



6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS

GRAN PREMIO



Reglamento Oficial de Bases

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACI3N

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, es un certamen gastron3mico de car3cter regional en el 3mbito de la Comunidad de Canarias, que promueve la Organizaci3n del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias.
- 1.2. El Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® cuenta con el apoyo del Cabildo Insular de Tenerife, a trav3s del Plan de Gastronomía de Tenerife incluido en el Club de Producto “Saborea Tenerife”, dependiente de la sociedad p3blica Turismo de Tenerife, S.A.
- 1.3. Asimismo, el 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 cuenta con el Patrocinio Oficial Principal de la empresa Embutidos de Tenerife, S.A., termin3ndose de denominar el campeonato con el subtítulo de Gran Premio MONTESANO.
- 1.4. El certamen tiene como objetivo el fomentar y potenciar la profesionalidad de los cortadores de jam3n de Canarias, as3 como reconocer y premiar al cortador profesional de Canarias que demuestre mayor habilidad y destreza a la hora de cortar un jam3n MONTESANO.
- 1.5. El 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, se celebrar3 dentro del programa de actividades del Sal3n gastron3mico de Canarias y, m3s concretamente, en la jornada de tarde del d3a 24 de mayo de 2017 (mi3rcoles), de 16:30 a 20:30 horas.

2. ORGANIZACI3N

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 2.1. El 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO est3 organizado conjuntamente por la plataforma GastroCanarias.com junto con la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A. (IFTSA) con la colaboraci3n del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, integrado en el club de producto “Saborea Tenerife” dependiente de la empresa p3blica Turismo de Tenerife, S.A. adscrita al 3rea de Turismo y Planificaci3n del Cabildo Insular de Tenerife.
- 2.2. El Comit3 Organizador del Certamen est3 formado por el Director General de GastroCanarias y Coordinador del Plan de Gastronomía de Tenerife, un miembro designado por la Instituci3n Ferial de Tenerife, as3 como la persona que, en su caso, indique la empresa Embutidos de Tenerife, S.A. - Montesano
- 2.3. El Comit3 Organizador contar3, adem3s con el posible asesoramiento y colaboraci3n de miembros de la Asociaci3n Canaria de Cortadores de Jam3n (en su caso, si la hubiera), el equipo t3cnico profesional de Turismo de Tenerife, de la Instituci3n Ferial de Tenerife, as3 como t3cnicos de la marca Montesano

3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podr3n inscribirse en el 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO los cortadores y las cortadoras de jam3n profesionales, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. La inscripci3n y participaci3n en este Campeonato es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofía del Sal3n Gastron3mico de Canarias y del Plan de Gastronomía de Tenerife.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 3.3. Los participantes inscritos lo hacen a t3tulo particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, p3blica o privada (Escuelas de cocina, institutos de formaci3n profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastron3micas, etc.)
- 3.4. Los participantes inscritos deber3n someterse a un proceso previo de selecci3n por parte del Comit3 Organizador. Para proceder a dicha selecci3n, los participantes deber3n inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripci3n, debidamente cumplimentado y firmado.
- 3.5. El formulario de inscripci3n deber3 ir acompa±ado de un breve *curriculum vitae* personal y profesional, que deber3 incluir un v3deo, en formato DVD o CD (Con un tiempo de duraci3n no menor de 3 minutos, ni mayor de 5) con im3genes suyas en las que se pueda ver y apreciar su destreza en el corte.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripci3n del cortador de jam3n concursante deber3 formalizarse ante la Organizaci3n del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias o bien a trav3s de la empresa Embutidos de Tenerife, S.A. – Montesano.
- 4.2. Dicha inscripci3n deber3 formalizarse obligatoriamente a trav3s de la p3gina web oficial del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias en:

www.salongastronomicodecanarias.com

o bien:

www.gastrocanarias.com

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAMÓN DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 4.3. Excepcionalmente, dicha inscripción podrá formalizarse físicamente en las oficinas de la Institución Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constitución, Nº12 (Avenida Marítima), Código Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y teléfono 922 238 400, en horario de oficina al público, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripción disponible en las mismas.

La inscripción podrá formalizarse también cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripción disponible en las oficinas de la sede central de la empresa Embutidos de Tenerife, S.A. - Montesano:

Carretera de La Esperanza, Km. 4,7
La Esperanza (El Rosario) – Tenerife
Teléfono: 922 548 300
De 10:00 a 14:00 horas

Y también en las oficinas de Interideas, S.L.U. / GastroCanarias en:

Calle Las Trebinas, 4 (Residencial Las Dominicas)
38296 La Laguna (Tenerife)
Teléfono: 922 632 342
De 10:00 a 14:00 horas

- 4.4. Para cualquier información de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripción, la Organización pone a disposición de cualquier persona interesada las siguientes páginas web:

www.montesano.es
www.gastrocanarias.com
www.recintoferialdetenerife.com
www.salongastronomicodecanarias.com

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAMÓN DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

Y también a las siguientes direcciones de correo electrónico:

campeonatos@gastrocanarias.com

info@montesano.es

info@gastrocanarias.com

info@salongastronomicodecanarias.com

- 4.5. El plazo de inscripción tendrá **25 DÍAS** de duración. Quedará abierto el día **1 de abril de 2017** (sábado) y se cerrará el mismo, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **25 de abril de 2017** (martes), a las 14:00 horas.
- 4.6. Los inscritos, por el mero hecho de hacerlo libre y gratuitamente, aceptan de antemano y sin condiciones el presente Reglamento Oficial de Bases, por el que se rige este Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO .

5. FINALISTAS

- 5.1. Los participantes finalistas en el 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO (Hasta un número máximo de 5) serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre todos los cortadores de jamón profesionales debidamente los inscritos, tras el oportuno análisis de sus *currículum vitae* presentados.
- 5.2. Los 5 participantes finalistas, seleccionados en tiempo y forma, recibirán con la debida antelación la comunicación oficial desde el Comité Organizador y el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, que les informará de su designación oficial como finalistas del Campeonato.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM6N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 5.3. Los participantes finalistas concursan en el Campeonato a t6tulo particular, no pudiendo representar a ninguna entidad o empresa, p6blica o privada (Escuelas de cocina, institutos de formaci6n profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastron6micas, etc.).
- 5.4. La Organizaci6n del 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam6n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, subvencionar6 a los posibles cortadores de jam6n finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta), as6 como el alojamiento, si fuera necesario (una noche) en hotel de 4 estrellas, en r6gimen de habitaci6n y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 cortadores de jam6n finalistas del 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam6n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, estar6 obligado a ejecutar cara al p6blico, en los m6dulos de trabajo dispuestos por la Organizaci6n, el corte de una pieza de jam6n al completo.
- 6.2. La Organizaci6n entregar6 a cada concursante finalista una pieza de jam6n MONTESANO del mismo tipo de alimentaci6n (bellota, cebo o recebo) de similares caracter6sticas y mismo peso aproximado. Estas piezas ser6n previamente seleccionadas por la Organizaci6n y oportunamente numeradas.
- 6.3. Antes del comienzo del certamen y ante la presencia de los 5 concursantes finalistas, las mencionadas patas de jam6n MONTESANO ser6n sorteadas entre los mismos, as6 como los m6dulos donde deber6n ejecutar el corte cara al p6blico.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 6.4. Los platos loncheados por parte de cada concursante finalista se dispondr3n a la vista de 3ste y de forma que el jurado pueda visualizarlos de una forma r3pida y clara para, de esta forma, poder evaluar y puntuar la evoluci3n en el corte.
- 6.5. Durante el desarrollo corte, cada concursante finalista deber3 lonchar y emplatar una serie de platos de obligado cumplimiento, a saber:
- 1 plato de la maza con un peso de 100 gramos cada uno
 - 1 plato de la contramaza o babilla, con un peso de 100 gr. c/u.
 - 1 plato de la punta, con un peso de 100 gramos
 - 1 plato del jarrete, con un peso de 100 gr.
 - 1 Plato de presentaci3n o art3stico.
- 6.6. Cada uno de los finalistas deber3 realizar un Plato de Presentaci3n, o Plato Art3stico, en el que el 3nico ingrediente ser3 jam3n. Para este Plato de Presentaci3n cada concursante s3 podr3 aportar su propio plato u otro material destinado a su presentaci3n. El jurado lo retirar3 y presentar3 en una mesa de apoyo, pulpo o palillero a la vista del cortador y del Jurado.
- 6.7. Est3 permitido extraer algunos platos de “tacos” pero no se deshuesar3 la pieza.
- 6.8. El tiempo m3ximo permitido para la realizaci3n del corte ser3 de DOS horas. A partir de este momento se proceder3 a la descalificaci3n del concursante que no haya concluido. El Jurado puntuar3 de esta forma la eficacia en el corte.
- 6.9. El peso exigido para los platos de corte ser3 de 100 gramos y los mismos ser3n pesados conforme se vayan elaborando. Con anterioridad al comienzo del certamen los platos ser3n pesados y se

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

le colocarán a cada concursante en la mesa, procediéndose a su destare en la pesada.

- 6.10. Se puntuará cada plato conforme al baremo y se le extraerá la media aritmética. El jurado los retirará y los presentará en una mesa de apoyo a la vista del cortador y del Jurado.
- 6.11. Para el pesado de los platos de presentaci3n se dispondrá de balanza homologada con precisi3n de 0,1 gramo.
- 6.12. Por 3ltimo se procederá al pesado de las patas y material de desecho, usando una balanza con mayor intervalo de pesada y precisi3n de 5 gramos.

7. INSTALACI3N

- 7.1. El 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO se desarrolla en las instalaciones de la Instituci3n ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife, dentro del 4º Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias 2017.
- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un 3rea especialmente preparada al efecto que contar3 con 5 m3dulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato.
- 7.3. En su respectivo m3dulo de trabajo, cada concursante dispondrá de un recipiente ofrecido por la Organizaci3n, igual para todos los finalistas, donde deber3 ir depositando los restos del pelado, perfilado y recortes.
- 7.4. De igual modo y paralelamente, cada finalista contar3 en su m3dulo con otro recipiente donde depositar3, asimismo, el papel de celulosa

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

(que tambi3n ofrecer3 la Organizaci3n) usado para las labores de limpieza de material.

8. EQUIPAMIENTO

- 8.1. La Organizaci3n dispondr3 para el correcto desarrollo del concurso del equipamiento b3sico apropiado y necesario en cada uno de los m3dulos de trabajo, de id3nticas caracter3sticas, en los que se incluir3 una tabla-soporte para corte de calidad homologada.
- 8.2. Aunque la Organizaci3n ofrece las tablas soporte anteriormente mencionadas, No ser3 obligado su uso por parte de los concursantes finalistas, que, libre y voluntariamente podr3n traer sus propias tablas-soporte. Se aceptar3n, asimismo, suplementos para levantar las tablas-soportes por razones ergon3micas de los concursantes finalistas.
- 8.3. De igual forma y paralelamente, cada uno de los concursantes finalistas dispondr3n de un mismo n3mero de platos (tanto de cristal como de pl3stico y en n3mero suficiente) para disponer y emplatar las lonchas que vayan sacando durante el corte. Toda loncha extra3da deber3 ser emplataada.
- 8.4. Cada concursante dispondr3 de etiquetas homologadas por la Organizaci3n para identificar cada uno de los platos exigidos en el certamen (platos de 100 gr. y de presentaci3n o art3stico) as3 como para el resto de los platos loncheados. En la mencionada etiqueta aparecer3 el n3mero de cada participante.
- 8.5. Tras la prueba, los puestos de trabajo y el material aportado por la Organizaci3n se deber3n dejar perfectamente limpios y ordenados.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM6N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 8.6. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organizaci6n ser6n inspeccionados, antes y despu6s de la participaci6n de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comit6 Organizador.
- 8.7. Tras la inspecci6n el equipo de trabajo ofrecido por la Organizaci6n ser6 devuelto y se har6 el oportuno inventario por parte de un miembro del Comit6 Organizador. Los concursantes no podr6n abandonar sus m6dulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspecci6n.

9. MATERIAL

- 9.1. El producto fundamental, una pata de jam6n MONTESANO para la ejecuci6n del corte de obligado cumplimiento, la aportar6 la Organizaci6n a todos y cada uno de los concursantes.
- 9.2. Por su parte, los concursantes deber6n llevar TODOS los restantes materiales y utensilios y productos que precisen para la correcta ejecuci6n del corte del jam6n (cuchillos, jairas, guantes, etc.)
- 9.3. Dicho material, asimismo, deber6 quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar cada actuaci6n del concursante, y tambi6n podr6 ser inspeccionado por el Jurado y el Comit6 Organizador.
- 9.4. El material personal aportado por los concursantes deber6 ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuaci6n en cada una de las jornadas del concurso, no responsabiliz6ndose la Organizaci6n del Campeonato de las posibles p6rdidas o extrav6os del mismo.

10. UNIFORMIDAD

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM6N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 10.1. Obligatoriamente, los cortadores concursantes deber6n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cortadores profesionales, incluyendo pantal6n, zapatos, mandil, chaquetilla, etc.
- 10.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el concursante podr6n llevar bordado, serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace a t6tulo absolutamente personal).
- 10.3. En ning6n caso los uniformes de los finalistas podr6n llevar publicidad de tipo alguno (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios).
- 10.4. No obstante, la Organizaci6n del Campeonato podr6 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que en el formulario de inscripci6n habr6 que anotar las tallas que habitualmente el chef concursante utiliza para esas prendas.
- 10.5. En ese caso, dichas prendas s6 podr6n llevar incorporadas los nombres, marcas, esl6ganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. La utilizaci6n de estas cuando la Organizaci6n lo requiera ser6 absolutamente obligatoria.

11. JURADO

- 11.1. El 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam6n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO ser6 fallado por un Jurado 6nico, que dirimir6 y otorgar6 los premios previstos por la Organizaci6n.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM6N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 11.2. El Jurado estar6 compuesto por un determinado y limitado n6mero impar de personas (m6nimo de 3 y m6ximo de 9), ser6 designado por el Comit6 Organizador y estar6 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronom6a, la restauraci6n y/o el periodismo gastron6mico.
- 11.3. Tras las oportunas puntuaciones y el proceso inform6tico de las mismas, el Jurado, despu6s de las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar6 su “Fallo Final y Definitivo”, que ser6 6nico e inapelable.
- 11.4. El Jurado se regir6 en todo momento por las normas de r6gimen interior aprobadas por la Comit6 Organizador para este 5º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam6n de Canarias® 2016 - Gran Premio MONTESANO.

12. VALORACI6N

- 12.1. Los miembros componentes del Jurado 6nico valorar6n los platos presentados en DIEZ aspectos diferentes pero complementarios que son:

1.- ORGANIZACI6N (Seguridad e higiene).

- Uniformidad: delantal, casaca, “galleta”...
- Aspectos generales y esenciales de higiene (pelo, u6as, etc.)
- Presencia de otros objetos (anillos, pulseras, reloj, etc.)
- No se puntuar6 (ni positiva, ni negativamente) el hecho de lonchar con guantes desechables.
- No se puntuar6 (ni positiva, ni negativamente) el pinzar las lonchas o, en su defecto, lonchar con tenedor.
- Limpieza del 6rea de trabajo (Se comprobar6 al inicio, durante y una vez terminado el corte)

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- Orden de la zona de trabajo, la mesa deber3 estar ordenada, deber3 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 estar3n en el izquierdo.

Factor de Ponderaci3n: 5%

2.- T3CNICA Y ESTILO

- Postura: deber3 ser erguida, natural, serena, segura.
- Deber3 evitar en la medida de lo posible manipulaciones innecesarias de la pieza, el contacto debe ser m3nimo.
- Se vigilar3 especialmente en remate y apurado de la pieza.
- No se podr3n obtener tacos ni deshuesar la pieza.

Factor de Ponderaci3n: 5%

3.- PELADO Y PERFILADO.

- El correcto perfilado, suave, arm3nico, guardando la configuraci3n de la pieza, sin resaltos.
- Se comprobar3 que por su cara externa se ha eliminado toda la capa de grasa enranciada que incorpore al loncheado caracter3sticas organol3pticas indeseables.
- Igualmente se comprobar3 que el pelado no ha sido excesivo, adentr3ndose en la parte muscular.

Factor de Ponderaci3n: 10%

4.- LONCHEADO

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- La homogeneidad tanto en grosor como en superficie de las lonchas; teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuesti3n.
- 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 m3sculo.
- La evoluci3n del loncheado observ3ndose en los platos elaborados y distingui3ndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.
- En este aspecto se valorar3 la forma de apurar la pieza, el tama3o, forma y grosor de las 3ltimas lonchas, la presentaci3n de los 3ltimos platos y el grado de apurado.

Factor de Ponderaci3n: 15%

5.- PLATOS DE 100 GRAMOS

- La puntuaci3n obtenida ser3 el resultado de la media aritm3tica de la puntuaci3n obtenida en los seis platos. 1 de la maza, 1 de la babilla, 1 de la punta y 1 del jarrete.

Factor de Ponderaci3n: 15%

6.- PLATO ARTISTICO

- Se elaborar3 un plato de presentaci3n y se valorar3 principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia...
- Los concursantes podr3n traer el plato para su elaboraci3n.
- En su elaboraci3n NO intervendr3 elemento culinario alguno distinto al jam3n.
- La Organizaci3n podr3 contar con asesores art3sticos-gastron3micos para la evaluaci3n de este aspecto.

Factor de Ponderaci3n: 5%

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

7.- RENDIMIENTO

- Para valorar el rendimiento se tomar3 como referencia el mayor rendimiento obtenido.
- La obtenci3n de un rendimiento menor o igual al 30% supondr3 la descalificaci3n del concursante.
- Al concursante que obtenga mayor rendimiento se le otorgar3n 10 puntos.
- El resto de concursantes ser3n puntuados en relaci3n al primero; relativizando de esta forma los rendimientos obtenidos y correlacion3ndolos con la puntuaci3n.

Factor de Ponderaci3n: 15%

8.- EFICACIA Y EFICIENCIA

- El tiempo m3ximo permitido ser3 de dos horas.
- Una vez transcurrido este tiempo se proceder3 a la descalificaci3n 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 tomar3 como referencia el tiempo empleado por el concursante que termine en primer lugar.
- A este concursante se le otorgar3n 10 puntos.
- El resto de concursantes ser3n puntuados en relaci3n al primero; relativizando de esta forma los tiempos y correlacion3ndolos con la puntuaci3n.

Factor de Ponderaci3n: 10%

9.- RECTITUD EN EL CORTE.

- Se valorar3 la superficie de corte.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- Esta deber3 presentarse un plano horizontal.
- Se puntuar3 negativamente la existencia de corte en forma de silla y la existencia de resaltos, ondulaciones o cortes laterales del jam3n.

Factor de Ponderaci3n: 10%

10.- N3MERO DE PLATOS OBTENIDOS.

- Se contar3n los n3meros de platos obtenidos por cada concursante.
- Para ello los platos deber3n estar debidamente emplataados y presentados, cubriendo las lonchas toda la superficie de 3ste.
- Los platos que por su presentaci3n y caracter3sticas del loncheado no fuesen correctos no contar3n a tal efecto.
- Para dicha invalidaci3n se debe contar con la aprobaci3n de todos los miembros del jurado.
- En este c3mputo entran los platos de presentaci3n y los 6 platos de 100 gramos.
- Al finalista que mayor n3mero de platos conformes obtenga se le otorgar3 un 10.
- Los dem3s concursantes ser3n puntuados en relaci3n al concursante que mayor n3mero de platos conformes obtenga.

Factor de Ponderaci3n: 10%

- 12.2. Cada miembro del Jurado dispondr3 de unas planillas en las que ir3 valorando a cada cortador finalista con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que les corresponda calificar.
- 12.3. La puntuaci3n emitida por cada miembro del Jurado ser3 ponderada en funci3n de unos Criterios de Ponderaci3n establecidos internamente por el Comit3 Organizador. Estos criterios de ponderaci3n establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado **12.1** del presente Reglamento de Bases.

12.4. Los criterios de ponderaci3n para esta valoraci3n y puntuaci3n ser3n:

1.	ORGANIZACI3N	5%
2.	T3CNICA 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.	N3MERO DE PLATOS	10%

12.5. El resultado final del 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO se dar3 a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos m3s tarde), despu3s de la oportuna deliberaci3n de los miembros del jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo del Jurado.

13. PREMIOS

13.1. La Organizaci3n del 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, a trav3s de su Comit3 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas ganadores del certamen:

13.2. Primer Premio: 1.000,00 euros, Trofeo y Diploma, as3 como un regalo oficial con al primer clasificado, que ostentará el t3tulo de Campe3n del Certamen y/o Medalla de Oro.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 13.3. Segundo Premio: 600,00 euros, Trofeo y Diploma, as3 como un regalo oficial, al segundo clasificado, que ostentará el t3tulo de Subcampe3n del Certamen y/o Medalla de Plata.
- 13.4. Tercer Premio: 300,00 euros, Trofeo y Diploma, as3 como un regalo oficial, al tercer clasificado, que ostentará el t3tulo de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce
- 13.5. A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificaci3n de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial.
- 13.6. Los cortadores finalistas, podrán ser invitados por el Comit3 Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el ámbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

14. DERECHOS

- 14.1. Todos los participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, ceden TODOS LOS DERECHOS a la Organizaci3n del Sal3n Gastron3mico de Canarias y a la del Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias ® 2017 – Gran Premio MONTESANO, as3 como a la firma Patrocinadora Oficial.
- 14.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante la jornada en que se desarrolla el Campeonato (fotograf3as y/o tomas de imágenes en formato audiovisual, personales, trabajando en la elaboraci3n del corte, presentaci3n de los platos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf3as oficiales del certamen, etc.)
- 14.3. La organizaci3n se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi3n de las imágenes de los concursantes presentados, el

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAMÓN DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

proceso de corte de jamón y la presentación de los platos, a través de cualquier medio de difusión.

15. PROMOCIÓN

- 15.1. Todos los participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados y sujetos a colaborar con el Comité Organizador del 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 – Gran Premio MONTESANO, para la necesaria y debida promoción del mismo.
- 15.2. En ese sentido, los concursantes deberán estar presentes el día del certamen, a la hora que oportunamente se indicará
- 15.3. En el caso de que los hubiere, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de “Periódico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisión Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 15.4. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la Organización del Campeonato, en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

16. LEGALIDAD

- 16.1. La celebración del 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases.
- 16.2. Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAMÓN DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.

- 16.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, serán inapelables.
- 16.4. La Organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, en torno a la persona de los participantes y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.
- 16.5. Los cortadores de jamón participantes ceden TODOS los derechos de imagen a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la Organización pueda hacer de los mismos posteriormente.

17. CAMBIOS

- 17.1. El Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de los distintos concursantes.
- 17.2. Asimismo, el Comité Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAMÓN DE CANARIAS GRAN PREMIO “MONTESANO”

Reglamento Oficial de Bases

- 17.3. En cualquiera de estos casos, los participantes inscritos en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO de cualquier tipo de responsabilidad.

18. FINAL

- 18.1. La participación en el 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, supone para los cortadores de jamón inscritos y finalistas, su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 18.2. La Organización 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2017 - Gran Premio MONTESANO, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y otorgará su conformidad al mismo con su mera participación.
- 18.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 27 de marzo de 2017

Por el Comité Organizador,



4º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2017

6º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM3N DE CANARIAS GRAN PREMIO "MONTESANO"

Reglamento Oficial de Bases

Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez

Director del Campeonato

Co-Director del Sal3n Gastron3mico de Canarias

Coordinador del Plan de Gastronom3a de la Isla de Tenerife.

Director de GastroCanarias®