



**AYUNTAMIENTO DE GINES**  
**Delegación de Festejos**

**II CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE  
JAMÓN “UNA PARÁ EN GINES”**  
**11 de octubre de 2015**

**OBJETIVO Y BASES REGULADORAS**

**OBJETIVO:**

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón entre los 8 participantes.

**FECHA Y LUGAR:**

El concurso se celebrará el **11 de octubre a las 13.00 horas en la carpa de la Hermandad del Rocío de Gines.**

**PARTICIPANTES:**

Podrán participar en el concurso aquellos cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, para lo cual deberán cumplimentar el boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con un currículum profesional como cortadores, **al Excmo. Ayuntamiento de Gines hasta el día 1 de octubre** donde se especifique claramente: **“II Concurso nacional de cortadores de jamón Una Pará en Gines 2015”**.

- Dirección postal: Ayuntamiento de Gines, Plaza de España nº 1. CP 41960, Gines (Sevilla).
- Correo electrónico: [unaparaengines@gmail.com](mailto:unaparaengines@gmail.com)

Entre todos los aspirantes se hará una selección previa de los 8 concursantes definitivos.

Los seleccionados serán confirmados con una semana de antelación al inicio del concurso. En caso de incumplimiento de alguna de las normas la organización 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 seleccionará la organización.

2.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las **14:00 horas del día 1 de octubre de 2015**. No se aceptarán los recibidos con fecha y hora posterior a la mencionada.

3.- La selección de los 8 concursantes definitivos, así como de los 2 suplentes, será realizada por los integrantes de un jurado profesional de forma conjunta con el comité organizador.

4.- 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.

5.- Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria y útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, pinzas, platos para las distintas presentaciones, tabla jamonera, etc.

6.- Los participantes deberán estar presentes 2 horas antes del inicio del concurso en el lugar de celebración del mismo.

7.- Los integrantes del jurado serán 3 y se harán públicos antes de la celebración del evento.

8.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

- A. Estilo del cortador.
- B. Presentación y limpieza previa al corte de la pieza.
- C. Orden y limpieza de la zona de trabajo.
- D. Rendimiento y cantidad de platos obtenidos.
- E. Remate y apurado de la pieza.

- F. Rectitud del corte.
- G. Tamaño y grosor de las lonchas.
- H. Eficacia y eficiencia.
- I. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 3 platos.
- J. Platos artísticos y/o de creatividad, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, babilla y punta.)

9.- Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos.

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

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

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

13.- La colocación del concursante se hará por orden alfabético de primer apellido.

14.- Si así se estimase oportuno por causas justificadas, la organización posee la facultad de suspender el concurso con antelación suficiente.

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

16.- Los concursantes no podrán ser ayudados por persona alguna ajena a la organización. Ésta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.

17.- Los concursantes dispondrán de la posibilidad de agregar suplementos a la tabla de corte para elevarla, si así lo desean, elementos que ellos mismos deberán aportar.

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

19.- 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.

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

21.- Cada concursante realizará un plato libre creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.

## **DETALLES DE LAS VALORACIONES**

✓ **Estilo** (1 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, etc.

✓ **Presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza así como zona de trabajo** (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, así como el perfilado de la misma.

Además 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.

✓ **Cantidad de platos obtenidos** (1 punto cada plato)

Se contabilizarán la totalidad de platos obtenidos por cada concursante debidamente identificados. Los platos deben estar cubiertos en su totalidad, pudiendo el jurado anular los que no considere válidos por incumplir esta norma o cualquier otra. De esta forma se premiará al concursante que corte las lonchas más finas y saque mayor número de platos.

✓ **Plateado general** (1 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 obtención 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.

✓ **Rectitud del corte** (1 a 10 puntos)

Será valorada durante todo el proceso de corte, puntuando de forma negativa la existencia de resaltos, ondulaciones y la presencia de cortes laterales. Se valorará muy positivamente que el corte presente durante todo el proceso un plano horizontal.

✓ **Tamaño 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** (0 a 10 puntos)

Aquel concursante que no finalice el corte del jamón en el tiempo estipulado en este apartado tendrá como puntuación **0 puntos**.

El tiempo máximo permitido será de 2 horas a contar a partir del comienzo oficial del concurso. Transcurrido este periodo se dará por finalizado el certamen.

El jurado valorará a los participantes desde la máxima a mínima puntuación, comenzando por el más rápido:

- Primero 10 puntos, segundo 9 puntos y así sucesivamente.

✓ **Platos de 100 gramos** (1 a 10 puntos)

Cada participante durante el proceso de corte debe elegir 3 platos para su pesado, platos que se irán pesando uno a uno en el momento que el concursante indique que los tiene listos. El 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 los pesos al igual que de dos en dos décimas los puntos.

✓ **Platos artísticos y libre creativo.** (1 a 10 puntos)

Cada participante debe presentar 3 platos para la mencionada categoría, uno de cada parte del jamón (maza, babilla y punta) pudiendo contener de forma exclusiva jamón y tocino, y siendo presentados, sí así lo desea el cortador, en un plato aportado por el concursante o por la organización.

Un cuarto plato será libre creativo y, se permitirá cualquier elemento decorativo que 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 realizará un “voto de calidad”, a fin de solventar dicha situación.

✓ **Rendimiento de la pieza** (1 a 10 puntos)

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

## **PREMIOS**

### **PRIMER CLASIFICADO**

**TROFEO + TABLA JAMONERA AFINOX + CHAIRA ESPECIAL A PEDRA DAS MEIGAS + DIPLOMA**

### **SEGUNDO CLASIFICADO**

**TROFEO + TABLA JAMONERA AFINOX + CHAIRA ESPECIAL A PEDRA DAS MEIGAS + DIPLOMA**

**TERCER CLASIFICADO**

**TROFEO + TABLA JAMONERA AFINOX + CHAIRA ESPECIAL A PEDRA DAS MEIGAS + DIPLOMA**

**MEJOR PLATO LIBRE CREATIVO**

**CHAIRA ESPECIAL A PEDRA DAS MEIGAS + DIPLOMA**

**PREMIO A LA MEJOR RECTITUD EN EL CORTE**

**LOTE DE PRODUCTOS “EL MOLINO DE GINES” + DIPLOMA**

**DEL 4º AL 8º CLASIFICADO**

**DIPLOMA ACREDITATIVO**

**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 concurso
- XI. Deliberación del jurado
- XII. Complimentación de actas y entrega de premios.
- XIII. Agradecimientos y finalización del campeonato.

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

HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

***II Concurso nacional de cortadores de jamón  
“Una Pará en Gines” 2015***

Nombre y  
apellidos.....

Domicilio  
completo.....

Localidad.....

Provincia.....

Teléfono..... Móvil.....

Fax.....

Correo electrónico.....

DNI.....

Profesión.....

Participo a nivel personal    si

Represento a la  
empresa.....

- Es obligatorio adjuntar currículum vitae completo y acreditaciones existentes.