



“VII Concurso de Cortadores de Jamón en Ronda”

1^{er} Concurso Certificado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.

Mejor concurso valorado por la A.N.C.J. en el año 2008

Lugar: Caseta central del recinto ferial

Fecha: 24 de mayo de 2009

Hora comienzo: 12:00 de la mañana

Inscripción: Gratuita

Duración: 2 horas

- **Objetivo:**

Con motivo de la celebración de la real feria de mayo se celebrara el domingo día 24 de mayo de 2009 el “VII Concurso de Cortadores de Jamón en Ronda”.

El propósito de este concurso es reconocer y premiar al cortador profesional que demuestre mayor destreza, a la hora de cortar un jamón.

- **Participantes:**

Pueden participar en el concurso todos los cortadores profesionales que ejerzan su función en los distintos establecimientos del ramo (restaurantes, tiendas especializadas, cafeterías, bares... etc).

Los participantes deberán cumplimentar el boletín de participación que se adjunta en estas bases y remitirlo vía fax a la Casa del Jamón de Ronda (952871596) o la Casa del Jamón de Marbella (952773488) antes del 2 de mayo junto con su currículum vitae e incluso si dispone de video o CD con imágenes de su corte, póngase en contacto con nosotros a los teléfonos 952871596 o 952773488.

La presentación a este concurso supone la plena aceptación de estas bases. La organización se reserva el derecho de realizar las modificaciones que estime oportunas, siempre en beneficio del concurso.

Queda explícitamente prohibida la participación a cualquier miembro del jurado, o persona relacionada directamente con este.

- **Jurado:**

Los nombres de los miembros del jurado se harán publicos una hora antes del concurso. Este jurado estará integrado por un notario, un delegado del Ayuntamiento, un veterinario, profesionales del sector y dos representantes de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón en calidad de auditores. Una vez elegidos, se llevará a cabo una reunión del equipo auditor de la Asociación de Cortadores con los miembros del jurado y comité organizador.

En dicha reunión se hará lo siguiente:

- Entrega de documentación y acreditaciones.
- Aclaración de dudas y preguntas.
- Inspección de las piezas y pesado de éstas:

Las piezas corresponderán a la misma semana y año de sacrificio, serán aproximadamente del mismo peso y del mismo tipo de alimentación (bellota, recebo o pienso) y procederán del mismo productor. Se procederá a su cala y se comprobará el correcto etiquetado de cada una de las piezas. En caso de detectarse no conformidades serán puestas en conocimiento de la organización quién deberá tomar las medidas correctoras oportunas. De todo ello se cumplimentarán las diligencias oportunas. Una vez aceptadas y pesadas se le asignará un número a cada pieza.

- Se supervisarán los puestos de corte y el material necesario para el desarrollo del concurso.

Presentación de los concursantes.

- Se procederá a la presentación de los concursantes por parte del interlocutor del certamen.
- Sorteo de las piezas y lugar de corte.

Las piezas serán sorteadas entre los concursantes. No se podrá elegir entre pieza izquierda y derecha. Se procederá a introducir en sobres los números de las piezas y lugar del corte, que coincidirán con el número de concursantes. Cada concursante cogerá un sobre por orden estricto de inscripción.

Inicio del concurso.

Una vez se le haya hecho entrega a cada concursante de la pieza resultante del sorteo, y, una vez hayan sido colocadas en la tabla soporte, se procederá al inicio del concurso. Cada concursante llevará su tabla soporte. En caso de que el evento esté patrocinado por alguna empresa fabricante de tablas jamoneras y se obligue al uso de ella; la organización lo recogerá en las bases del concurso y proporcionará a los aspirantes toda la información concerniente a las características de las tablas. Esta postura se fundamenta principalmente en causas ergonómicas. En este momento comenzará a contar el tiempo.

Dispondrá cada concursante de un recipiente donde irá depositando los restos del pelado, perfilado y recortes y otro donde depositará el papel celulósico usado para las labores de limpieza de material.

Todo el loncheado extraído será plateado. Todos los concursantes dispondrán del mismo tipo de platos y en cantidad suficiente.

Para la prueba de plato de 100 gramos se cogerán 6 platos, dos de la maza, dos de la babilla y dos de la punta aplicándose la media aritmética de la puntuación de cada plato, según el baremo de puntuación. El jurado los retirará y los presentará en una mesa de apoyo a la vista del cortador. Los platos loncheados por cada concursante se dispondrán a la vista de éste, de manera que el jurado pueda visualizarlo de una forma rápida para poder evaluar la evolución en el corte. Se recomienda para tal fin el uso de plateros o palilleros.

Se realizarán tres platos de presentación, uno de la maza, otro de la babilla y un tercero de la punta. El jurado lo retirará y lo presentará en una mesa de apoyo a la vista del cortador. Para ello no se utilizará material alguno que no sea jamón. Los platos serán proporcionados por la organización igualmente.

No se extraerán “tacos” ni se deshuesará la pieza. El concurso es de loncheadores y no de taqueadores y deshuesadores.

El tiempo máximo permitido será de dos horas. En el momento de concluir el tiempo se procederá a la descalificación de los concursantes que no hubieran finalizado el corte. De esta forma se evalúa la eficacia en el corte.

Durante el desarrollo del concurso, cada miembro del jurado asignará, en secreto, la puntuación que considere adecuada a cada uno de los aspectos de valoración. Al término de este, se procederá a la deliberación del jurado, atendiendo a las puntuaciones obtenidas, supervisadas por el equipo auditor de la asociación y a la mayor brevedad posible, se designará a los ganadores de esta séptima edición.

Los puntos a valorar por el jurado serán:

1- Vestimenta del cortador

Será condición necesaria pero no suficiente; este aspecto no puntuará; los concursantes serán aptos o no aptos. La no aptitud supondrá la descalificación del concursante.

Se tendrá en cuenta:

- Uniformidad: delantal, casaca...
- Atendiendo a aspectos esenciales de higiene:
 - Presencia de anillos, pulseras, reloj...
 - Estado general de higiene: pelo, uñas...

2- Estilo del cortador

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrá en cuenta:

- 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.
- No se puntuará el hecho de lonchear con guantes desechables, ni positiva ni negativamente.
- No se puntuará ni positiva ni negativamente el pinzar las lonchas o en su defecto lonchear con tenedor.

- Debido a la subjetividad de este aspecto la puntuación obtenida será multiplicada por 0.10; Es decir puntuará un 10%.

3- Grosor de la loncha y tamaño de la loncha

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrá en cuenta:

- La homogeneidad tanto en grosor como en superficie de las lonchas teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión.
- La evolución del loncheado observándose en los platos elaborados y distinguiéndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.

La puntuación obtenida se multiplicará por 0.14. Puntuará un 14%.

4- Corte de un plato con 100 gramos

Se puntuará de 1 a 10 puntos y para ello se pesarán los 6 platos elegidos por el cortador (dos de la maza, los dos de la punta y los dos de la babilla) la media de las puntuaciones obtenidas en cada plato será la puntuación obtenida.

La puntuación será de:

>150	0 Puntos
[131, 140]	4 Puntos
[121, 130]	6 Puntos
[111, 120]	8 Puntos
[101, 110]	9 Puntos
[100]	10 Puntos
[90, 99]	9 Puntos
[80, 89]	8 Puntos
[70, 79]	6 Puntos
[60, 69]	4 Puntos
[50, 59]	2 Puntos
<50	0 Puntos

La puntuación obtenida se multiplicará por 0.14. Puntuará un 14%.

5- Rendimiento de la pieza

La obtención de un rendimiento menor o igual al 30% supondrá la descalificación del concursante.

Para valorar el rendimiento se tomará como referencia el mayor rendimiento obtenido. 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.

La puntuación obtenida se multiplicará por 0.14. Puntuará un 14%.

6- Rapidez del trabajo 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.

La puntuación obtenida se multiplicará por 0.14. Puntuará un 14%.

7.- Pelado y perfilado.

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrá en cuenta:

- 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 de color amarillento y que el aspecto que presenta es blanco.
- Igualmente se comprobará que el pelado no ha sido excesivo, adentrándose en la parte muscular.

La puntuación obtenida se multiplicará por 0.14. Puntuará un 14

8.-Limpieza en el trabajo. (Seguridad e higiene).

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- 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.

Debido a la subjetividad de este aspecto la puntuación obtenida será multiplicada por 0.10; Es decir puntuará un 10%.

9.- Tres platos creativos (masa, punta y contra masa)

Se puntuará de 1 a 10 puntos y se valorará principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia... La organización facilitará los platos para tal fin y no se utilizará material alguno distinto. Sólo jamón.

Debido a la subjetividad de este aspecto la puntuación obtenida será multiplicada por 0.10; Es decir puntuará un 10%.

-Pesado y contabilización de los platos.

Una vez haya concluido el tiempo máximo permitido o haya concluido su trabajo el último concursante, se procederá a la contabilización de los platos cortados luego pasaremos al pesado de los platos de 100gr y material de desecho. Para el pesado de los platos de presentación se dispondrá de balanza homologada con precisión de 0.1 gramo. De igual modo se procederá al calibrado de la balanza con una pesa homologada de 100 gramos. Entre concursante y concursante se procederá a la verificación de la balanza con la pesa. Esta pesada se hará de forma pública estando presente los concursantes. Por último, se procederá al pesado de las patas y material de desecho, usando una balanza con mayor intervalo de pesada y precisión de 10 gramos.

-Deliberación del jurado.

Una vez recopilados todos los datos y conforme al baremo de puntuación se procederá a determinar los premios. El equipo auditor verificará todos los datos consignados. Los premios recaerán en aquellos participantes que mayor puntuación obtengan en el sumatorio de todos los aspectos a valorar

-Entrega de premios y cumplimentación de actas.

Nombrado el ganador por el jurado se procederá a la entrega de los respectivos premios, por parte del presidente del jurado.

En caso de empate técnico entre alguno de los primeros tres puestos, resultara ganador aquel que la suma de los aspectos numeros 3, 4, 5, 6 y 7 sea mayor al del otro. En el caso de seguir empatados se procederá la elección a mano alzada entre los miembros del jurado; en caso de volverse a repetir el empate valdrá doble el voto del miembro que acredite y atesore mayor formación y preparación en el tema.

Si algún miembro del jurado no pudiera asistir, deberá nombrar a un sustituto.

El numero máximo de participantes será de diez.

- Premios**Primer premio**

1000 Euros en metálico.
Cuchillo de oro (simbólico)
Diploma de participación.
Difusión del ganador a los medios de comunicación y prensa.

Segundo premio

750 Euros en metálico.
Cuchillo de plata (simbólico)
Diploma de participación.
Difusión del ganador a los medios de comunicación y prensa.

Tercer premio

500 Euros en metálico.
Cuchillo de bronce (simbólico)
Diploma de participación.
Difusión del ganador a los medios de comunicación y prensa.

Al resto de participantes de le hará entrega de un diploma.

-Otros aspectos

-Premios desierto.

La Asociación Nacional de Cortadores a la vista del desarrollo del concurso y aptitud de los concursantes podrá advertir a los miembros del jurado de la posibilidad de declarar desierto alguno de los premios. No obstante es la organización quién debe ejecutarlo y la propia asociación emitirá las no conformidades oportunas.

-Procedimiento vivo.

El presente procedimiento puede estar sujeto a revisiones. Durante la ejecución y desarrollo de los concursos, conforme al procedimiento, se pueden detectar desviaciones y debilidades que, una vez evidenciadas de forma objetiva, darán lugar a la revisión del documento. Obedece pues al ciclo de deming: planificar-hacer-verificar-actuar.

*** No podrán presentarse a este concurso los ganadores o ganador en pasadas ediciones.**

* Estas bases comunes para todos los concursos certificados por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón han sido realizados por Ismael Rodríguez Rey, complementadas y validadas como bases de los concursos por David Leocadio Corbacho Aguilar.

* Registradas por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.

* Se prohíbe la utilización total o parcial de estas bases en ningún tipo de evento sin previa autorización por escrito de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón para mas información dirigirse a la pagina: **www.cortadoresdejamonasociados.com** o llamando a los teléfonos 678504977 David Leocadio Corbacho (concursos) y 667636470 Ismael Rodríguez Rey.

BOLETÍN DE PARTICIPACIÓN
“VII Concurso de Cortadores de Jamón de Ronda”
1^{er} Concurso Certificado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.
Mejor concurso valorado por la A.N.C.J. en el año 2008

D/da

Profesión

Empresa a la que representa

.....

Domicilio.....

Calle.....

Localidad

Provincia

Telefono..... Fax..... Movil.....

e-mail (en mayúsculas).....@.....

Estando conforme con las bases que anteriormente se adjuntaron, deseo participar en el “VII Concurso de Cortadores de Jamón de Ronda” que se celebrará el próximo domingo 24 de mayo de 2009 en el Recinto Ferial de Ronda.

* Dos semanas antes del concurso, se le comunicará vía teléfono si a sido o no, seleccionado para el concurso.

Firmado: