

2018

28 ABRIL

FUENTE DE CANTOS

#CHANFAINA2018

6^o CONCURSO NACIONAL

CORTADORES DE JAMÓN IBÉRICO
DE EXTREMADURA
FIESTA DE LA CHANFAINA



Excmo. Ayuntamiento de
Fuente de Cantos





EXCMO. AYUNTAMIENTO
FUENTE DE CANTOS





EXCMO. AYUNTAMIENTO
FUENTE DE CANTOS

Sexto CONCURSO NACIONAL DE CORTE DE JAMÓN “ Fiesta de la Chanfaina “ de FUENTE DE CANTOS

Se celebrará el Sábado día 28 de Abril de 2018 fin de Semana de la Fiesta de Interés Turístico Regional Fiesta de la Chanfaina de Fuente de Cantos.

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

Bases:

- El concurso está abierto a todos los cortadores profesionales del sector.
- La preinscripción será gratuita.
- Los interesados deberán de enviar su curriculum junto con la inscripción (según modelo adjunto) y acompañado de dossier gráfico o enlaces INTERNET para demostrar la destreza del corte.

ACORDEX Asociación de Cortadores de Jamón de Extremadura.

Nicolas Megía 13 – 06240 Fuente de Cantos BADAJOZ.

Whassap o MSM al 655 633 411

O vía email a info@acordex.org

- **Plazo** del formulario de envío y adjuntos terminará el día **15 de Abril** inclusive. La selección de los participantes se realizará el día 17 -18 de Abril; el comité organizador se pondrá en contacto telefónico el día 17-18 de Abril, sólo con los participantes seleccionados y se publicará en redes sociales ACORDEX, el día 19 de Abril.



EXCMO. AYUNTAMIENTO
FUENTE DE CANTOS

- La responsabilidad de la selección definitiva será de la Asociación de Cortadores de Jamón de Extremadura ACORDEX, quién determinará los concursantes, basándose en su curriculum y en su trayectoria profesional.
- El concurso se celebrará en la Carpa Municipal, sito Ferial de Fuente de Cantos, el próximo día 28 de Abril de 2018. El Comienzo del concurso será a la 13:00 horas del Sábado, debiendo de estar uniformados y presentes al menos 45 Minutos antes para poder escuchar las normas y reunirse con el jurado. Los Cortadores deberán presentarse uniformados con Pantalón largo Al ser posible NEGRO, Camisa blanca de mangas Largas con Corbata o casaca blanca, pajarita o cordón en negro en el caso de camisa. (Debido a que la Organización repartirá unos mandiles Rojo teja) Los concursantes irán provistos de la indumentaria y los útiles necesarios para el corte del jamón . (Tabla, cuchillos, envases y soportes para platos de presentación ...).
- Cada uno de los participantes dispondrá de un Jamón de Extremadura de los productores de la zona, que se sortearán “in situ” adjudicando cada pieza a su cortador. Todas las piezas tendrán peso aproximadamente iguales.
- Antes del Comienzo del concurso en sí se procederá al reparto de Jamones, que será sorteado en el momento del comienzo. Todos tendrán un número asignado que se escogerá al azar y correspondiente a cada pieza. Los cortadores van enumerados del 1 al 6 por orden alfabético de su primer apellido.
- Todos los cortadores retirarán su pieza y organizarán su mesa para comenzar a las 13:00 Horas.
- El jurado estará compuesto por 4 miembros: Representantes relacionados con el sector del jamón y un representante de la Asociación Cortadores de Jamón de Extremadura, el cual no puntúa, sólo actuará como fedatario del concurso. Queda exento de participación en el concurso cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con algún participante.
- El jurado puntuará sobre 10 cada uno de los 10 aspectos siguientes:
 - Limpieza de la pieza y del puesto de corte durante todo el proceso.
 - Estilo y presentación del cortador.
 - Rectitud en el corte.
 - Grosor de las lonchas.
 - Corte de tres raciones de presentación del jamón de cada una de sus partes: maza, babilla y punta.
 - Creatividad en la presentación del jamón.



- Rapidez del trabajo.
- Cantidad de platos obtenidos.
- Rendimiento de la pieza
- Ración de 100 gramos. (3 platos)

- Los participantes por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las condiciones de las presentes bases.

- La limpieza e higiene que presente el cortador deben ser fundamentales, tanto la limpieza en general como la limpieza de la corteza, moho y grasas rancias que presenta el jamón.

- El estilo del cortador valorará el jurado según las sensaciones que transmita el cortador (colocación, posicionamiento, manejo de útiles, manipulación del jamón...)

- El grosor y tamaño de las lonchas será una de las cosas más prioritarias, pues determina la presentación de todo el jamón, donde la utilización de pinzas o no, se puntuará por igual.

- El jamón será emplatado en su totalidad en los platos proporcionados por la organización, las tres presentaciones (maza, babilla y punta) pueden traerse platos propios o coger los que se faciliten, donde solo puede tener jamón.

- El jurado valorará la rectitud en el corte del jamón en sus diferentes etapas, ya que esta organización cree que la imagen del jamón debe ser la más perfecta posible.

- Se elaborarán 4 plato de presentación. punta, maza, babilla y artístico. Se puntuará de 1 a 10 puntos y se valorará principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia...
 - Los concursantes podrán traer el plato para su elaboración. Sólo en el artístico los concursantes podrán utilizar otros elementos ara su elaboración junto al jamón.

- La rapidez en el trabajo será medida en tiempo, donde la duración máxima será de 2 horas, siendo el tiempo límite para no quedar totalmente descalificado. Dará comienzo cuando todos los jamones estén sobre la mesa y el presidente del jurado lo comunique.

- El rendimiento de la pieza se puntuará respecto al peso del jamón menos el desperdicio y será el tanto por ciento quien determine máximo rendimiento,



EXCMO. AYUNTAMIENTO
FUENTE DE CANTOS

máxima puntuación. También se puntuará el número de platos obtenidos, donde no se contabilizará aquellos que determine el jurado, por tocino rancio, moho, falta de jamón, etc.

- 3 Platos de 100gr los preparara el concursante cuando vea oportuno, este plato se pesara delante del público.
- Los platos para los cien gramos serán pesados con anterioridad al inicio del concurso y se le colocarán a cada concursante en la mesa; procediéndose a su resta en la pesada.
- 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.
- Durante el concurso los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.
- El concurso no se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar y ocasionarse los participantes durante el concurso (cortes, caídas, etc).
- Se asignará la mesa, jamón y posición del cortador, en consenso con los miembros del jurado, que se realizará por sorteo.
- Las ponderaciones y valoraciones de cada uno de los aspectos técnicos que fallará el jurado serán decididas justo antes del comienzo del concurso entre los componentes del jurado y los concursantes que deberán de estar de acuerdo entre todos.
- Cualquier otro cambio que se considere oportuno se propondrá y decidirá con el jurado y todos los cortadores justo antes de empezar.
- La organización tiene dos facultades:
 - Suspende el concurso por fuerzas mayores, falta de luz, peligro público, etc....
 - Se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto

- Premios

Primer premio. 400 euros en metálico.

(Trofeo) Diploma de participación. Difusión del ganador a los medios de comunicación y prensa.



EXCMO. AYUNTAMIENTO
FUENTE DE CANTOS

Segundo premio. 150 euros en metálico. (Trofeo) Diploma de participación.
Difusión del ganador a los medios de comunicación y prensa.

Tercer premio. 100 euros en metálico. (Trofeo) Diploma de participación.
Difusión del ganador a los medios de comunicación y prensa.

Al resto de participantes se le hará entrega de un diploma y trofeo recuerdo de Fuente de Cantos.





VALORACIONES Y PONDERACIONES.

1.- ORGANIZACIÓN (Seguridad e higiene).

- Uniformidad: delantal, casaca, “galleta”...
- Aspectos generales y esenciales de higiene (pelo, uñas, etc.)
- Presencia de otros objetos (anillos, pulseras, reloj, etc.)
- No se puntuará (ni positiva, ni negativamente) el hecho de lonchear con guantes desechables.
 - No se puntuará (ni positiva, ni negativamente) el pinzar las lonchas o, en su defecto, lonchear con tenedor.
 - 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.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 5%

2.- TÉCNICA Y ESTILO

- 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.
- Se vigilará especialmente en remate y apurado de la pieza.
- No se podrán obtener tacos ni deshuesar la pieza.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 5%

3.- PELADO Y PERFILADO.

- 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 al loncheado características organolépticas indeseables.
- Igualmente se comprobará que el pelado no ha sido excesivo, adentrándose en la parte muscular.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 10%



4.- LONCHEADO

- La homogeneidad tanto en grosor como en superficie de las lonchas; teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión.
- El corte de la pieza debe de ser siempre de la zona de la maza y la contramaza o babilla no se debe de cortar a la contra del músculo.
- La evolución del loncheado observándose en los platos elaborados y distinguiéndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.
- En este aspecto 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.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 15%

5.- PLATOS DE 100 GRAMOS

- La puntuación obtenida será el resultado de la media aritmética de la puntuación obtenida en tres platos que el cortador decida. Error de +/- 20 grs puntua cero puntos.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 15%

6.- PLATOS ARTISTICOS

- 4 Serán los platos a elaborar de forma más especial PUNTA, BABILLA, MAZA y ARTÍSTICO existe un trofeo especial y una mención al mejor grupo presentación artístico. Por si vale de algo aquí nació Francisco de Zurbarán el maestro del Siglo de Oro y Nicolás Megía Pintor Realista de la segunda mita del XIX.
- Se elaborará el grupo presentación y se valorará principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia...
 - Los concursantes podrán traer los platos para su elaboración.
 - En su elaboración NO intervendrá elemento culinario alguno distinto al jamón.
 - La Organización podrá contar con asesores artísticos-gastronómicos para la evaluación de este aspecto.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 5%

7.- RENDIMIENTO

- Para valorar el rendimiento se tomará como referencia el mayor rendimiento obtenido.
- La obtención de un rendimiento menor o igual al 35% supondrá la descalificación el concursante.
- 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.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 15%



8.- 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.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 10%

9.- RECTITUD EN EL CORTE.

- Se valorará 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, ondulaciones o cortes laterales del jamón.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 10%

10.- NÚMERO DE PLATOS OBTENIDOS.

- Se contarán los números de platos obtenidos por cada concursante.
- Para ello los platos deberán de estar debidamente emplatados y presentados, cubriendo las lonchas toda la superficie de éste.
- Los platos que por su presentación y características del loncheado no fuesen correctos no contarán a tal efecto.
- Para dicha invalidación se debe contar con la aprobación de al menos dos de los miembros del jurado.
- En este cómputo entran los platos de presentación y los 3 platos de 100 gramos.
- Al finalista que mayor número de platos conformes obtenga se le otorgará un 10.
- Los demás concursantes serán puntuados en relación al concursante que mayor número de platos conformes obtenga.

FACTOR DE PONDERACIÓN: 10%



EXCMO. AYUNTAMIENTO
FUENTE DE CANTOS

PONDERACIONES.

1. ORGANIZACIÓN 5%
2. TÉCNICA Y ESTILO 5%
3. PELADO Y PERFILADO 10%
4. LONCHEADO 15%
5. PLATOS DE 100 GR. 15%
6. PLATO ARTISTICO 5%
7. RENDIMIENTO 15%
8. EFICACIA Y EFICIENCIA 10%
9. RECTITUD EN EL CORTE 10%
10. NÚMERO DE PLATOS 10%

AVISO: EN UNA REUNIÓN ANTERIOR JURADO Y CONCURSANTES LOS VALORES DE PONDERACIÓN PODRÁN VARIARSE CON EL CONSENTIMIENTO DE TODOS.

Asociación de Cortadores de Jamón de Extremadura



Formulario de participación.



Excelentísimo Ayuntamiento
de Fuente de Cantos

VI concurso Nacional “Cortadores de Jamón / Fiesta de la Chanfaina” 2018

D/D^a

Profesión

Empresa a la que representa

Domicilio

Calle

Localidad

Provincia

Teléfono

Fax

Movil

Email

Estando conforme con las bases que anteriormente se adjuntaron, deseo participar en el “VI concurso nacional de cortadores de jamón de extremadura Fiesta de la Chanfaina” que se celebrara el próximo sábado día 28 de Abril de 2018, en el Recinto Ferial de Fuente de Cantos.

* El Plazo para inscribirse y mandar la documentación finaliza el día 15 de ABRIL y se comunicará a los participantes el día 17-18 de Abril por teléfono si ha sido o no seleccionado para el concurso. También se publicará en redes sociales.

Firmado.

Remitir Vía e-mail a concursos@acordex.org

Postal. Extremadura Gourmet C/Nicolás Megías 13A 06240 Fuente de Cantos BADAJOZ
o contacte en 655 633 411