

1ª Clasificatoria INTERNACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN DE CAPA BLANCA.

“PREMIOS INTERPOR SPAIN” SEPOR 2018

Jueves 8 de noviembre de 2018

RECINTO FERIAL DE LORCA s/n - 30800 - LORCA (Murcia) España.

Introducción

INTERPORC SPAIN es la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. INTERPORC tiene entre sus objetivos potenciar la imagen del sector porcino de Capa Blanca ante la sociedad española.

Nace aquí esta colaboración estrecha con Sepor Lorca 2018, no es solo una feria, una muestra o una convención.

SEPOR es el gran encuentro de los profesionales de todo el mercado nacional, es la gran referencia en cuanto a contenidos especializados y formación, es el foro de expertos en todas las áreas que convergen en la ganadería y es, especialmente, la mejor forma de defender un sector fundamental para el pasado, presente y, sobre todo, futuro de nuestra sociedad.

Premios

Los galardones que se otorgan en el 1ª Clasificatoria Internacional de Cortadores de Jamón de cerdo de capa blanca INTERPORC SPAIN-SEPORC, consisten en la entrega de un diploma acreditativo y trofeo para todos los participantes.

1º Clasificado Tabla Jamonera de la marca Afinox. Trofeo. Clasificación para la final.

2º Clasificado 1 pieza de Jamón Serrano. Trofeo. Diploma.

3º Clasificado 1 Pieza de Jamón Serrano. Trofeo. Diploma.

Premio Mejor plato creativo. Diploma. Trofeo. No puntuable a la suma de los puntos final.

Bases

- Al concurso podrán participar todos aquellos cortadores profesionales mayores de edad, que ejerzan su función en los distintos establecimientos de la rama de hotelería y servicio (restaurantes, cafeterías, bares, hoteles o tiendas especializadas), independientemente de su nacionalidad y género.

- Los participantes deberán cumplimentar adecuadamente el formulario que acompaña a estas bases y enviarlo vía Mail a la siguiente dirección: concursointerporc@gmail.com

Adjunto, deberán acompañar fotocopia del DNI, así como un currículum vitae actualizado.

- Se aceptarán suplementos para levantar soportes jamoneros por razones ergonómicas.

Desarrollo del concurso

1- Reunión de los miembros del jurado y comité organizador.

2- Entrega de documentación y acreditaciones.

3- Aclaración y preguntas.

Inspección de las piezas y pesado de éstas. Las piezas serán aproximadamente del mismo peso y del mismo tipo cerdo de capa blanca. 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 las piezas se le asignará un número a cada pieza.

4- Supervisión de los puestos de corte y del material necesario.

5- Presentación de los concursantes por parte del presentador o interlocutor del certamen. En caso de reclamarse por parte de alguno de los concursantes, se procederá al sorteo de los puestos.

6- Las piezas serán asignadas por sorteo.

7- Inicio del concurso

8- Se 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.

9- Todo el loncheado extraído será plateado. Los platos tendrán que estar llenos hasta el borde. Todos los concursantes dispondrán del mismo tipo de platos y en cantidad suficiente.

10- Cada concursante dispondrá de etiquetas para identificar cada uno de los platos exigidos (cien gramos y presentaciones) y para el resto de los platos loncheados; en dicha etiqueta aparecerá su número de participante.

11- Los platos loncheados por cada concursante se dispondrán a la vista de éste y de forma que el jurado pueda visualizarlo de una forma rápida y de esta forma poder evaluar la evolución en el corte.

12- Se realizarán cuatro platos de presentación (Maza, Babilla, Punta, Creativo), en el que el único ingrediente sea el jamón. Si podrá utilizar cualquier objeto u otras variantes. Los participantes podrán aportar sus propios platos de presentación. El jurado retirará y presentará los platos en una mesa adicional o de apoyo a vista del cortador y público.

13- No se extraerán “tacos” ni se deshuesará la pieza.

14- El tiempo máximo permitido será de una hora y media. A partir de este momento, se procederá a la aplicación de la tabla de tiempo – puntuación. De esta forma se evalúa la eficacia del corte.

15- La organización No se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar los participantes durante el concurso (cortes, caídas, etc.)

16- La organización tiene las facultades de suspender el concurso por fuerzas mayores, falta de luz, peligro público, etc.

17- El jurado se reserva el derecho de modificar algunos puntos de las bases, previo aviso a los participantes antes del comienzo del concurso, por el bien del desarrollo de este y bajo la aprobación de todos.

Pesado de los platos.

1- Se pesarán **Tres** platos. La media, mediante un sistema de tabla de puntuaciones será la puntuación final del plato de 100 gramos, los cuales lo preparará el concursante cuando el director del concurso lo solicite. Estos platos se pesarán delante del público.

2- Los platos para la sección de los 100 gramos, serán pesados al inicio del concurso y se colocarán a cada concursante en la mesa, procediéndose a su destare en la pesada o en su defecto al pesado solo del jamón que contiene.

3- El peso exigido será de 100 gramos. El jurado los retirará y los presentará en una mesa, pulpo o palillero de apoyo a la vista del cortador.

4- Para el pesado de los platos de 100 gramos se dispondrá de balanza de gramo a gramo.

5- Por último, se procederá al pesado de las patas y material de desecho, usando una balanza con mayor intervalo de pesada y precisión de 5 gramos.

6- En caso de corte, los puntos obtenidos hasta el momento, serían el resultado final. El jurado dejará a libre elección del participante, la finalización de la pieza dependiendo de la envergadura del corte.

Deliberación del jurado

1-Una vez recopilados todos los datos y conforme al baremo de puntuación, se procederá a determinar los premios.

2-El equipo auditor, verificará todos los datos consignados.

3-Los premios recaerán en aquellos participantes que mayor puntuación obtengan en el sumario de todos los aspectos a valorar.

Llegado este punto, se procederá a la entrega de premios y cumplimentación de actas. Otros aspectos.

Premios desiertos

1-El equipo auditor 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 quien debe ejecutarlo.

Empate técnico

1-En caso de empate técnico, se podrecherà a su elección a mano alzada ante los miembros del jurado.

Baremo de puntuación:

1- Vestimenta del cortador: se valorará de 1 a 10, teniendo en cuenta la uniformidad (delantal, casaca, interpretación de la identidad corporativa, etc.)

2- Higiene: Presencia de anillos, pulseras, reloj. Estado general de higiene (pelo, uñas, etc.). No se tendrá en cuenta para la puntuación, el uso de guantes de látex o desechables durante el concurso. No se tendrá en cuenta para la puntuación, la utilización de pinzas o tenedor durante el loncheado de la pieza.

3- Estilo del cortador: Se valorará de 1 a 10, teniendo en cuenta:

A- Postura: erguida, natural, serena y segura.

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

4- Orden y limpieza (seguridad e higiene): Se valorará de 1 a 10 y se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

A- Limpieza del área de trabajo, comprobándose al inicio, durante el transcurso del concurso y al final del mismo.

B-Orden de la zona de trabajo. La mesa deberá estar ordenada, debería tener a su alcance exclusivamente las herramientas necesarias y situadas de forma que no puedan suponer un riesgo alguno para el cortador o alguna otra persona.

5- Pelado y perfilado: Se valorará de 1 a 10 y se tendrá en cuenta:

A-Correcto perfilado, suave, armónico, guardando la configuración de la pieza y sin resaltos.

B-Se comprobara que por su cara externa se ha eliminado toda la capa de grasa enranciada que incorpore al loncheado, características organolépticas indeseadas.

C-Se puntuará que el pelado no ha sido excesivo, adentrándose en el músculo.

6- Loncheado: Se valorará de 1 a 10 y se tendrá en cuenta:

A- La homogeneidad tanto en grosor y tamaño, como en superficie de las lonchas, teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión.

B-El corte de la pieza debe ser siempre de la zona de la maza y la contramasa o babilla. Se deberá evitar cortar **AL CONTRA DEL MUSCULO**.

C-La evolución del loncheado, observándose en los platos elaborados y distinguiéndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.

7- Platos de 100 gramos (Rendimiento):

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

B-Para valorar el rendimiento se tomará como referencia el número de platos pactados en relación al peso de la pieza, de comenzar el concurso antes del concurso.

C-La cantidad platos será la suma total inclusive los de presentación cien gramos etc...La puntuación aplicada estará claramente expuesta en una tabla de puntuaciones.

8- Plato artístico: Se puntuará del 1 a 10 y se tendrá en cuenta:

A-La originalidad (Maza, Babilla, Punta, Creativo)

B-Versatilidad

C-Sobriedad

D-Elegancia

E-Para la elaboración de este plato, no se usará ningún elemento culinario distinto al jamón.

9- Eficacia: Se tendrá en cuenta:

A-La ejecución del trabajo en el tiempo estipulado (1:30horas), valorando positivamente, aquellos que lo realicen en menos tiempo.

B-El concursante que termine antes, se le otorgaran 10 puntos el resto será puntuado acorde a la tabla de puntos que facilitará el jurado.

C-Los demás participantes serán puntuados en relación al primero.

D-En el caso de no terminar el trabajo en tiempo se le restará un punto de penalización de la suma total, de cinco en cinco min (Ver tabla de tiempo – puntuación)

10- Rectitud del corte: Se valorará la superficie del corte, teniendo en cuenta los aspectos:

A- Plano horizontal del corte

B-Se puntuará negativamente la existencia de resaltos, ondulaciones, cortes laterales donde se **SACRIFICA** partes para degustar... por un buen emplatado...

11- Número de platos obtenidos:

A-Se contarán los números de platos obtenidos por cada concursante, donde se acordará previamente un mínimo, por el cual el jurado podrá otorgar la máxima puntuación y así las puntuaciones sucesivamente.

B-Los platos deberán estar debidamente plateados y presentados, cubriendo con las lonchas toda la superficie.

C-Los platos que por su presentación y características del loncheado no fuesen correctos, no contarán a tal efecto. Para dicha invalidación, se contará con la aprobación de todos los miembros del jurado.

D-En este cómputo, entran los platos de presentación y platos de 100 gramos.

E-La puntuación aplicada a la cantidad de platos, estará claramente expuesta en una tabla de puntuaciones.

12- Remate y apurado de la pieza: Se valorará la forma de apurar la pieza, forma y grosor de las últimas lonchas, así como la presentación de los últimos platos y el grado de apurado.

Premios

Primer premio: Tabla Afinox. Trofeo. Diploma de participación-Difusión en los medios de comunicación.

Segundo premio: Jamón Serrano. Trofeo. Diploma de participación. Difusión en los medios de comunicación.

Tercer premio: Jamón Serrano. Trofeo. Diploma de participación. Difusión en los medios de comunicación.

Premio Mejor plato creativo. Diploma. 1 trofeo.

Resto de participantes: Entrega de Diploma y Trofeo.

En caso que el clasificado para la GRAN FINAL renuncie a la participación en esta, estará en la obligación, de renunciar a todos los derechos conseguidos en el concurso clasificatorio y procederá a la devolución de los premios obtenidos (soporte jamonero, chaquetilla, trofeo, etc.). Pasando a cubrir su plaza el segundo clasificado.

Boletín de participación

**1ª Clasificatoria Internacional de Cortadores de Jamón de capa blanca
“PREMIO INTERPORC SPAIN”
SEPORC 2018**

D/D^a.....

Profesión:

Empresa a la que representa:

Domicilio.....

Calle.....

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

Teléfono.....Fax.....Móvil.....

E-mail.....

Alojamiento.....

N.C. Bancario.....

En caso de que el clasificado para la GRAN FINAL renuncie a la participación en esta, estará en la obligación, de renunciar a todos los derechos conseguidos en el concurso clasificatorio y procederá a la devolución de los premios (soporte jamonero, chaquetilla, trofeo, etc.).

Estando conforme con las bases que anteriormente se adjuntaron, deseo participar en el:

1ª Clasificatoria Internacional de Cortadores de Jamón de capa blanca **PREMIO INTERPORC SPAIN-SEPORC 2018** que se celebrará el Jueves 8 de Noviembre del 2018 a las 20;00 h.

Recinto Ferial, Lorca, Murcia CP. 30800

Se le comunicara vía teléfono, publicación en redes sociales o mediante mail, etc. Si ha sido seleccionado para participar en el concurso.

Firmado: