

**BASES DE PARTICIPACIÓN EN EL I CONCURSO PROVINCIAL AL MEJOR
CORTADOR/A DE JAMÓN DE BELLOTA 100 % IBÉRICO
DOP LOS PEDROCHES 2026
6 de noviembre de 2026**

El Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba, en el marco de la XXVI Feria del Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches, organiza el **I Concurso Provincial al Mejor Cortador/a de Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches 2026**, que se regirá por las siguientes bases:

1. OBJETO DEL CONCURSO

El concurso tiene como finalidad promocionar y poner en valor la cultura del corte profesional del jamón, reconocer la labor de los profesionales del sector y contribuir al conocimiento y difusión del **Jamón de Bellota 100 % Ibérico amparado por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches** en el conjunto de la provincia de Córdoba.

2. PARTICIPANTES Y ÁMBITO TERRITORIAL

Podrán participar cortadores y cortadoras profesionales del sector que se encuentren empadronados en cualquier municipio de la provincia de Córdoba.

La Organización podrá requerir a las personas seleccionadas documentación acreditativa del cumplimiento de este requisito.

3. INSCRIPCIÓN

La inscripción será gratuita.

Las personas interesadas deberán presentar:

- Boletín de inscripción debidamente cumplimentado.
- Currículum profesional.
- Documentación acreditativa de los méritos profesionales que pretendan hacer valer en el proceso de selección.
- Cualquier otra documentación que determine la Organización en el modelo de inscripción.

La fecha límite para presentar las solicitudes será el **16 de octubre de 2026 a las 00:00 horas**.

Las solicitudes se dirigirán a:

COMITÉ ORGANIZADOR DEL I CONCURSO PROVINCIAL AL MEJOR CORTADOR/A DE JAMÓN DE BELLOTA 100 % IBÉRICO DOP LOS PEDROCHES 2026

**Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba
Plaza de España, 10
14440 Villanueva de Córdoba
Teléfono: 957 120 000/
Correo electrónico: info@feriadeljamon.es**

4. NÚMERO DE PARTICIPANTES Y SELECCIÓN

El número máximo de participantes será de seis.

Cuando el número de solicitudes admitidas sea superior a seis, corresponderá al Comité Organizador efectuar la selección atendiendo, de manera conjunta, a los siguientes criterios:

- a) Experiencia acreditada como cortador/a profesional.
- b) Participación en concursos profesionales de corte de jamón.
- c) Premios, reconocimientos o clasificaciones obtenidos.
- d) Formación específica relacionada con el corte, el jamón ibérico o el sector agroalimentario.
- e) Experiencia profesional acreditada relacionada con el producto ibérico y, especialmente, con el Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches.

El Comité Organizador podrá solicitar aclaraciones o documentación complementaria respecto de los méritos aportados.

La selección de los seis participantes se realizará el **19 de octubre de 2026**, comunicándose individualmente a las personas seleccionadas.

La condición de seleccionado será personal e intransferible.

5. DIETAS DE PARTICIPACIÓN

A cada una de las personas seleccionadas que participe efectivamente en el concurso se le abonará la cantidad de **150 euros en concepto de dietas y gastos derivados de su participación**, previa realización de los trámites administrativos que correspondan.

La selección sin posterior comparecencia al concurso no generará derecho alguno al abono de esta cantidad.

6. PROMOCIÓN DE LOS PARTICIPANTES

El Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba desarrollará acciones de promoción destinadas a dar visibilidad a los seis profesionales participantes en el concurso.

Entre dichas actuaciones podrán incluirse:

- La elaboración de un dossier monográfico de los seis participantes, incorporando fotografías, datos profesionales y especialidades de cada cortador/a.
- Acciones específicas de promoción a través de los canales institucionales y redes sociales vinculadas al Ayuntamiento y a la Feria del Jamón.
- La difusión de su participación en campañas relacionadas con la gastronomía, el turismo y la promoción del Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches.

La participación en el concurso no generará, por sí misma, ningún derecho a futuras contrataciones por parte del Ayuntamiento, que en todo caso se someterán a la normativa de contratación pública que resulte de aplicación.

7. PIEZAS DEL CONCURSO

Cada concursante dispondrá de un **Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches**.

Cada participante elegirá su pieza de entre dos jamones previamente asignados, sorteándose tanto el orden de elección como las parejas de piezas.

La Organización procurará que todas las piezas presenten características homogéneas en cuanto a peso, añada y condiciones generales.

8. DURACIÓN

La duración máxima del concurso será de **dos horas**.

El concurso dará comienzo cuando todas las piezas se encuentren correctamente colocadas y aseguradas sobre sus soportes, todos los participantes estén preparados y la Dirección del Concurso comunique oficialmente el inicio.

La pieza deberá quedar completamente trabajada dentro del tiempo establecido.

El incumplimiento del tiempo máximo determinará la exclusión de la clasificación final, salvo que la interrupción sea consecuencia de una causa imputable a la Organización o de fuerza mayor.

9. EQUIPAMIENTO E INDUMENTARIA

Los participantes deberán acudir provistos de la indumentaria profesional y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de su trabajo, incluidos necesariamente cuchillos y tabla de corte.

La Organización proporcionará un mandil identificativo que deberá utilizarse durante todo el concurso.

Se permitirá la utilización de pinzas siempre que su uso se realice de acuerdo con las debidas condiciones de higiene.

No podrán utilizarse elementos publicitarios contrarios a la legislación vigente ni aquellos que la Organización considere incompatibles con la imagen institucional del concurso o de la DOP Los Pedroches.

10. CRITERIOS DE VALORACIÓN

La puntuación máxima del concurso será de **100 puntos**.

Se valorarán diez apartados, cada uno de ellos con un máximo de 10 puntos y una ponderación del 10 % de la puntuación final.

A) LIMPIEZA, PELADO Y PERFILADO DE LA PIEZA Y LIMPIEZA DEL PUESTO
Se valorará la correcta eliminación de corteza, mohos y grasas enranciadas, el perfilado de la pieza y el mantenimiento de unas adecuadas condiciones de limpieza y orden durante todo el proceso.
B) ESTILO Y PRESENTACIÓN PROFESIONAL DEL CORTADOR/A

Se valorarán la posición de trabajo, manejo de útiles, seguridad, profesionalidad, serenidad, técnica de manipulación de la pieza y presentación general.
C) RECTITUD DEL CORTE
Se valorará el mantenimiento de un plano de corte uniforme y horizontal durante las diferentes fases del trabajo, evitando ondulaciones, resaltos o irregularidades.
D) TRES PLATOS DE PRESENTACIÓN: MAZA, BABILLA Y PUNTA
Cada concursante deberá realizar tres platos representativos de las principales zonas de la pieza: ● Maza. ● Babilla. ● Punta. En estos platos únicamente podrá utilizarse jamón procedente de la pieza asignada al concursante. Los concursantes podrán utilizar platos propios o los facilitados por la Organización.
E) GROSOR, TAMAÑO Y CALIDAD DE LAS LONCHAS
Se valorará la uniformidad del loncheado, el grosor adecuado, dimensiones y características de las lonchas, teniendo especialmente en consideración que el corte facilite la correcta degustación del producto.
F) PRESENTACIÓN Y EMPLATADO GENERAL
Se valorarán la disposición, uniformidad, limpieza, armonía y presentación general de los platos obtenidos. Cada concursante dispondrá de una mesa destinada al corte y otra destinada a la exposición de los platos obtenidos.
G) NÚMERO DE PLATOS VÁLIDOS OBTENIDOS
Se contabilizará el número total de raciones válidas obtenidas. Como referencia, cada ración deberá aproximarse a 100 gramos de producto. El jurado o equipo técnico podrá excluir del cómputo aquellos platos que, por cantidad insuficiente, exceso manifiesto, presencia de grasa rancia, tacos, deficiente loncheado o cualquier otra circunstancia técnica, no puedan considerarse una ración comercial adecuada de Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches.
H) RENDIMIENTO DE LA PIEZA
Se determinará el rendimiento obtenido considerando el peso inicial de la pieza y los restos y desperdicios resultantes del trabajo. Cada participante dispondrá de recipientes diferenciados para residuos ajenos a la pieza y para aquellas partes del jamón que no hayan finalizado en los platos. La puntuación será establecida de forma objetiva atendiendo al porcentaje de rendimiento obtenido.
I) RACIÓN DE 100 GRAMOS
De entre el emplatado general realizado por cada concursante se seleccionará mediante sorteo una ración. El plato seleccionado será pesado públicamente. Para la confección del emplatado general queda prohibido utilizar báscula o cualquier otro sistema de pesaje previo. La puntuación se establecerá atendiendo a la desviación respecto de los 100 gramos, obteniendo

la máxima puntuación la ración que alcance exactamente dicho peso y disminuyendo progresivamente conforme aumente la diferencia.

La Organización establecerá antes del inicio del concurso una tabla única de equivalencias peso/puntuación, que será idéntica para todos los participantes y quedará incorporada al acta del concurso.

J) PRUEBA DE CONOCIMIENTOS

Cada concursante realizará una prueba tipo test compuesta por cinco preguntas relacionadas con:

- Jamón ibérico.
- Dehesa.
- Técnica de corte.
- Norma de calidad del ibérico.
- Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

La puntuación obtenida se convertirá proporcionalmente a una valoración máxima de 10 puntos.

11. PREMIO ESPECIAL “PLATO CREATIVO DE LOS PEDROCHES”

Cada participante elaborará un plato creativo de libre elección mediante el cual pueda expresar artística o conceptualmente su interpretación del Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches.

Podrán utilizarse elementos complementarios de presentación, siempre que no impliquen preparación culinaria.

El jamón utilizado deberá proceder fundamentalmente de la pieza con la que se participe en el concurso.

El jurado podrá solicitar al concursante una breve explicación de su propuesta.

Este apartado **no formará parte de la puntuación general del concurso**, contando con un premio independiente denominado **“Plato Creativo de Los Pedroches”**.

12. JURADO

El jurado estará compuesto preferentemente por **cinco miembros** con acreditada experiencia o vinculación profesional con el sector del jamón ibérico, la gastronomía, la restauración o el corte profesional.

Entre sus miembros se designará una Presidencia.

No podrá formar parte del jurado ninguna persona que mantenga una relación profesional, familiar o personal directa susceptible de comprometer su imparcialidad respecto de alguno de los participantes.

Los miembros del jurado deberán poner en conocimiento de la Organización cualquier circunstancia susceptible de generar conflicto de intereses.

Las puntuaciones individuales serán recogidas y conservadas por la Organización junto al acta del concurso.

13. DESEMPATES

En caso de empate en la clasificación general prevalecerá, sucesivamente:

1. La mayor puntuación obtenida en **grosor, tamaño y calidad de las lonchas**.
2. La mayor puntuación obtenida en **rendimiento de la pieza**.
3. La mayor puntuación obtenida en **rectitud del corte**.

Si persistiese el empate, este será resuelto mediante votación del jurado, dejándose constancia en el acta.

Los empates producidos en los premios especiales se resolverán mediante votación del jurado.

14. SEGURIDAD E HIGIENE

Los participantes deberán observar en todo momento las normas de seguridad, higiene y manipulación de alimentos.

Cuando un participante sufra un corte que produzca sangrado o pueda comprometer la seguridad o las condiciones higiénico-sanitarias del producto o del puesto de trabajo, deberá interrumpir

inmediatamente su actividad y atender las indicaciones de la Dirección del Concurso.

Cuando la incidencia impida continuar el trabajo en las debidas condiciones de seguridad e higiene, el participante quedará excluido del concurso.

La Organización no responderá de los daños derivados de actuaciones negligentes o contrarias a las reglas de seguridad por parte de los participantes, sin perjuicio de las responsabilidades que legalmente pudieran corresponder.

15. PROHIBICIÓN DE AYUDA EXTERNA

Durante el desarrollo de la prueba los participantes no podrán recibir ayuda técnica de ninguna persona.

El personal de Organización podrá realizar exclusivamente funciones auxiliares comunes a todos los participantes, tales como suministro y retirada de platos, limpieza de elementos comunes o actuaciones equivalentes.

16. ASIGNACIÓN DE LOS PUESTOS

La ubicación de los participantes se determinará mediante sorteo antes del inicio del concurso.

La asignación de piezas se realizará igualmente mediante el sistema previsto en la base séptima.

17. FECHA, HORA Y LUGAR

El I Concurso Provincial al Mejor Cortador/a de Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches se celebrará el **viernes 6 de noviembre de 2026, a las 19:00 horas**, en la Zona de Exposición de la Feria del Jamón, sita en Ronda de San José s/n, Villanueva de Córdoba.

Los participantes deberán personarse en el recinto **una hora antes del comienzo del concurso**.

18. PREMIOS

Se establecen los siguientes premios:

PRIMER PREMIO

Jamón de Oro y **450 euros** en metálico y derecho de participación en el **XXVII Concurso al Mejor Cortador Nacional de Jamón de Bellota 100 % Ibérico DOP Los Pedroches 2027**, de acuerdo con las condiciones establecidas para dicho certamen.

SEGUNDO PREMIO

Jamón de Plata y **250 euros** en metálico.

TERCER PREMIO

Jamón de Bronce y **150 euros** en metálico.

PREMIO ESPECIAL "PLATO CREATIVO DE LOS PEDROCHES"

150 euros en metálico y trofeo.

PREMIO ESPECIAL AL MEJOR EMPLATADO Y PRESENTACIÓN GENERAL DEL JAMÓN

150 euros en metálico y trofeo.

Los premios económicos estarán sujetos, en su caso, a las retenciones fiscales legalmente establecidas.

19. FACULTADES DE LA ORGANIZACIÓN

La Organización podrá:

- a) Suspender, aplazar o modificar el horario del concurso cuando concurren circunstancias de fuerza mayor, problemas técnicos, riesgos para la seguridad u otras causas debidamente justificadas.
- b) Adoptar las decisiones organizativas necesarias para garantizar el correcto desarrollo del concurso, siempre que no alteren sustancialmente las condiciones de participación ni los criterios de valoración.
- c) Declarar desierto alguno de los premios cuando concurren circunstancias excepcionales debidamente apreciadas por el jurado y justificadas en el acta.
- d) Resolver aquellas incidencias de carácter organizativo no previstas expresamente en estas bases.

20. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La presentación de la solicitud y la participación en el concurso implican la aceptación íntegra de las presentes bases.

Las decisiones técnicas del jurado adoptadas conforme a los criterios de valoración establecidos en estas bases serán definitivas dentro del ámbito del concurso, sin perjuicio de los derechos y acciones que legalmente pudieran corresponder a las personas interesadas.

Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba

www.feriadeljamon.es / info@feriadeljamon.es