

# BASES DE PARTICIPACIÓN I CAMPEONATO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN SIERRA DE HUELVA 2012

## **OBJETIVOS:**

El Campeonato se celebrará el **domingo 17 de junio de 2012** a las 13:00, el propósito es que su participación tenga **validez para el concurso a nivel nacional**, con el reconocimiento y elección de los mejores cortadores profesionales, para ello un jurado profesional valorará la habilidad, destreza, estilo, creatividad entre los participantes.

## **PARTICIPANTES:**

Podrá participar en el concurso todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar boletín adjunto de inscripción y remitirlo al Excmo. Ayuntamiento de Corteconcepción, donde especifique claramente:

Concurso nacional de cortadores de jamón, a través de alguno de los siguientes medios:

### Dirección postal:

Ayuntamiento de Corteconcepción (Huelva)  
Avda: Juan Ramón Jiménez s/n  
C. P. 21209 Corteconcepción (Huelva)

Correo electrónico: [lmml2404@hotmail.com](mailto:lmml2404@hotmail.com)

Fax: 959.465.004

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los **8 concursantes definitivos**. Los concursantes seleccionados deberán **ingresar una cantidad de 50 €** cada uno en concepto de fianza en el siguiente nº de cuenta 21060062401100001640, **antes del 1 de junio de 2012** que será reembolsada al inicio de la celebración del concurso. En caso de incumplimiento de alguna de las normas el jurado 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 curriculum que seleccionarán la organización.
- 2.- La preinscripción será gratuita, los seleccionados deberán ingresar una cantidad de 50 € en concepto de fianza que será reembolsado al comenzar el evento el día 17 de Junio.

3.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12 horas del día 21 de mayo de 2012. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.

4.- La selección de los 8 concursantes definitivos, así como de los 3 suplentes, se hará por los integrantes de un jurado profesional de forma conjunta con el comité organizador del Ayuntamiento.

5.- Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, de Jamones Eiriz, fábrica local patrocinadora del evento. Realizándose un sorteo previo de asignación minutos antes del inicio del concurso. Los jamones no variarán en más de 200 gramos el más grande respecto del más pequeño.

6.- Los concursantes irán provistos de la indumentaria y de los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte (cuchillos, tablas, pinzas, etc.) la organización proporcionará delantales de idénticas características e imagen a todos los concursantes.

7.- El concurso se realizará en la nave municipal de usos múltiples de Corteconcepción en el horario y fecha fijada.

8.- A todos los concursantes y miembros del jurado se les ofrecerá desayuno y almuerzo gratuito el día de celebración del concurso. Si desean pernoctar la noche antes en la localidad lo podrán hacer de forma gratuita en el lugar seleccionado por la organización.

9.- Los integrantes del jurado serán 6 y se harán públicos antes de la celebración del evento, siendo todos exclusivamente PROFESIONALES.

10.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

1. Estilo y vestimenta del cortador
2. Presentación y limpieza previa al inicio del corte de la pieza.
3. Orden y limpieza de la zona de trabajo.
4. Rendimiento y cantidad de platos obtenidos.
5. Remate y apurado de la pieza.
6. Rectitud del corte.
7. Tipo y grosor de lonchas.
8. Eficacia y eficiencia.
9. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 3 platos lo verificarán 2 miembros del jurado.
10. Platos artísticos y o de creatividad, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, contra-maza y punta)

11.- Todos los apartados serán valorados entre 1 y 10 puntos.

12.- Los 6 integrantes del jurado valorarán en grupos de 2 representantes:

- El primer grupo los aspectos 1 al 4.
- El segundo grupo los aspecto del 5 al 7.
- El tercer grupo los aspecto del 8 al 10.

13.- Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el campeonato.

14.- El mero hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.

15.- Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto el artístico y el de creatividad.

16.- La asignación de piezas y el lugar de colocación se hará por sorteo antes del comienzo.

17.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente y devolviendo los 50 € que se hayan ingresado.

18.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado.

19.- 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.

20.- 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.

21.- La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado y del papel usado.

22.- La organización no se hace responsable de cualquier tipo de accidente que se pueda ocasionar como consecuencia de la celebración del evento.

23.- Cada vez que el concursante lleve 10 platos se retirarán para su venta por parte de la organización, menos los de diseño y creativos.

#### - Estilo y vestimenta (1 a 10 puntos)

Ambas se puntuarán de forma conjunta, valorando el jurado la idoneidad de la ropa empleada, aspectos esenciales de higiene, postura adoptada para el corte, etc.

#### - Presentación y limpieza previa al inicio del corte de la pieza (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.

#### - Orden y limpieza zona de trabajo (1 a 10 puntos)

Se valorará la misma 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.

- Rendimiento y cantidad de platos obtenidos. (1 a 10 puntos)

Se contabilizarán la totalidad de platos obtenidos por cada concursante debidamente identificados, los platos deben estar cubiertos en su totalidad, el jurado puede anular los que no considere válidos por incumplir esta norma o cualquier otra.

- Remate y apurado de la pieza (1 a 10 puntos)

No esta permitida la obtención de tacos ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos.

- 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.

- Tipo y grosor de lonchas (1 a 10 puntos)

Serán valorados ambos aspectos durante todo el proceso, teniendo en cuenta la parte procedente de las mismas.

- Eficacia y eficiencia (1 a 10 puntos)

El tiempo máximo permitido será de 120 minutos (2 horas) 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, desde la máxima a mínima puntuación, comenzando por el más rápido.

- 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

98 g--- 9,8 puntos

102 g----- 9,8 puntos.

De forma que van de dos en dos gramos al igual que de dos en dos décimas

- Platos artísticos y creatividad. (1 a 10 puntos)

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

Un cuarto plato será creativo y se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador.

## **PREMIOS**

### **PRIMER CLASIFICADO**

- TROFEO
- PREMIO EN METÁLICO DE 300 €
- DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA)
- DIPLOMA ACREDITATIVO

### **SEGUNDO CLASIFICADO**

- TROFEO
- PREMIO EN METÁLICO DE 150 €
- DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA)
- DIPLOMA ACREDITATIVO

### **TERCER CLASIFICADO**

- TROFEO
- PREMIO EN METÁLICO DE 100 €
- DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA)
- DIPLOMA ACREDITATIVO

### **DEL 4º AL 8º CLASIFICADO**

- PREMIO EN METÁLICO DE 50 €
- DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA)
- DIPLOMA ACREDITATIVO

### **MEJOR PLATO ARTÍSTICO Y CREATIVIDAD**

- DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA)
- DIPLOMA ACREDITATIVO

## **DESARROLLO DEL CONCURSO**

- I. Selección y notificación de concursantes entre los inscritos.
- II. Selección de concursante local.
- III. Reunión comité organizador y jurado profesional
- IV. Dudas y preguntas
- V. Presentación oficial
- VI. Colocación provisional de utensilios y herramientas
- VII. Inspección y pesado de piezas
- VIII. Sorteo de piezas y ubicación concursantes

- IX. Supervisión definitiva
- X. Identificación y reparto de tarjetas identificativas
- XI. Inicio oficial del concurso
- XII. Deliberación del jurado
- XIII. Complimentación de actas y entrega de premios.
- XIV. Agradecimientos y finalización del concurso.