



XIII CONCURSO NACIONAL DE CORTADORAS Y CORTADORES DE JAMÓN

CORTECONCEPCIÓN 3 DE OCTUBRE 2026 OBJETIVOS Y BASES DE PARTICIPACIÓN

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

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

El Concurso se celebrará el sábado 3 de octubre de 2026 en la pista Polideportiva, Avda. Juan Ramón Jiménez S/n de Corteconcepción, Huelva.

Comenzará a las 18.30, debiendo estar los concursantes a las 17:00 para todos los preparativos.

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso todos los cortadoras / es profesionales del sector que así lo acrediten por Currículum **y SEAN SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADORES ANCJ**, reservando el Ayuntamiento de Corteconcepción una plaza para un concursante local, si lo hubiera por Currículum, debiendo también ser miembro de la ANCJ.

No podrán presentarse los ganadores de los últimos 2 años: 2024, 2025.

Para la selección, siempre primará el mayor número posible de provincias entre los participantes, seleccionando uno por provincia, prioritariamente, salvo que el Currículum justifique claramente lo contrario.

Para ser seleccionados tienen que rellenar boletín adjunto de inscripción y remitirlo por email junto con Currículum profesional como cortadores, al Excmo. Ayuntamiento de Corteconcepción, donde se especifique claramente:

- XIII Concurso Nacional de cortadoras/ es de Corteconcepción a**
- ✓ Correo electrónico Registro Ayuntamiento: ayuntamiento@corteconcepcion.es
 - ✓ Correo electrónico de Domingo Eíriz: domingo@jamoneseiriz.com
 - ✓ **Una vez mandada la inscripción:**

EXIGIR COMPROBANTE de que se ha recibido correctamente





BASES:

1. Las / os interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción junto a Su Currículum **antes de las 10:00 horas del viernes 18 de Septiembre** de 2026. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada, **la preinscripción es gratuita.**
2. La selección de las / os 8 concursantes definitivos del concurso, así como de los 2 suplentes, se hará por los integrantes de un jurado profesional de forma conjunta con el comité organizador del Ayuntamiento la tarde del **Viernes 18 de Septiembre.**
3. **Los seleccionados deberán ingresar una cantidad de 60 € antes del Martes 22 de Septiembre en concepto de fianza que será reembolsada** en efectivo a la finalización del Concurso el 3-10-26 y mandar el justificante por email a: ayuntamiento@corteconcepcion.es
CaixaBank a nombre de Ayto. Corteconcepción ES87-2100-7191-26-2200020044
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 2024, aportado por Jamones Eiriz, empresa local patrocinadora del evento.
5. Cada concursante podrá utilizar la tabla jamonera que desee y podrán agregar suplementos a la tabla de corte para elevarla, si así lo desean, suplementos que ellos mismos deberán de aportar.
6. Se realizará un sorteo previo para que el cortador elija uno de los jamones disponibles y se ubique en una mesa, minutos antes del inicio del concurso.
7. Las / os concursantes irán provistos de toda **la indumentaria de la ANCJ** 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 Jamones Eiriz de idénticas características e imagen a todos los concursantes para la foto oficial y el desarrollo del concurso.
8. A todas / os los concursantes y sus respectivas parejas se les ofrecerá cena el sábado por la noche, de forma gratuita junto a los miembros del jurado y organización.
Las / os cortadores, podrán pernoctar gratuitamente si son de una distancia superior a 200 km. De Corteconcepción, previa comunicación a la Organización.
9. Los integrantes del jurado son todos exclusivamente PROFESIONALES.
10. El ganador del año anterior es invitado como miembro del jurado al año siguiente, si así lo desea y puede, salvo que tenga relación con los concursantes, en cuyo caso por neutralidad no podrá puntuar.
11. El concursante clasificado, segundo premio del año anterior, tiene la plaza asegurada al año siguiente salvo que haya participado tres veces en el concurso profesional, en cuyo caso pasará al tercer clasificado y así sucesivamente.





12. Ningún participante podrá concursar, más de 3 veces en este concurso y tampoco podrá si ha ganado en las últimas 2 ediciones 2024 y 2025, si podrán participar los anteriores ganadores si quisieran presentarse con los requisitos previos antes descritos.
13. La organización posee la facultad de hacer los cambios que considere oportunos en consenso con las / os miembros del Jurado y participantes.
14. Las fotos que el Ayuntamiento obtenga a través de Sus medios se podrán usar con la finalidad promocional de las mismas para este concurso, por lo tanto los concursantes consienten dicho uso expresamente al aceptar estas bases, sin posibilidad de reclamación posterior.
15. Todo el loncheado será colocado en platos para su venta, a excepción del plato creativo que lo aporta el concursante y le será devuelto.
16. 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.
17. 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.
18. La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, **para su posterior revisión y pesado, pudiendo penalizar si hubiera tacos.**
19. 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** teniendo que **acabar el corte de su pieza una vez subsanada su herida.**
20. Cada vez que el concursante corte 5 platos se retirarán con autorización del cortador, para su venta por parte de la organización, anotando en un albarán colocado en la mesa del cortador y firmando su retirada, previa inspección por el jurado, a excepción de los platos artísticos y creativo.
21. **En caso de empate a puntos en la valoración final, el ganador será el que haya acabado primero su trabajo.**
22. En caso de empate a puntos en el plato creativo, el desempate se hará a mano alzada entre los miembros del jurado y el director del Concurso.
23. 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. Se cortarán jamones de bellota exclusivamente DOP Jabugo, 100% raza ibérica añada 2024.





24. La organización posee la facultad de suspender el concurso por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente y devolviendo los 60 € que se hayan ingresado los seleccionados.
25. El mero hecho de participar en el campeonato conlleva la aceptación de las presentes bases.





El jurado puntuará los siguientes aspectos:

- 1. Vestimenta y estilo del cortador / a:** que se valorará como apto / no apto, teniendo en cuenta que esté conjuntado, formal, ya que el protagonista es el Jamón y el cliente, 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 se valorará de 0 a 10 puntos, la serenidad y profesionalidad del cortador de cara a la pieza, la postura ante el corte, 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.
- 2. Presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza:** se valorará de 0 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 por ambas caras. Se irán tomando apuntes y al final se dará un dato numérico entre 0 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 0 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 0 y 10 que no tiene porqué ser la media aritmética, sino un conjunto de los apuntes anteriores.
- 4. Cantidad de platos obtenidos:** Los miembros del jurado podrán rechazar los platos que consideren oportunos para que el cortador los rellene y lo indicarán en observaciones.

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 sumarían a la nota final.

Los platos artísticos y el creativo NO forman parte del número total de platos.
- 5. Rendimiento:** Al inicio del concurso se procederá al pesado de la pieza, de igual formar 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.
- 6. Remate y apurado de la pieza:** se valorará de 0 a 10 puntos, no está permitida la obtención de tacos (pudiendo revisar los despojos) 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 0 y 10 que no tiene porqué ser la media aritmética, sino un conjunto de los apuntes anteriores. Al menos dos jueces valorarán éste aspecto y la nota final será la media de los dos jurados.
8. **Emplatado general:** se valorarán el tipo y grosor de lonchas, se valorará durante todo el proceso, teniendo en cuenta la parte procedente de las mismas. MEDIA, no aritmética. Al menos dos jueces, valorarán éste aspecto y la nota final será la media de los dos jurados.
9. **Eficacia y eficiencia:** se valorará entre 0 y 10 puntos. El tiempo máximo permitido será de 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: los concursantes presentarán 3 platos para que se valore su aproximación a 100 gr.** 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:
- | | |
|----------------|------------------|
| 102 gr. | 9 puntos |
| 101 gr. | 9,5 puntos |
| 100 gr. | 10 puntos |
| 99 gr. | 9,5 puntos |
| 98 gr. | 9 puntos |
| 97 gr. | 8.5 puntos |
- Continuando así la sucesión 1 gr. 0.5 puntos de penalización, si la diferencia a 100 gr. fuera de 20 gr. o más sumaría 0 puntos en este apartado, nunca en negativo.
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; 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 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 NO se podrán mezclar.*
- Estos platos se valorarán de 0 a 10 puntos, cada uno, 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 en la valoración de los cortadores, también se valorará el grosor de las lonchas de los mismos.
12. **Plato creativo:** La / el concursante aporta el plato y otros útiles / adornos que considere.
De entre estos 8 platos, uno de cada concursante, se elegirá 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.
Éste cuestionario sólo será de aplicación en el caso de empate del 1º con el 2º, o del 2º con el tercer clasificado





- 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.

SERÁ OBLIGATORIO SUMAR, VERIFICAR CON EL DIRECTOR DEL CONCURSO LA SUMA Y QUE COINCIDA CON LA PLANILLA DE RESULTADOS DE LA ANCJ ANTES DE DAR LOS PREMIOS.





PREMIOS CONCURSO PROFESIONAL 2026

PRIMER CLASIFICADO

Plaza para la Gran Final del XVI Campeonato de España de Cortador@s de Jamón 2027 (CECJamón) de la ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN.

TROFEO

TABLA JAMONERA AFINOX, valorada en 1200 €

PREMIO DE 300 € (talón)

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

PACK BOTELLAS DE VINO BODEGAS DÍAZ

DIPLOMA ACREDITATIVO

SEGUNDO CLASIFICADO

TROFEO

TABLA JAMONERA AFINOX S20, valorada en 280 €

PREMIO DE 200 € (talón)

JUEGO DE CUCHILLOS 3 CLAVELES

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

PACK BOTELLAS DE VINO BODEGAS DÍAZ

DIPLOMA ACREDITATIVO

TERCER CLASIFICADO

TROFEO

PREMIO DE 100 € (talón)

JUEGO DE CUCHILLOS 3 CLAVELES

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

PACK BOTELLAS DE VINO BODEGAS DÍAZ

DIPLOMA ACREDITATIVO

4º AL 8º CLASIFICADO

PREMIO EN TALÓN DE 50 €

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

PACK BOTELLAS DE VINO BODEGAS DÍAZ

DIPLOMA ACREDITATIVO

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 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 concurso
- VIII. Deliberaciones del jurado
- IX. Cumplimentar actas y entrega de premios.
- X. Agradecimientos y finalización del campeonato.
 - Entrega premios Azafatas
 - Entrega premio especial de Ayuntamiento (reconocimiento/os)
 - Reconocimiento a los miembros del jurado
 - Premio a los colaboradores que no son miembros del jurado
 - Diploma de participación a todos los concursantes
 - Premios plato creativo
 - Premio 3º, 2º y 1º clasificado **(Tiempo porque hay que dejarle el micro para que diga unas palabras, OjO con los trofeos)**
- XI. Cena con el Jurado y participantes.





HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATAS / OS

XI CONCURSO NACIONAL DE CORTADORAS / ES DE JAMÓN

CORTECONCEPCIÓN

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.

