



# III CAMPEONATO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN IBÉRICO CORTECONCEPCIÓN, SIERRA DE HUELVA Y I CAMPEONATO NACIONAL CORTADORES SEMIPROFESIONALES

**CORTECONCEPCIÓN 8 DE JUNIO DE 2014**

## OBJETIVOS Y BASES DE PARTICIPACIÓN

### OBJETIVOS:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón ibérico a nivel nacional entre los 8 participantes seleccionados.

### FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

El Campeonato se celebrará el domingo 8 de junio de 2014 en el salón multiusos del Ayuntamiento, sito en la Avda. Juan Ramón Jiménez S/n (Junto al polideportivo) de Corteconcepción.

Campeonato semi-profesional a las 9:00, debiendo estar los participantes a las 8.30

Campeonato profesional a las 12.30, debiendo estar los participantes a las 11.30

### PARTICIPANTES:

Podrán participar en el campeonato todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, reservando el Ayuntamiento de Corteconcepción una plaza para uno local, si lo hubiera.

Siempre primará el mayor número posible de provincias entre los participantes, seleccionando uno por provincia, prioritariamente, salvo que el curriculum justifique claramente lo contrario.

Para su selección deberán cumplimentar boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con Curriculum profesional como cortadores, al Excmo. Ayuntamiento de Corteconcepción, donde se especifique claramente:

*III Campeonato Nacional de cortadores de Jamón Ibérico Corteconcepción, Sierra de Huelva*, 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: 959120030

[\(Una vez mandada la inscripción, EXIJAN la comprobación por escrito de que se ha recibido correctamente en el teléfono 959-120-030, en el 672-082-784 o en el mail \[lmml2404@hotmail.com\]\(mailto:lmml2404@hotmail.com\) preguntar por Luisa\)](#)





**Entre todos los aspirantes se hará una selección previa para la elección de los 8 concursantes definitivos. Los concursantes seleccionados, deberán ingresar una cantidad de 60 € cada uno en concepto de fianza en el nº de cuenta, ES-87-2100-7191-26-2200020040, antes del 29 de mayo de 2014 que será reembolsada al final de la celebración del campeonato. 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 campeonato estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante curriculum que seleccionará la organización.
- 2.- La preinscripción será gratuita, los seleccionados deberán ingresar una cantidad de 60 € en concepto de fianza que será reembolsada al finalizar el evento el día 8 de Junio.
- 3.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12 horas del día 26 de mayo de 2014. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.
- 4.- La selección de los 8 concursantes definitivos de ambos campeonatos, así como de los 3 suplentes, se hará por los integrantes de un jurado profesional de forma conjunta con el comité organizador del Ayuntamiento el 26 de Mayo.
- 5.- Cada participante dispondrá de una pieza de jamón ibérico de bellota D. O. Jamón de Huelva con un rango de peso de + - 300 gramos el mayor con el más pequeño y de la misma añada de curación, aportado por Jamones Eíriz, empresa local patrocinadora del evento.

Se realizará un sorteo previo para que el cortador elija uno de los 16 jamones disponibles y el lugar de corte, minutos antes del inicio del campeonato.

Los jamones no variarán en más de 300 gramos el más grande respecto del más pequeño.

6.- Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria 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 la D. O. Jamón de Huelva de idénticas características e imagen a todos los concursantes para la foto oficial y el desarrollo del concurso.

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

8.- A todos los concursantes y miembros del jurado se les ofrecerá comida el día del campeonato a las 15:30 de forma gratuita en la propia nave en una zona reservada.

Tanto el jurado como los cortadores, si desean pernoctar la noche antes en la localidad lo podrán hacer de forma gratuita en el lugar seleccionado por la organización, previa comunicación.

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

10.- No se podrá presentar en tres ediciones consecutivas el mismo participante ni en tres alternas, sólo se podrán presentar a este concurso 2 veces los participantes.

11.- El campeón de un año será miembro del jurado el año siguiente, salvo en el caso del campeonato semi-profesional cuyo ganador tendrá plaza reservada para el campeonato profesional al año siguiente.

12.- La organización posee la facultad de hacer los cambios que considere oportunos en consenso con los miembros del Jurado y participantes.

13.- El concursante clasificado, segundo premio, tiene la plaza asegurada al año siguiente salvo que haya participado dos veces, en cuyo caso pasará al tercer clasificado y así sucesivamente, en ambos campeonatos.





### El jurado puntuará los siguientes aspectos:

1. Vestimenta del cortador que se valorará como apto / no apto, teniendo en cuenta que esté conjuntado, formal 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, que se valorará de 7 a 10 puntos, la serenidad y profesionalidad del cortador de cara a la pieza, 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, valorando el jurado la idoneidad de la ropa empleada, aspectos esenciales de higiene, postura adoptada para el corte, etc.
2. Presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza.  
Se valorará de 1 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.
3. Orden y limpieza de la zona de trabajo, se valorará de 1 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.
4. Cantidad de platos obtenidos:  
Se dará un punto por cada plato que se corte, **los platos deberán estar totalmente cubiertos de jamón hasta los bordes. Los miembros del jurado podrán rechazar los platos que consideren oportunos para que el cortador los rellene.**  
Los platos artísticos y el creativo no forman parte del número total de platos.
5. Rendimiento: es la diferencia de peso entre el peso inicial del jamón, menos los huesos y desperdicios obtenidos al final del corte.
6. Remate y apurado de la pieza, se valorará de 1 a 10 puntos, no está permitida la obtención de tacos 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.
8. Tipo y grosor de lonchas, serán valorados ambos aspectos durante todo el proceso, teniendo en cuenta la parte procedente de las mismas.
9. Eficacia y eficiencia, se valorará entre 5 y 10 puntos.  
El tiempo máximo permitido será de 105 minutos (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... a partir del sexto todos obtendrán 5 puntos. En el caso del semi-profesional serán 2 horas.
10. Platos de 100 gramos, se valorarán de 1 a 12 puntos para lo que se valorarán 3 platos, lo verificarán 3 miembros del jurado.





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 gr. 12 puntos.

98 gr. 9,8 puntos; 102 gr. 9,8 puntos

De forma que van de dos en dos gramos los pesos, al igual que de dos en dos décimas restando los puntos por encima o por debajo de 100 gramos.

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, contra-maza y punta). Estos platos se valorarán de 1 a 10 puntos, cada uno.

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, los platos los aporta la organización y serán todos de la misma medida.

12. Plato creativo, el concursante aporta el plato y otros útiles que considere.

De entre los cuales saldrá elegido con el premio a la creatividad entre los miembros del jurado.

Los 9 integrantes del jurado valorarán en grupos de 3 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 11.
- Todos los miembros del jurado valorarán el plato creativo, apartado 12

12.- El tiempo máximo permitido para terminar la pieza en el caso del concurso profesional será de **1 hora y 45 minutos.**

En el caso del campeonato **semi-profesional 2 horas.**

Siempre contadas a partir de que el jurado de comienzo oficial al mismo.

13.- Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el campeonato, en una planilla general de resumen con la firma de todos los miembros del jurado.

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

15.- Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, a excepción del plato creativo que lo aporta el concursante.

18.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente y devolviendo los 60 € que se hayan ingresado los seleccionados.

19.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado, de manera de que no haya dudas de cuáles son sus platos.

20.- 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.

21.- 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.





22.- La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.

23.- 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.

24.- Cada vez que el concursante lleve 10 platos se retirarán para su venta por parte de la organización, entregando una tarjeta justificativa al cortador, previa inspección por el jurado y autorización del cortador, a excepción de los platos artísticos y creativo.





## PREMIOS CAMPEONATO PROFESIONAL

### **PRIMER CLASIFICADO**

TROFEO

TABLA JAMONERA AFINOX DE SILESTONE, valorada en 600 €

PREMIO EN METÁLICO DE 300 €

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **- SEGUNDO CLASIFICADO**

TROFEO

TABLA JAMONERA SAGRA

PREMIO EN METÁLICO DE 200 €

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **- TERCER CLASIFICADO**

TROFEO

TABLA JAMONERA SAIGO

PREMIO EN METÁLICO DE 100 €

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **- DEL 4º AL 8º CLASIFICADO**

PREMIO EN METÁLICO DE 50 €

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **- MEJOR PLATO CREATIVO**

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

DIPLOMA ACREDITATIVO





## PREMIOS CAMPEONATO SEMI-PROFESIONAL

### **PRIMER CLASIFICADO**

PLAZA PARA EL CAMPEONATO PROFESIONAL EN LA EDICIÓN DE 2015

MALETÍN PROFESIONAL DE CUCHILLOS 3 CLAVELES

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

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **- SEGUNDO CLASIFICADO**

MALETÍN PROFESIONAL DE CUCHILLOS 3 CLAVELES

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **- DEL 3º AL 8º CLASIFICADO**

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **- MEJOR PLATO CREATIVO**

DIPLOMA ACREDITATIVO





## DESARROLLO DEL CAMPEONATO

- I. Selección y notificación de concursantes así como de los 3 suplentes entre los inscritos.
- II. Reunión comité organizador, jurado profesional y participantes
- III. Dudas y preguntas
- IV. Presentación oficial
- V. Sorteo de piezas y ubicación concursantes
- VI. Colocación provisional de utensilios y herramientas
- VII. Supervisión definitiva
- VIII. Identificación de cortadores y reparto de tarjetas identificativas
- IX. Inicio oficial del campeonato
- X. Deliberación del jurado
- XI. Complimentar actas y entrega de premios.
- XII. Agradecimientos y finalización del campeonato.
- XIII. Comida con el Jurado y participantes.







## HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

### III CAMPEONATO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN IBÉRICO CORTECONCEPCIÓN, SIERRA DE HUELVA

CAMPEONATO PROFESIONAL

CAMPEONATO SEMIPROFESIONAL

Nombre y apellidos.....

Domicilio completo.....

Localidad..... Provincia.....

Teléfono..... Móvil..... Fax.....

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.*

