

VI CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN “Una Pará en Gines”

OBJETIVO Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón entre los **6** participantes, que demuestre una mayor habilidad, estilo, creatividad y amplios conocimientos sobre la cultura de jamón.

FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el **DOMINGO 29 DE SEPTIEMBRE DE 2019, A LAS 11.30 HORAS, EN LA CARPA HABILITADA PARA ELLO EN EL RECINTO DE ‘UNA PARÁ EN GINES’.**

PARTICIPANTES:

La selección de participantes se realizará mediante invitación por parte de la organización.

BASES:

1. La selección de los **6 concursantes definitivos**, será por selección del Comité Organizador.
2. 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 300 gramos el más grande respecto del más pequeño.
3. Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, pinzas, platos para las distintas presentaciones.
4. El concurso se realizará en la **carpa principal de La Pará** debiendo estar con 2 horas de antelación en dicho lugar.
5. Los integrantes del jurado serán **3** y se harán públicos antes de la celebración del evento.
6. El jurado puntuará los siguientes aspectos:
 - A. Limpieza y 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. Calidad de las lonchas
 - G. Eficacia y eficiencia.
 - H. Emplatado general.

I. Platos de presentación, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, babilla y punta).

J. Plato creativo, de cualquier parte del jamón.

K. Prueba teórica tipo test.

7. Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos. Cada apartado a puntuar tendrá un valor porcentaje en la nota final.

8. Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso.

Se entregará la planilla final y la planilla de cada jurado de puño, letra y firmada.

9. Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto los de presentación y el de creatividad.

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 ninguna persona 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. Cada concursante deberá llevar sus propios platos para realizar los de presentación y el libre creativo.

20. El plato de presentación de punta se realizará desde el músculo a partir del hueso de cadera por la parte de babilla o hasta la articulación o bola de la cadera por la parte de tercer corte.

21. El concurso dará comienzo cuando lo autorice el director del concurso.

22. En la fase de remate (desde la articulación de la cadera), los recipientes para depositar los despojos serán retirados por la organización. Depositando los posibles recortes en un plato para la valoración del jurado, pudiendo estos dar nulo el apurado de la pieza.

23. En caso de empate a puntos en la clasificación final, el desempate se efectuará según orden de terminación de la pieza. Resultando ganador, del puesto a desempatar, el que primero haya terminado su trabajo.
24. En caso de empate en el plato artístico, si este tuviera premio específico, se realizará votación a mano alzada entre los miembros del jurado y la dirección del concurso, conjuntamente, ganando el que más votos haya recibido.
25. 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**, tales como bellotas, encinas, etc... Se cortarán jamones de cebo o cebo campo.
26. El solo hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.

DETALLES DE LAS VALORACIONES

PUNTUACIONES SUBJETIVAS

TODOS LOS ASPECTOS DE LAS PUNTUACIONES OBJETIVAS SE PUNTUARÁN 3 VECES.

✓ **Rectitud del corte** (0 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.

Tendrá un peso total de un 15% en la puntuación final.

✓ **Estilo del cortador** (0 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.

Tendrá un peso total de un 8% en la puntuación final.

✓ **Emplatado General** (0 a 10 puntos)

El jurado valorará la colocación de las lonchas en el plato, apreciando la homogeneidad y armonía de los mismos.

No está permitida la realización 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.

Tendrá un peso total de un 20% en la puntuación final.

✓ **Limpieza y perfilado del jamón** (0 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.

Tendrá un peso total de un 10% en la puntuación final.

✓ **Calidad de la loncha** (0 a 10 puntos)

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

Tendrá un peso total de un 15% en la puntuación final.

✓ **Limpieza, colocación y orden de la mesa** (0 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.

Tendrá un peso total de un 7% en la puntuación final.

✓ **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**.

Tendrá un peso total de un 15% en la puntuación final.

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 PUNTUARÁN UNA VEZ CADA PLATO.

✓ **Platos de presentación de cada parte del jamón.** (0 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, sí así lo desea el cortador, en plato aportado por el concursante o por la organización.

Tendrá un peso total de un 10% en la puntuación final.

✓ **Plato creativo o artístico.** (0 a 10 puntos)

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. En caso de empate en la valoración de dicho plato, la dirección de concurso utilizará el criterio de mayor puntuación en la suma de todos los creativos para el desempate.

PUNTUACIONES OBJETIVAS

✓ **Cantidad de platos obtenidos.** (1 plato, 1 punto)

Los platos deben estar cubiertos en su totalidad, el jurado puede anular los que no considere válidos por incumplir esta norma o cualquier otra. Cada plato contabilizado tendrá el valor de 1 punto a la puntuación final.

✓ **Platos de 100 gramos** (Tabla barométrica)

Cada participante durante el proceso de corte debe elegir 3 platos para su pesado, platos aptos para su venta y supervisado por la dirección del concurso, pudiendo esta no dar apto el plato, 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:

Tabla puntuación de 100 gr.		Tabla puntuación de 100 gr.	
Gramos	Puntos	Gramos	Puntos
100	10	100	10
99	9,5	101	9,5
98	9	102	9
97	8,5	103	8,5
96	8	104	8
95	7,5	105	7,5
94	7	106	7
93	6,5	107	6,5
92	6	108	6
91	5,5	109	5,5
90	5	110	5
89	4,5	111	4,5
88	4	112	4
87	3,5	113	3,5
86	3	114	3
85	2,5	115	2,5
84	2	116	2
83	1,5	117	1,5
82	1	118	1
81	0,5	119	0,5
80	0	120	0

✓ **Rendimiento de la pieza.** (0 a 10 puntos)

Al inicio del concurso se procederá al pesado de la pieza, de igual forma que al finalizar, procederemos al pesado de hueso y despojos. De ahí, obtendremos el rendimiento, siendo la puntuación de 10 puntos el equivalente al 100 %, 9 al 90% y así, sucesivamente.

✓ **Prueba de conocimientos.** (0 a 10 puntos)

Los concursantes deberán realizar una prueba que constará de 5 preguntas tipo test, a fin de valorar también los conocimientos teóricos que posee. Tendrá lugar durante la celebración del concurso y por escrito, bien al inicio o al final del desarrollo del mismo.

Estas bases son propiedad de Moisés Monroy García, quedando prohibido el uso por toda aquella persona que no cuente con la autorización expresa de su autor.

El concurso está Organizado por el **Excmo. Ayuntamiento de Gines** y dirigido por **Daniel Luna Benítez**.

PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO

CARRETA DE ORO

SEGUNDO CLASIFICADO

CARRETA DE PLATA

TERCER CLASIFICADO

CARRETA DE BRONCE

MEJOR PLATO LIBRE CREATIVO

TROFEO

MEJOR RECTITUD EN EL CORTE

TROFEO

MEJOR EMPLATADO

TROFEO

DESARROLLO DEL CONCURSO

- I. Selección y notificación de concursantes así como de suplentes entre los inscritos.
- 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. Cumplimentación de actas y entrega de premios.
- XIII. Agradecimientos y finalización del campeonato.
- XIV. Comida con el Jurado y participantes.

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