

Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, es un certamen gastronómico de carácter regional, que promueve el Cabildo Insular de Tenerife, a través del Plan de Gastronomía de Tenerife, dependiente de la sociedad pública SPET, Turismo de Tenerife, S.A., en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias
- 1.2. El 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 – Gran Premio MONTESANO tiene como objetivo el fomentar y potenciar la profesionalidad de los cortadores de jamón de Canarias, así como reconocer y premiar al cortador profesional de Canarias que demuestre mayor habilidad y destreza a la hora de cortar un jamón MONTESANO.
- 1.3. El 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, se celebrará el día 18 de abril de 2012.
- 1.4. El certamen se desarrollará en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (Recinto Ferial de Tenerife), dentro del marco y programa de actividades de la muestra monográfica regional “Expohostel + Gastronomía 2012” dedicada al sector de la Hotelería, el Turismo y la Alimentación, y cuenta con el Patrocinio Principal de la empresa Embutidos de Tenerife, S.A., a través de su marca comercial MONTESANO.

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. El 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO está organizado por la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (IFTSA) con la colaboración del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, integrado en la sociedad SPET - Turismo de Tenerife, S.A. y dependiente del Área de Turismo y Planificación del Cabildo Insular de Tenerife.
- 2.2. El Comité Organizador del Certamen está formado por los miembros del equipo coordinador del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife y los técnicos designados por la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, S.A. y la Institución Ferial de Tenerife (IFTSA), así como un asesor designado por la firma MONTESANO.
- 2.3. El Comité Organizador contará con el posible asesoramiento y colaboración de miembros de la Asociación Canaria de Cortadores de Jamón (en su caso, si la hubiera), el equipo técnico profesional de Turismo de Tenerife y de la Institución Ferial de Tenerife, S.A. (I.F.T.S.A.), técnicos de la marca MONTESANO, así como con la asistencia técnica de la empresa Interideas, S.L.U.

3. PARTICIPANTES

I CAMPEONATO REGIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Recinto Ferial de Tenerife - 18 de abril de 2012



Reglamento Oficial de Bases

- 3.1. Podrán inscribirse en el 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO los cortadores de jamón profesionales, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. La inscripción y participación en este Campeonato es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife (integrado en la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, S.A.)
- 3.3. Los participantes inscritos lo hacen a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.)
- 3.4. Los participantes inscritos deberán someterse a un proceso previo de selección por parte del Comité Organizador. Para proceder a dicha selección, los participantes deberán inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripción, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* personal y profesional, que deberá incluir un vídeo, DVD o CD (Con un tiempo de duración no menor de 5 minutos, ni mayor de 10) con imágenes suyas en las que se pueda ver y apreciar su destreza en el corte.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripción del cortador de jamón concursante deberá formalizarse ante el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, integrado en la sociedad SPET, Turismo de Tenerife, S.A., dependiente del Área de Turismo y Planificación del Cabildo Insular de Tenerife.
- 4.2. Dichas inscripción debe formalizarse cumplimentando el Formulario Oficial de Inscripción, disponible en las oficinas del Plan, ubicada en la sede de la sociedad SPET -Turismo de Tenerife, S.A., avenida de La Constitución, Nº12 – 38005 Santa Cruz de Tenerife. Teléfono: 902 321 331. Telefax: 922 237 894. El horario de atención al público en dicha oficina está fijado de las 9:00 a las 14:00 horas.
- 4.3. De igual manera, la inscripción podrá realizarse a partir de la página web de la sociedad SPET – Turismo de Tenerife ubicada en:

www.webtenerife.com/plandegastronomia

Y también a través de la dirección del correo electrónico:

plandegastronomia@webtenerife.com

- 4.4. El plazo límite para la presentación de inscripciones finaliza el día, **27 de marzo de 2012** (martes), a las 14:00 horas.

Reglamento Oficial de Bases

- 4.5. Los inscritos, por el mero hecho de hacerlo libre y gratuitamente, aceptan de antemano y sin condiciones el presente Reglamento Oficial de Bases, por el que se rige este Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO .

5. FINALISTAS

- 5.1. Los participantes finalistas en el 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO (Hasta un número máximo de 5) serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre todos los cortadores de jamón profesionales debidamente los inscritos, tras el oportuno análisis de sus *currículum vitae* presentados.
- 5.2. Los 5 participantes finalistas, seleccionados en tiempo y forma, recibirán con la debida antelación la comunicación oficial desde el Comité Organizador y el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, que les informará de su designación oficial como finalistas del Campeonato.
- 5.3. Los participantes finalistas concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, pública o privada (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).
- 5.4. La Organización del 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, subvencionará a los posibles cortadores de jamón finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta), así como el alojamiento, si fuera necesario (una noche) en hotel de 4 estrellas, en régimen de habitación y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 cortadores de jamón finalistas del 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, estará obligado a ejecutar cara al público, en los módulos de trabajo dispuestos por la Organización, el corte de una pieza de jamón al completo.
- 6.2. La Organización entregará a cada concursante finalista una pieza de jamón MONTESANO del mismo tipo de alimentación (bellota, cebo o recebo) de similares características y mismo peso aproximado. Estas piezas serán previamente seleccionadas por la Organización y oportunamente numeradas.
- 6.3. Antes del comienzo del certamen y ante la presencia de los 5 concursantes finalistas, las mencionadas patas de jamón MONTESANO serán sorteadas entre los mismos, así como los módulos donde deberán ejecutar el corte cara al público.

Reglamento Oficial de Bases

- 6.4. Los platos loncheados por parte de cada concursante finalista se dispondrán a la vista de éste y de forma que el jurado pueda visualizarlos de una forma rápida y clara para, de esta forma, poder evaluar y puntuar la evolución en el corte.
- 6.5. Durante el desarrollo corte, cada concursante finalista deberá lonchear y emplatar una serie de platos de obligado cumplimiento, a saber:
- 2 platos de la maza con un peso de 100 gramos cada uno
 - 2 platos de la contramaza o babilla, con un peso de 100 gr. cada uno.
 - 1 plato de la punta, con un peso de 100 gramos
 - 1 plato del jarrete, con un peso de 100 gr.
 - 1 Plato de presentación o artístico.
- 6.6. Cada uno de los finalistas deberá realizar un Plato de Presentación, o Plato Artístico, en el que el único ingrediente será jamón. Para este Plato de Presentación cada concursante sí podrá aportar su propio plato u otro material destinado a su presentación. El jurado lo retirará y presentará en una mesa de apoyo, pulpo o palillero a la vista del cortador y del Jurado.
- 6.7. No está permitido ni se extraerán “tacos” ni se deshuesará la pieza.
- 6.8. El tiempo máximo permitido para la realización del corte será de dos horas. A partir de este momento se procederá a la descalificación del concursante que no haya concluido. El Jurado evaluará y puntuará de esta forma la eficacia en el corte.
- 6.9. El peso exigido será de 100 gramos y los platos serán pesados conforme se vayan elaborando. Con anterioridad al comienzo del certamen los platos serán pesados y se le colocarán a cada concursante en la mesa, procediéndose a su destare en la pesada. Se puntuará cada plato conforme al baremo y se le extraerá la media aritmética.
- 6.10. El jurado los retirará y los presentará en una mesa de apoyo a la vista del cortador y del Jurado
- 6.11. Para el pesado de los platos de presentación se dispondrá de balanza homologada con precisión de 0.1 gramo
- 6.12. Por último se procederá al pesado de las patas y material de desecho, usando una balanza con mayor intervalo de pesada y precisión de 5 gramos

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO se desarrolla en las instalaciones

Reglamento Oficial de Bases

de la Institución ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.

- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato.
- 7.3. En su respectivo módulo de trabajo, cada concursante dispondrá de un recipiente ofrecido por la Organización, igual para todos los finalistas, donde deberá ir depositando los restos del pelado, perfilado y recortes.
- 7.4. De igual modo y paralelamente, cada finalista contará en su módulo con otro recipiente donde depositará, asimismo, el papel de celulosa (que también ofrecerá la Organización) usado para las labores de limpieza de material.

8. EQUIPAMIENTO

- 8.1. La Organización dispondrá para el correcto desarrollo del concurso del equipamiento básico apropiado y necesario en cada uno de los módulos de trabajo, de idénticas características, en los que se incluirá una tabla-soporte para corte de calidad homologada.
- 8.2. Aunque la Organización ofrece las tablas soporte anteriormente mencionadas, No será obligado su uso por parte de los concursantes finalistas, que, libre y voluntariamente podrán traer sus propias tablas-soporte. Se aceptarán, asimismo, suplementos para levantar las tablas-soportes por razones ergonómicas de los concursantes finalistas.
- 8.3. De igual forma y paralelamente, cada uno de los concursantes finalistas dispondrán de un mismo número de platos (tanto de cristal como de plástico y en número suficiente) para disponer y emplatar las lonchas que vayan sacando durante el corte. Toda loncha extraída deberá ser emplatada.
- 8.4. Cada concursante dispondrá de etiquetas homologadas por la Organización para identificar cada uno de los platos exigidos en el certamen (platos de 100 gr. y de presentación o artístico) así como para el resto de los platos loncheados. En la mencionada etiqueta aparecerá el número de cada participante.
- 8.5. Tras la prueba, los puestos de trabajo y el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados.
- 8.6. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organización serán inspeccionados, antes y después de la participación de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comité Organizador.
- 8.7. Tras la inspección el equipo de trabajo ofrecido por la Organización será devuelto y se hará el oportuno inventario por parte de un miembro del Comité

Reglamento Oficial de Bases

Organizador. Los concursantes no podrán abandonar sus módulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

9. MATERIAL

- 9.1. El producto fundamental, una pata de jamón MONTESANO para la ejecución del corte de obligado cumplimiento, la aportará la Organización a todos y cada uno de los concursantes.
- 9.2. Por su parte, los concursantes deberán llevar TODOS los restantes materiales y utensilios y productos que precisen para la correcta ejecución del corte de la pieza de jamón (cuchillos, jairas, guantes, etc...)
- 9.3. Dicho material, asimismo, deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar cada actuación del concursante, y también podrá ser inspeccionado por el Jurado y el Comité Organizador.
- 9.4. El material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuación en cada una de las jornadas del concurso, no responsabilizándose la Organización del Campeonato de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.

10. UNIFORMIDAD

- 10.1. Obligatoriamente, los cortadores concursantes deberán ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cortadores profesionales, incluyendo pantalón, zapatos, mandil, chaquetilla, etc.
- 10.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el concursante podrán llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace a título absolutamente personal).
- 10.3. En ningún caso los uniformes de los finalistas podrán llevar publicidad de ningún tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ningún tipo)
- 10.4. No obstante, la Organización del Campeonato podrá obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que en el formulario de inscripción habrá que anotar las tallas que habitualmente el chef concursante utiliza para esas prendas.
- 10.5. En ese caso, dichas prendas sí podrán llevar incorporadas los nombres, marcas, eslóganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. La utilización de estas cuando la Organización lo requiera será absolutamente obligatoria.

Reglamento Oficial de Bases

11. JURADO

- 11.1. El 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO será fallado por un Jurado Único, que dirimirá y otorgará los premios previstos por la Organización.
- 11.2. El Jurado Único estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 3 y máximo de 9), será designado por el Comité Organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía y la restauración.
- 11.3. Tras las oportunas puntuaciones y el proceso informático de las mismas, el Jurado, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgará su “Fallo Final y Definitivo”, que será único e inapelable.
- 11.4. El Jurado se regirá en todo momento por las normas de régimen interior aprobadas por la Comité Organizador para este 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO.

12. VALORACIÓN

- 12.1. Los miembros componentes del Jurado Único valorarán los platos presentados en DIEZ aspectos diferentes pero complementarios que son:

1.- ORGANIZACIÓN (Seguridad e higiene).

- Uniformidad: delantal, casaca, “galleta”...
- Aspectos generales y esenciales de higiene (pelo, uñas, etc.)
- Presencia de otros objetos (anillos, pulseras, reloj, etc.)
- No se puntuará (ni positiva, ni negativamente) el hecho de lonchar con guantes desechables, ni positiva ni negativamente.
- No se puntuará (ni positiva, ni negativamente) el pinzar las lonchas o, en su defecto, lonchar con tenedor.
- Limpieza del área de trabajo (Se comprobará al inicio, durante y una vez terminado el corte)
- Orden de la zona de trabajo, la mesa deberá estar ordenada, deberá tener a su alcance exclusivamente las herramientas necesarias y situadas de forma que no puedan suponer riesgo alguno para el cortador.
- Normalmente la chaira y cuchillos deben situarse en el lado contrario al de la mano de corte. Si el cortador es diestro las herramientas estarán en el izquierdo.

Factor de Ponderación: 5%

2.- TÉCNICA Y ESTILO

Reglamento Oficial de Bases

- Postura: deberá ser erguida, natural, serena, segura.
- Deberá evitar en la medida de lo posible manipulaciones innecesarias de la pieza, el contacto debe ser mínimo.
- Se vigilará especialmente en remate y apurado de la pieza.
- No se podrán obtener tacos ni deshuesar la pieza.

Factor de Ponderación: 5%

3.- PELADO Y PERFILADO.

- El correcto perfilado, suave, armónico, guardando la configuración de la pieza, sin resaltos.
- Se comprobará que por su cara externa se ha eliminado toda la capa de grasa enranciada que incorpore al loncheado características organolépticas indeseables.
- Igualmente se comprobará que el pelado no ha sido excesivo, adentrándose en la parte muscular.

Factor de Ponderación: 10%

4.- LONCHEADO

- La homogeneidad tanto en grosor como en superficie de las lonchas; teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión.
- El corte de la pieza debe de ser siempre de la zona de la maza y la contramaza o babilla no se debe de cortar a la contra del músculo.
- La evolución del loncheado observándose en los platos elaborados y distinguiéndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.
- En este aspecto se valorará la forma de apurar la pieza, el tamaño, forma y grosor de las últimas lonchas, la presentación de los últimos platos y el grado de apurado.

Factor de Ponderación: 15%

5.- PLATOS DE 100 GRAMOS

- La puntuación obtenida será el resultado de la media aritmética de la puntuación obtenida en los seis platos. Dos de la maza, dos de la babilla, uno de la punta y uno del jarrete.

Factor de Ponderación: 15%

6.- PLATO ARTISTICO

- Se elaborará un plato de presentación y se valorará principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia...
- Los concursantes podrán traer el plato para su elaboración.
- En su elaboración NO intervendrá elemento culinario alguno distinto al jamón.
- La Organización podrá contar con asesores artísticos-gastronómicos para la evaluación de este aspecto.

Factor de Ponderación: 5%

Reglamento Oficial de Bases

7.- RENDIMIENTO

- Para valorar el rendimiento se tomará como referencia el mayor rendimiento obtenido.
- La obtención de un rendimiento menor o igual al 30% supondrá la descalificación del concursante.
- Al concursante que obtenga mayor rendimiento se le otorgarán 10 puntos.
- El resto de concursantes serán puntuados en relación al primero; relativizando de esta forma los rendimientos obtenidos y correlacionándolos con la puntuación.

Factor de Ponderación: 15%

8.- EFICACIA Y EFICIENCIA

- El tiempo máximo permitido será de dos horas.
- Una vez transcurrido este tiempo se procederá a la descalificación de los concursantes que no hubieran concluido el loncheado completo de la pieza. De este modo se evalúa la eficacia.
- Para valorar la eficiencia se tomará como referencia el tiempo empleado por el concursante que termine en primer lugar.
- A este concursante se le otorgarán 10 puntos.
- El resto de concursantes serán puntuados en relación al primero; relativizando de esta forma los tiempos y correlacionándolos con la puntuación.

Factor de Ponderación: 10%

9.- RECTITUD EN EL CORTE.

- Se valorará la superficie de corte.
- Esta deberá presentar un plano horizontal.
- Se puntuará negativamente la existencia de corte en forma de silla y la existencia de resaltos, ondulaciones o cortes laterales del jamón.

Factor de Ponderación: 10%

10.- NÚMERO DE PLATOS OBTENIDOS.

- Se contarán los números de platos obtenidos por cada concursante.
- Para ello los platos deberán de estar debidamente emplatados y presentados, cubriendo las lonchas toda la superficie de éste.
- Los platos que por su presentación y características del loncheado no fuesen correctos no contarán a tal efecto.
- Para dicha invalidación se debe contar con la aprobación de todos los miembros del jurado.
- En este cómputo entran los platos de presentación y los 6 platos de 100 gramos.
- Al finalista que mayor número de platos conformes obtenga se le otorgará un 10.
- Los demás concursantes serán puntuados en relación al concursante que mayor número de platos conformes obtenga.

Factor de Ponderación: 10%

Reglamento Oficial de Bases

- 12.2. Cada miembro del Jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cortador finalista con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que les corresponda calificar.
- 12.3. La puntuación emitida por cada miembro del Jurado será ponderada en función de unos Criterios de Ponderación establecidos internamente por el Comité Organizador. Estos criterios de ponderación establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 15.1 del presente Reglamento de Bases.
- 12.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:
- | | | |
|-----|-----------------------|-----|
| 1. | ORGANIZACIÓN | 5% |
| 2. | TÉCNICA Y ESTILO | 5% |
| 3. | PELADO Y PERFILADO | 10% |
| 4. | LONCHEADO | 15% |
| 5. | PLATOS DE 100 GR. | 15% |
| 6. | PLATO ARTISTICO | 5% |
| 7. | RENDIMIENTO | 15% |
| 8. | EFICACIA Y EFICIENCIA | 10% |
| 9. | RECTITUD EN EL CORTE | 10% |
| 10. | NÚMERO DE PLATOS | 10% |
- 12.5. El resultado final del 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO se dará a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo del Jurado.

13. PREMIOS

- 13.1. La Organización del 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, a través de su Comité Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas ganadores del certamen:
- 13.2. Primer Premio: 1.000,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, al primer clasificado, que ostentará el título de Campeón del Certamen y/o Medalla de Oro.
- 13.3. Segundo Premio: 750,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampeón del Certamen y/o Medalla de Plata.

Reglamento Oficial de Bases

- 13.4. Tercer Premio: 500,00 euros, Trofeo y Diploma, así como un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce
- 13.5. A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificación de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial y un regalo oficial con el logotipo del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.
- 13.6. Los cortadores finalistas, podrán ser invitados por el Comité Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

14. DERECHOS

- 14.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden todos los derechos a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias ® Tenerife 2012 – Gran Premio MONTESANO, así como a la firma Patrocinadora Oficial
- 14.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante la jornada en que se desarrolla el Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual, personales, trabajando en la elaboración del corte, presentación de los platos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)
- 14.3. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las imágenes de los concursantes presentados, el proceso de corte de jamón y la presentación de los platos, a través de cualquier medio de difusión.

15. PROMOCIÓN

- 15.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados y sujetos a colaborar con el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 – Gran Premio MONTESANO, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 15.2. En ese sentido, los concursantes deberán estar presentes el día del certamen, a la hora que oportunamente se indicará
- 15.3. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de “Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 15.4. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización del Campeonato, en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y

Reglamento Oficial de Bases

forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

16. LEGALIDAD

- 16.1. La celebración del 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 16.2. Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.
- 16.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, serán inapelables.
- 16.4. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a la persona de los participantes y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.
- 16.5. Los cortadores de jamón participantes ceden TODOS los derechos de imagen a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos posteriormente.

17. CAMBIOS

- 17.1. El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de los distintos concursantes.
- 17.2. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 17.3. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO de cualquier tipo de responsabilidad.

I CAMPEONATO REGIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN DE CANARIAS – TENERIFE 2012

Recinto Ferial de Tenerife - 18 de abril de 2012



Reglamento Oficial de Bases

18. FINAL

- 18.1. La participación en el 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, supone para los cortadores de jamón inscritos y finalistas, su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 18.2. La Organización 1º Campeonato Regional Absoluto de Cortadores de Jamón de Canarias® Tenerife 2012 - Gran Premio MONTESANO, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y otorgará su conformidad al mismo con su mera participación.
- 18.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 15 de marzo de 2012

Por el Comité Organizador,

**Plan de
Gastronomía
de Tenerife**

Manuel Iglesias García y José Carlos Marrero González
Coordinadores del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife.

Una isla con sabor