



PRIMER CAMPEONATO  
DE ESPAÑA de CORTADORAS  
DE JAMÓN DH.  
[www.cortadorasdejamon.com](http://www.cortadorasdejamon.com)



## Bases Asociación Nacional de Cortadores de Jamón

- Las concursantes (solo podrán participar mujeres cortadoras de jamón) irán provistas de cuchillos y uniforme libre.
  - El jamón será aportado por la organización del concurso.
  - La organización tiene la potestad de declarar desierto el concurso.
  - La organización no se hace responsable de los accidentes que pudieran acontecer durante el desarrollo del concurso, así como de los accidentes que se pudieran ocasionar en el trayecto de ida y vuelta del concurso.
  - Las concursantes deberán personarse dos horas antes del comienzo del concurso en el lugar de celebración de este. Se procederá a la lectura de las bases por parte de la organización.
  - El jurado estará compuesto por cuatro profesionales del gremio y sector; siendo de reconocida solvencia para el desarrollo de las tareas propias del concurso. Igualmente contará con la presencia de dos fedatarios de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.
  - Estas bases han sido revisadas y aprobadas por el Delegado de Concursos de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón y los fedatarios desplazados al evento darán fe que este se ejecuta conforme a lo recogido en las bases.
  - En caso de empate técnico para alguno de los premios, se procederá a su 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 experiencia.
  - Propiedad.
- Las presentes bases han sido elaboradas para el desarrollo del presente concurso y emanan del Procedimiento para la Ejecución y Desarrollo de Concursos de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón; siendo propiedad de esta.
- La organización se reserva el derecho de modificar alguno de los aspectos de las presentes bases; siendo comunicado a las cortadoras una hora antes del comienzo del concurso;

contando con el beneplácito del equipo auditor de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.

-Los aspectos a puntuar serán los siguientes:

- 1.- VESTIMENTA DE LA CORTADORA
- 2.-PELADO Y PERFILADO
- 3.-ESTILO DE LA CORTADORA
- 4.-RECTITUD EN EL CORTE
- 5.-LONCHEADO
- 6.-EMPLATADO DEL LONCHEADO EXTRAÍDO
- 7.-ORDEN Y LIMPIEZA
- 8.-PLATOS DE PRESENTACIÓN
- 9.-REMATE Y APURADO DE LA PIEZA
- 10.-NÚMERO DE PLATOS OBTENIDOS
- 11.-PLATOS DE 100 GRAMOS
- 12.-RENDIMIENTO
- 13.- PLATO ARTÍSTICO

#### 1.- VESTIMENTA DE LA CORTADORA.

-Cada miembro del jurado puntuará una única nota de 0 a 10 en este aspecto; se decidirá si es apta o no apto, atendiendo a aspectos esenciales de higiene:

-Presencia de anillos, pulseras, reloj...

-Estado general de higiene: pelo, uñas...

Para preservar la imagen de este concurso, la uniformidad es imprescindible, sin ningún tipo de publicidad.

#### 2.-PELADO Y PERFILADO.

-En este aspecto, cada miembro del jurado puntuará una única nota de 0 a 10 puntos: 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 características organolépticas indeseables al loncheado.

-Igualmente se comprobará que el pelado no ha sido excesivo, adentrándose en la parte muscular.

### 3.-ESTILO DE LA CORTADORA.

-En este aspecto, cada miembro del jurado puntuará durante todo el concurso cuatro notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos: la postura deberá ser, natural, serena, segura, con arte.

-Deberá evitar, en la medida de lo posible, manipulaciones innecesarias de la pieza. El contacto debe ser mínimo.

.-Se puntuará positivamente el pinzear de las lonchas.

### 4.-RECTITUD EN EL CORTE.

Cada miembro del jurado puntuará, durante todo el concurso, cuatro notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos, 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 y ondulaciones en dicha superficie.

### 5.-LONCHEADO.

-En este aspecto, cada miembro del jurado puntuará, durante todo el concurso, cuatro notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos. Las lonchas serán medidas en cualquier momento por el jurado con un medidor de alta precisión. Se valorará la homogeneidad, tanto en grosor como en tamaño de las lonchas, teniendo en cuenta la parte de las piezas en cuestión.

### 6.-EMPLATADO DEL LONCHEADO EXTRAÍDO.

En este aspecto se valorará la presentación del loncheado en los platos elaborados por las concursantes y la evolución de este aspecto durante el desarrollo del concurso y las distintas partes de la pieza.

En la reunión con el equipo auditor, se darán instrucciones en lo que respecta a este aspecto.

Cada miembro del jurado puntuará, durante todo el concurso, cuatro notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos.

### 7.-ORDEN Y LIMPIEZA. (Seguridad e higiene).

-En este aspecto, cada miembro del jurado puntuará, durante todo el concurso, cuatro notas de un mínimo de 0 y máximo de 10 puntos, en relación a la limpieza del área de trabajo.

-Orden de la zona de trabajo. La mesa deberá estar ordenada para tener al alcance, exclusivamente, las herramientas necesarias, que estarán situadas de forma que no supongan riesgo alguno para la cortadora.

#### 8.-PLATOS DE PRESENTACIÓN.

Los platos de presentación puntuarán de 0 a 10 puntos. Se valorará principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia...

También se valorarán 3 platos de presentación; uno de la maza, uno de la babilla y uno de la punta, y un plato de creación libre; este último tendrá un premio al mejor plato.

#### 9.-REMATE Y APURADO DE LA PIEZA.

Cada miembro del jurado puntuará este aspecto de 0 a 10 puntos. 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.

No se podrán obtener tacos ni deshuesar la pieza.

#### 10.-NÚMERO DE PLATOS OBTENIDOS.

Se contarán los números de platos obtenidos por cada concursante. Para ello, los platos deberán de estar debidamente plateados y presentados, cubriendo las lonchas toda la superficie de este. Los platos que no fuesen correctos por su presentación y características del loncheado, no contarán a tal efecto.

A la concursante que obtenga mayor número de platos conformes se le otorgarán 10 puntos. Las demás concursantes serán puntuadas en relación a la concursante que mayor número de platos conformes obtenga.

#### 11.-PLATOS DE 100 GRAMOS.

Se pesarán 3 platos, debiendo ser su peso de 100 gramos o, en su defecto, lo más próximo.

Se podrán elaborar con lonchas de cualquier parte de la pieza. Cada concursante decidirá el momento de su elaboración durante todo el concurso.

Se puntuarán cada uno de los platos con arreglo al siguiente baremo, obteniendo un mínimo de 0 y un máximo de 10 puntos cada uno de los platos:

Menos de -75.gr-----0-PUNTOS.

75-gr-----5-PUNTOS.

80-gr-----6-PUNTOS.  
85-gr-----7-PUNTOS.  
90-gr-----8-PUNTOS.  
95-gr-----9-PUNTOS.  
100-gr-----10-PUNTOS.  
105-gr-----9- PUNTOS.  
110-gr-----8 -PUNTOS.  
115-gr-----7- PUNTOS.  
120-gr-----6 -PUNTOS.  
125-gr-----5- PUNTOS.  
Más de -125.gr----- 0-PUNTOS.

La organización proporcionará a cada cortadora etiquetas identificativas para que cada cortadora se los asigne a sus platos, siendo responsabilidad de las cortadoras.

## 12.-RENDIMIENTO.

Para valorar este aspecto se tomará como referencia el mayor rendimiento obtenido. A la concursante que obtenga mayor rendimiento se le otorgarán 10 puntos.

El resto de concursantes serán puntuadas en relación a la primera; relativizando de esta forma los rendimientos obtenidos y correlacionándolos con la puntuación.

## 13.-PLATO ARTÍSTICO

Para la elaboración del plato de presentación de creación libre, las concursantes podrán traer el plato para su ejecución. En su elaboración no intervendrá elemento culinario alguno distinto al jamón. Sólo jamón.

La asociación podrá contar con asesores artísticos-gastronómicos para la evaluación de este aspecto.

El tiempo máximo del concurso será de 120 minutos y no se obtendrá ninguna nota.

Una vez superadas las dos horas, se aplicará el siguiente baremo negativo.

Desde el minuto 121 hasta el minuto 125 obtendrá un -1

Desde el minuto 126 hasta el minuto 130 obtendrá un -2

Desde el minuto 131 hasta el minuto 135 obtendrá un -3

A partir del minuto 135, la participante quedará descalificada del concurso y no obtendrá ninguna nota.

Queda totalmente prohibido alterar la imagen del concurso, no pudiéndose decorar ni publicitar la mesa de trabajo por ninguno de sus lados.

Las concursantes no podrán tener bajo la mesa absolutamente nada, a excepción de los platos de presentación.

Si el jurado del concurso lo considera oportuno, podrá pesar como desperdicio la grasa que se presente con los platos de presentación o artístico.