tres simple y el rendimiento será el que puntúe.

Ejemplo; Si la pieza pesa 7,00 Kg. y se obtiene un despojo de 3,5 Kg. habrá un rendimiento del 50% sumarán 50 puntos a la nota final.

Cantidad de platos obtenidos. (Rendimiento de Platos)

Los platos deben estar cubiertos en su totalidad, el jurado puede anular los que no considere válidos por incumplir esta norma o cualquier otra. Partiendo desde la base que un plato de jamón son 100 g. se puntuará el rendimiento en platos. Este rendimiento en platos será el resultado de la fórmula siguiente; número de platos, más 4 de los creativos, multiplicado por 100 dividido entre el rendimiento multiplicado por 10. A la nota final dividida entre 10 sumará el resultado de la fórmula (porcentaje). La nota máxima será de 10 puntos.

Ejemplo; Un concursante tiene de rendimiento 3,70 Kg. (peso inicial-despojo) y 33 platos más 4 de los creativos, el resultado sería de 100, este sumaría 10 puntos a la nota final.

Otro concursante tiene un rendimiento igual al anterior, de 3,70 Kg. y obtiene 30 platos más 4 de los creativos, el resultado sería de 9,18 que sumaría a la nota final.

Prueba de conocimientos tipo test. (0 a 10 puntos)

Se realizará una prueba teórica tipo test de 5 preguntas, con un valor de 2 puntos cada pregunta. valor de 2 puntos cada pregunta.

PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO

Plaza para la Semifinal del XV Campeonato de España de Cortador@s de Jamón (CECJamón) de la ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN.

Tabla Afinox.

SEGUNDO CLASIFICADO

Tabla Afinox S20

TERCER CLASIFICADO

Juego de cuchillos Premium

PLATO CREATIVO

Juego de cuchillos

DESARROLLO DEL CONCURSO

- I. Selección y notificación de concursantes, así como de suplentes entre los inscritos.

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN



- II. Reunión comité organizador y jurado profesional.
- III. Dudas y preguntas.
- IV. Presentación oficial.
- V. Colocación provisional de utensilios y herramientas.
- VI. Inspección y pesado de piezas.
- VII. Sorteo de piezas y ubicación concursantes.
- VIII. Supervisión definitiva.
- IX. Identificación y reparto de tarjetas identificativas.
- X. Inicio oficial del campeonato.
- XI. Deliberación del jurado.
- XII. Complimentación de actas y entrega de premios.
- XIII. Agradecimientos y finalización del campeonato.

Estas bases son propiedad de Moisés Monroy García y queda prohibida su uso sin permiso expreso de su autor.

La organización tendrá potestad para realizar los cambios que considere oportunos en consenso con el jurado.

