

# II CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN “CIUDAD DE ZARAGOZA”

## OBJETIVO

Reconocer y premiar al mejor cortador de jamón entre los profesionales seleccionados, valorando su técnica, estilo, limpieza, aprovechamiento del producto y creatividad en la presentación.

## LUGAR Y FECHA

El evento se celebrará en Zaragoza, en el barrio de Parque Goya, a las 11:30 horas del 07-06-2026

## ORGANIZACIÓN

Organizado por La Patilla Jamonería y el ayuntamiento de Zaragoza.

## INSCRIPCIÓN Y PARTICIPACIÓN

- Podrán inscribirse todos los cortadores profesionales que lo acrediten mediante currículum profesional, (se reservara una plaza para un cortador zaragozano, el resto se priorizara 1 concursante por provincia).
- El envío del currículum deberá hacerse a:  
o Correo electrónico: [info@jamoneriapatilla.es](mailto:info@jamoneriapatilla.es) o  
WhatsApp: 624118960
- Se seleccionarán 8 concursantes definitivos.
- En caso de renuncia o incumplimiento, se recurrirá a una lista de suplentes.

---

## BASES GENERALES DEL CONCURSO

### 1. Material y desarrollo

- Cada participante contará con una pieza de jamón DOP Teruel de 8-8 ,5kg.
- La asignación de piezas se realizará por sorteo justo antes del inicio. La diferencia máxima entre piezas será de 500 g.
- Los concursantes deberán usar su propio soporte jamonero y utensilios
- Podrán añadir suplementos a la tabla de corte si lo desean (aportados por ellos mismos).
- La organización facilitará recipientes para restos de limpieza para su pesado posterior.

- El corte se realizará sobre platos de 23 cm de diámetro, iguales para todos (aportados por la organización). Solo los platos de presentación y creatividad serán proporcionados por el concursante.
- Cada vez que un concursante complete 5 platos, se retirarán para degustación o venta, previa inspección del jurado.
- Cada participante presentará un plato libre creativo con elementos decorativos a su elección.

## 2. Uniformidad

- Vestimenta obligatoria: camisa blanca, pantalón negro y zapatos negros.
- La organización entregará delantal y corbata oficiales del concurso.

## 3. Normas de comportamiento

- Prohibido recibir ayuda externa. La organización dispondrá de personal para facilitar platos y logística.
- Cada concursante llevará etiquetas identificativas o se controlará mediante hoja supervisada.
- La colocación de los concursantes se hará por orden alfabético del primer apellido.
- El concurso dará comienzo cuando lo indique el director del concurso.
- En caso de empate en la puntuación final, ganará quien haya finalizado antes su trabajo.
- La organización no se hace responsable de accidentes durante la celebración del evento.
- La organización podrá suspender el concurso por causas justificadas.

---

## Criterios de Valoración:

- **Perfilado de la pieza (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, y el perfilado de la pieza. Se puntuará el trabajo realizado en ambas caras de la pieza.

- **Estilo (1 a 10 puntos):**

Se valorará la vestimenta, higiene, postura, actitud ante el público, y la manera en que el concursante transmite su trabajo. Se puntuará tres veces.

- **Cantidad de platos obtenidos (0 a 5 puntos):**

Se valorará la cantidad de platos obtenidos, considerando que cada plato debe estar completamente cubierto y no debe contener "tacos de jamón". Se otorgarán 5 puntos extra a aquellos que obtengan 35 platos o más (sin contar los platos de presentación).

- **Emplatado General (1 a 10 puntos):**

Se valorará la colocación de las lonchas en el plato, apreciando la homogeneidad y armonía de los mismos. No se permitirán tacos de jamón. Se puntuará cuatro veces.

- **Rectitud del corte (1 a 10 puntos):**

Se valorará la rectitud del corte, sin resaltos ni ondulaciones. Se puntuará cuatro veces durante todo el proceso.

- **Calidad de la loncha (1 a 10 puntos):**

Se valorará el grosor, tamaño y textura de la loncha, así como la entrada y salida del cuchillo. Se puntuará cuatro veces.

- **Limpieza, colocación y orden de la mesa (1 a 10 puntos):**

Se valorará la limpieza del puesto de trabajo antes, durante y al final del proceso de corte. También se valorará la correcta organización de los utensilios y la seguridad del puesto.

- **Remate y apurado de la pieza (0 a 10 puntos):**

Se valorará la técnica de remate de la pieza, así como el emplatado de los últimos platos. El concursante deberá finalizar el corte dentro de un tiempo máximo de 2 horas y 25 minutos. Aquellos que no finalicen en este tiempo obtendrán 0 puntos en este apartado.

- **Platos de 100 gramos (1 a 10 puntos):**

Durante el proceso de corte, el concursante debe elegir 2 platos de 100 gramos, uno de la maza y uno de la babilla. 100 gramos serán valorados con 10 puntos, y se restarán 0,5 puntos cada gramo de diferencia:

o 100 g = 10 puntos. o 99, 101 g = 9.5

puntos. o 98, 102 g = 9 puntos, y así

sucesivamente.

- **Platos artísticos y plato libre creativo (1 a 10 puntos):**

o **Plato de Maza:** Se aceptará como plato de maza todo el plano de maza, incluyendo también la contra.

o **Plato de Babilla:** Se aceptará todo el plano de babilla, incluyendo la punta.

o **Plato de Punta:** Se podrá realizar desde el hueso de la cadera hasta el final de la pieza, tanto en el primer, segundo o tercer corte, pudiendo mezclarse entre sí.

o **Plato libre creativo:** Podrá utilizar cualquier parte del jamón y el concursante puede usar elementos decorativos a su elección. El mejor plato libre creativo será premiado con un premio especial.

- **Rendimiento de la pieza:**

Al inicio y al final del concurso se pesará la pieza y se calculará el rendimiento. El porcentaje de aprovechamiento se sumará a la puntuación final (por ejemplo, un 48% de rendimiento sumará 48 puntos).

- **Uso de guantes de nitrilo (voluntarios):**

El uso de guantes de nitrilo será opcional, pero aquellos concursantes que los usen durante todo el concurso recibirán **5 puntos extra** en su puntuación final.

---

## Premios:

- **Primer Premio:** Trofeo y Jamonero GALA
- **Segundo Premio:** Trofeo y jamonero ANETO.
- **Tercer Premio:** Trofeo y Cuchillo jamonero y puntilla.
- **Premio al Plato Creativo:** Plato de presentación de IMPRESIONES IMP.