

V Sal6n Gastron6mico de Canarias



**GASTRO
CANARIAS**



22 al 24 de mayo
Recinto Ferial de Tenerife
2018



7º CAMPEONATO REGIONAL DE CORTE DE JAM6N DE CANARIAS

GRAN PREMIO



Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACI3N

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - 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 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 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 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - 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 23 de mayo de 2018 (mi3rcoles), de 16:30 a 20:30 horas.

2. ORGANIZACI3N

- 2.1. El 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - 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

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

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 Gastronom3a 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 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - 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 filosof3a del Sal3n Gastron3mico de Canarias y del Plan de Gastronom3a de Tenerife.
- 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

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

entregando un cuestionario de inscripci3n, debidamente cumplimentado y firmado.

- 3.5. El formulario de inscripci3n deber3 ir acompa1ado 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 tuyas 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

- 4.3. Excepcionalmente, dicha inscripci3n podr3 formalizarse f3sicamente en las oficinas de la Instituci3n Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constituci3n, N312 (Avenida Mar3tima), C3digo Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y tel3fono 922 238 400, en horario de oficina al p3blico, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripci3n disponible en las mismas.

La inscripci3n podr3 formalizarse tambi3n cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripci3n disponible en las oficinas de la sede central de la empresa Embutidos de Tenerife, S.A. - Montesano:

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

Carretera de La Esperanza, Km. 4,7
La Esperanza (El Rosario) – Tenerife
Tel3fono: 922 548 300
De 10:00 a 14:00 horas

Y tambi3n en las oficinas de Interideas, S.L.U. / GastroCanarias en:

Calle Las Trebinas, 4 (Residencial Las Dominicas)
38296 La Laguna (Tenerife)
Tel3fono: 922 632 342
De 10:00 a 14:00 horas

- 4.4. Para cualquier informaci3n de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripci3n, la Organizaci3n pone a disposici3n de cualquier persona interesada las siguientes p3ginas web:

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

Y tambi3n a las siguientes direcciones de correo electr3nico:

campeonatos@gastrocanarias.com
info@montesano.es
info@gastrocanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

- 4.5. El plazo de inscripci3n quedar3 abierto el d3a **1 de abril de 2018** (domingo) y se cerrar3, como tiempo l3mite para la presentaci3n de inscripciones, el d3a **23 de abril de 2018** (lunes), 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 Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO.

5. FINALISTAS

- 5.1. Los participantes finalistas en el 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO (Hasta un n3mero m3ximo de 5) ser3n seleccionados por parte del Comit3 Organizador de entre todos los cortadores de jam3n profesionales debidamente los inscritos, tras el oportuno an3lisis de sus *curr3culums vitae* presentados.
- 5.2. Los 5 participantes finalistas, seleccionados en tiempo y forma, recibir3n con la debida antelaci3n la comunicaci3n oficial desde el Comit3 Organizador y el Plan de Gastronom3a de la Isla de Tenerife, que les informar3 de su designaci3n oficial como finalistas del Campeonato.
- 5.3. Los participantes finalistas concursan en el Campeonato 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.).
- 5.4. La Organizaci3n del 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO, subvencionar3 a los posibles cortadores de jam3n 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), as3 como el alojamiento, si fuera necesario (una noche) en hotel de 4 estrellas, en r3gimen de habitaci3n y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 cortadores de jam3n finalistas del 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO, estar3 obligado a ejecutar cara al p3blico, en los m3dulos de trabajo dispuestos por la Organizaci3n, el corte de una pieza de jam3n al completo.

5º Salón Gastronómico de Canarias 2018

- 6.2. La Organización entregará a cada concursante finalista una pieza de jamón MONTESANO del mismo tipo de alimentación (bellota, cebo o recebo) de similares características y mismo peso aproximado. Estas piezas serán previamente seleccionadas por la Organización y oportunamente numeradas.
- 6.3. Antes del comienzo del certamen y ante la presencia de los 5 concursantes finalistas, las mencionadas patas de jamón MONTESANO serán sorteadas entre los mismos, así como los módulos donde deberán ejecutar el corte cara al público.
- 6.4. Los platos loncheados por parte de cada concursante finalista se dispondrán a la vista de éste y de forma que el jurado pueda visualizarlos de una forma rápida y clara para, de esta forma, poder evaluar y puntuar la evolución en el corte.
- 6.5. Durante el desarrollo corte, cada concursante finalista deberá lonchear 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 presentación o artístico.
- 6.6. Cada uno de los finalistas deberá realizar un Plato de Presentación, o Plato Artístico, en el que el único ingrediente será jamón. Para este Plato de Presentación cada concursante sí podrá aportar su propio plato u otro material destinado a su presentación. El jurado lo retirará y presentará en una mesa de apoyo, pulpo o palillero a la vista del cortador y del Jurado.
- 6.7. Está permitido extraer algunos platos de “tacos” pero no se deshuesará la pieza.

5º Sal6n Gastron6mico de Canarias 2018

- 6.8. El tiempo m6ximo permitido para la realizaci6n del corte ser6 de DOS horas. A partir de este momento se proceder6 a la descalificaci6n del concursante que no haya concluido. El Jurado puntuar6 de esta forma la eficacia en el corte.
- 6.9. El peso exigido para los platos de corte ser6 de 100 gramos y los mismos ser6n pesados conforme se vayan elaborando. Con anterioridad al comienzo del certamen los platos ser6n pesados y se le colocar6n a cada concursante en la mesa, procedi6ndose a su destare en la pesada.
- 6.10. Se puntuar6 cada plato conforme al baremo y se le extraer6 la media aritm6tica. El jurado los retirar6 y los presentar6 en una mesa de apoyo a la vista del cortador y del Jurado.
- 6.11. Para el pesado de los platos de presentaci6n se dispondr6 de balanza homologada con precisi6n de 0,1 gramo.
- 6.12. Por 6ltimo, se proceder6 al pesado de las patas y material de desecho, usando una balanza con mayor intervalo de pesada y precisi6n de 5 gramos.

7. INSTALACI6N

- 7.1. El 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam6n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO se desarrolla en las instalaciones de la Instituci6n ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife, dentro del 5º Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias 2018.
- 7.2. En dicho recinto se dispondr6 de un 6rea especialmente preparada al efecto que contar6 con 5 m6dulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato.
- 7.3. En su respectivo m6dulo de trabajo, cada concursante dispondr6 de un recipiente ofrecido por la Organizaci6n, igual para todos los

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

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 (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 emplatada.
- 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.

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

- 8.6. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organizaci3n ser3n inspeccionados, antes y despu3s de la participaci3n de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comit3 Organizador.
- 8.7. Tras la inspecci3n el equipo de trabajo ofrecido por la Organizaci3n ser3 devuelto y se har3 el oportuno inventario por parte de un miembro del Comit3 Organizador. Los concursantes no podr3n abandonar sus m3dulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspecci3n.

9. MATERIAL

- 9.1. El producto fundamental, una pata de jam3n MONTESANO para la ejecuci3n del corte de obligado cumplimiento, la aportar3 la Organizaci3n a todos y cada uno de los concursantes.
- 9.2. Por su parte, los concursantes deber3n llevar TODOS los restantes materiales y utensilios y productos que precisen para la correcta ejecuci3n del corte del jam3n (cuchillos, jairas, guantes, etc.)
- 9.3. Dicho material, asimismo, deber3 quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar cada actuaci3n del concursante, y tambi3n podr3 ser inspeccionado por el Jurado y el Comit3 Organizador.
- 9.4. El material personal aportado por los concursantes deber3 ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuaci3n en cada una de las jornadas del concurso, no responsabiliz3ndose la Organizaci3n del Campeonato de las posibles p3rdidas o extrav3os del mismo.

10. UNIFORMIDAD

- 10.1. Obligatoriamente, los cortadores concursantes deber3n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cortadores profesionales, incluyendo pantal3n, zapatos, mandil, chaquetilla, etc.

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

- 10.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el concursante podr3 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 t3tulo absolutamente personal).
- 10.3. En ning3n caso los uniformes de los finalistas podr3n llevar publicidad de tipo alguno (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios).
- 10.4. No obstante, la Organizaci3n del Campeonato podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que en el formulario de inscripci3n habr3 que anotar las tallas que habitualmente el chef concursante utiliza para esas prendas.
- 10.5. En ese caso, dichas prendas s3 podr3n llevar incorporadas los nombres, marcas, esl3ganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. La utilizaci3n de estas cuando la Organizaci3n lo requiera ser3 absolutamente obligatoria.

11. JURADO

- 11.1. El 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO ser3 fallado por un Jurado 3nico, que dirimir3 y otorgar3 los premios previstos por la Organizaci3n.
- 11.2. El Jurado estar3 compuesto por un determinado y limitado n3mero impar de personas (m3nimo de 3 y m3ximo de 9), ser3 designado por el Comit3 Organizador y estar3 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronom3a, la restauraci3n y/o el periodismo gastron3mico.
- 11.3. Tras las oportunas puntuaciones y el proceso inform3tico de las mismas, el Jurado, despu3s de las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar3 su "Fallo Final y Definitivo", que ser3 3nico e inapelable.

- 11.4. El Jurado se registrar6 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, uñas, 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)
- Orden de la zona de trabajo, la mesa deber6 estar ordenada, deber6 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 estar6n en el izquierdo.

Factor de Ponderaci6n: 5%

2.- T6CNICA Y ESTILO

- Postura: deber6 ser erguida, natural, serena, segura.
- Deber6 evitar en la medida de lo posible manipulaciones innecesarias de la pieza, el contacto debe ser m6nimo.
- Se vigilar6 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

- 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%

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 los 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 eval3a 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.
- Esta deber3 presentar 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 de estar debidamente emplatados 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 de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado **12.1** del presente Reglamento de Bases.

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

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 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - 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 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - 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.

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.

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

- 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[®] 2018 – 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 proceso de corte de jam3n y la presentaci3n de los platos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.

15. PROMOCI3N

- 15.1. Todos los participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, estarán obligados y sujetos a colaborar con el Comit3 Organizador del 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias[®]

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

2018 – Gran Premio MONTESANO, para la necesaria y debida promoci3n del mismo.

- 15.2. En ese sentido, los concursantes deber3n estar presentes el d3a del certamen, a la hora que oportunamente se indicar3
- 15.3. En el caso de que los hubiere, los participantes deber3n atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicaci3n que ostenten el estatus de “Peri3dico Oficial”, “Radio Oficial”, Televisi3n Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 15.4. En cualquier caso, los participantes colaborar3n decididamente junto con la Organizaci3n del Campeonato, en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicaci3n 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 celebraci3n del 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO, se registrar3 y desarrollar3 por el presente Reglamento y las Bases.
- 16.2. Si en alg3n momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci3n de las mismas, el Comit3 Organizador estudiar3 y solventar3 las mismas en tiempo y forma.
- 16.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit3 Organizador del 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO, ser3n inapelables.
- 16.4. La Organizaci3n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as3 como la grabaci3n y difusi3n de las mismas, en torno a la persona de los participantes y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la im3genes del desarrollo de las mismas, la

5º Salón Gastronómico de Canarias 2018

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® 2018 - 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® 2018 - 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® 2018 - Gran Premio MONTESANO se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 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® 2018 - Gran Premio MONTESANO de cualquier tipo de responsabilidad.

18. FINAL

- 18.1. La participación en el 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias® 2018 - 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.

5º Sal3n Gastron3mico de Canarias 2018

- 18.2. La Organizaci3n 7º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jam3n de Canarias® 2018 - Gran Premio MONTESANO, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y otorgar3 su conformidad al mismo con su mera participaci3n.
- 18.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 26 de febrero de 2018

Por el Comit3 Organizador,



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®