

PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN Y DESARROLLO DEL
CAMPEONATO NACIONAL DE CORTADORES DE LA
ASOCIACION NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN.

EDICIÓN: ENERO 2009.-
REVISIÓN 1 : ENERO 2010.-
REVISIÓN 2: ENERO 2011.-
REVISIÓN 3: ENERO 2012.-
REVISION 4: MARZO 2014.-

1.- OBJETO.

Se pretende con el presente procedimiento documentado establecer un proceso documentado, objetivo e independiente para la realización y desarrollo del concurso nacional de cortadores de jamón de la asociación nacional.

2.-AMBITO DE APLICACIÓN.

El presente procedimiento abarca:

- selección de concursantes.
- selección de los miembros del jurado.
- selección de las piezas.

Supone este aspecto una excepción al procedimiento adoptado por la asociación para la certificación de otros concursos.

En este caso la asociación asegura de esta forma la aptitud de los concursantes y miembros del jurado y el tipo y naturaleza de las piezas a cortar.

3.-PAPEL DEL EQUIPO AUDITOR DE LA ASOCIACIÓN.

Los miembros de la asociación en ningún caso tendrán voto y su postura será objetiva, crítica, independiente e imparcial en todo momento.

Su papel es velar por la correcta ejecución y desarrollo del concurso conforme marca el procedimiento y hacer las aclaraciones oportunas a los miembros del jurado.

Repasará las listas de verificación de cada miembro del jurado y supervisará las operaciones de pesado de raciones y piezas.

Se encargará de recopilar toda la documentación generada y emitir las no conformidades observadas, siempre basadas en evidencias objetivas. Las no conformidades emitidas serán interpretadas como oportunidades de mejora para futuras ediciones.

4.-DOCUMENTACIÓN GENERADA.

Se generará la siguiente documentación:

-Listas de verificación o *check-list*: en ella se valorarán los aspectos recogidos en el procedimiento conforme al baremo dictado. En las observaciones de esta lista se anotarán los datos de interés que estime oportuno cada miembro del jurado y que justifique alguna de las calificaciones asignadas; es decir las evidencias objetivas.

-Acta del concurso: se levantará acta en la que se recogerán todos los datos de interés y la clasificación definitiva, especificando la

puntuación. Al margen de esta firmarán los miembros del jurado, el equipo auditor y el notario designado a tal efecto, si fuese necesario.

Toda esta documentación se extenderá por duplicado quedando una en poder de la asociación nacional de cortadores.

5.-DESARROLLO DEL CONCURSO.

5.1.-Reunión del equipo auditor con los miembros del jurado y comité organizador.

-En dicha reunión se procederá a la entrega de documentación y acreditaciones.

-Aclaración de dudas y preguntas.

-Inspección de las piezas y pesado de éstas. Las piezas serán aproximadamente del mismo peso y del mismo tipo de alimentación (bellota, recebo o pienso).

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.

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

5.2.-Presentación de los concursantes.

Se procederá a la presentación de los concursantes por parte del interlocutor del certamen. En caso de reclamarse por parte de alguno de los concursantes se procederá al sorteo de los puestos.

5.3.-Sorteo de las piezas.

Las piezas serán sorteadas entre los concursantes. No se podrá elegir entre pieza izquierda y derecha. Se procederá a introducir en sobres los números de las piezas, que coincidirán con el número de concursantes. La extracción de los sobres será por orden estricto de clasificación.

5.4.-Inicio del concurso.

-Una vez se le haya hecho entrega a cada concursante de la pieza resultante del sorteo, y, una vez hayan sido colocadas en la tabla soporte se procederá al inicio del concurso en concreto.

Las tablas soportes serán proporcionadas por la organización del concurso y serán idénticas para todos los concursantes. Se aceptarán suplementos para levantar las tablas-soportes por razones ergonómicas. En este momento comenzará a contar el tiempo.

-Dispondrá cada concursante de dos recipientes donde irá depositando los restos del pelado, perfilado y recortes iniciales y otro que empleara durante el resto del concurso a la vista del jurado. Además dispondrá de otro donde depositará el papel celulósico usado para las labores de limpieza de material.

-Todo el loncheado extraído será plateado. Todos los concursantes dispondrán del mismo tipo de platos y en cantidad suficiente.

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

-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.

-Se realizará un plato de presentación o creativo en el que el único ingrediente será jamón. Si podrá cada concursante aportar su 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.

-No se extraerán "tacos" ni se deshuesará la pieza.

-El tiempo máximo permitido será de dos horas. A partir de este momento se procederá a la descalificación del concursante. De esta forma se evalúa la eficacia en el corte.

5.5.-Pesado de los platos.

-Se pesarán 4 platos, uno de la maza, uno de la babilla, uno de la punta y uno del jarrete; estos platos serán evaluados a su vez como platos de presentación.

-Los platos de 100 gramos serán pesados conforme se vayan elaborando.

-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 destare en la pesada.

-El peso exigido será de 100 gramos. Se puntuará cada plato conforme al baremo y se puntuara de manera individual conforme a la tabla adjunta. El jurado los retirará y los presentará en una mesa, pulpo o palillero de apoyo a la vista del cortador.

Para dicha tarea se dispondrá de balanza homologada con precisión de 0.1 gramo.

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.

5.6.-Deliberación del jurado.

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

El equipo auditor verificará todos los datos consignados.

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

5.7.-Entrega de premios y cumplimentación de actas. A la finalización del concurso se le entregará a cada participante un resumen de las puntuaciones obtenidas.

6.-OTROS ASPECTOS.

6.1.-Premios desierto.

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 quién debe ejecutarlo y el equipo auditor emitirá las no conformidades oportunas.

6.2.-Empate técnico.

En caso de empate técnico para alguno de los premios se procederá a su elección a mano alzada entre los miembros del jurado.

6.3.-Procedimiento vivo.

El presente procedimiento puede estar sujeto a revisiones. Durante la ejecución y desarrollo de los concursos, conforme al procedimiento, se pueden detectar desviaciones y debilidades que, una vez evidenciadas de forma objetiva, darán lugar a la revisión del documento. Obedece pues al ciclo de Deming: Planificar-Hacer-Verificar-Actuar.

6.4.-Propiedad.

El presente procedimiento ha sido desarrollado por Ismael Rodríguez Rey, miembro fundador de la Asociación Nacional, en la confianza de satisfacer las necesidades planteadas en relación a la ejecución y desarrollo de los concursos; siendo propiedad intelectual de la citada asociación.

7.- BAREMO DE PUNTUACIÓN.

1.- VESTIMENTA DEL CORTADOR.

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrá en cuenta:

-Uniformidad: delantal, casaca, "galleta"...

-Atendiendo a aspectos esenciales de higiene:

-Presencia de anillos, pulseras, reloj...

-Estado general de higiene: pelo, uñas...

-No se puntuará el hecho de lonchar con guantes desechables, ni positiva ni negativamente.

-No se puntuará ni positiva ni negativamente el pinzear las lonchas o en su defecto lonchar con tenedor.

-Debido a la subjetividad de este aspecto puntuará un 5% sobre el total.

-Debe ser tenido en cuenta por los cortadores que la Asociación Nacional marcó unas directrices en cuanto a uniformidad se refiere y estas serán evaluadas por el jurado. (Casaca negra con galleta de la asociación, mandil de la asociación y pantalón negro).

2.-ESTILO DEL CORTADOR.

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrá en cuenta:

- 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.
- Debido a la subjetividad de este aspecto puntuará un 5% sobre el total.

3.-ORDEN Y LIMPIEZA. (Seguridad e higiene).

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- 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 mismo lado al de la mano de corte. Si el cortador es diestro las herramientas estarán en el derecho.
- Debido a la subjetividad de este aspecto puntuará un 5% sobre el total.

4.-PELADO Y PERFILADO.

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrá en cuenta:

- 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.
- La puntuación obtenida puntuará un 8% sobre el total.

5.-LONCHEADO.

Se valorará de 1 a 10 puntos y se tendrá en cuenta:

- La homogeneidad tanto en grosor como en superficie de las lonchas; teniendo en cuenta la parte de la pieza en cuestión.
 - La evolución del loncheado observándose en los platos elaborados y distinguiéndose el corte realizado en las distintas partes de la pieza.
- Puntuará un 5% sobre el total.

6.-PLATOS DE 100 GRAMOS.

La puntuación obtenida será el resultado de la media aritmética de la puntuación obtenida en los 3 platos. Dos de la maza y uno de la babilla.

Puntuará un 5% sobre el total.

7.-PLATOS DE PRESENTACION DE LAS DISTINTAS PARTES DEL JAMON.

Se realizarán 3 platos de presentación. Uno de la maza, uno de la babilla y uno de la punta. Estos 3 platos se presentarán en 3 platos que aportará la organización, iguales para todos los concursantes, no siendo visibles hasta instantes antes del comienzo del concurso, una vez los participantes hayan ocupado sus puestos. Su valoración la realizará un restaurador de reconocido prestigio.

Puntuará un 5% sobre el total

8.-RENDIMIENTO.

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

Para valorar el rendimiento se tomará como referencia el mayor rendimiento obtenido. 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. Para ello se tendrá en cuenta el peso inicial de la pieza y el desperdicio aportado por los dos recipientes usados para ello, previa revisión del tercer recipiente en el que no debe aparecer resto alguno de la pieza.

Puntuará un 5% sobre el total.

9.-PLATO ARTISTICO.

Se puntuará de 1 a 10 puntos y se valorará principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia, homogeneidad en el loncheo....

Se elaborará un plato de presentación de creación libre. Los concursantes podrán traer el plato para su elaboración. En su elaboración no intervendrá elemento culinario alguno distinto al jamón. Sólo jamón.

Debido a la subjetividad de este aspecto la puntuación obtenida será Puntuará un 5% sobre el total.

La asociación podrá contar con asesores artísticos-gastronómicos para la evaluación de este aspecto.

10.- 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.

Puntuará un 8% sobre el total.

11.-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 y ondulaciones en dicha superficie.

Puntuará un 5% sobre el total.

12.-NÚMERO DE PLATOS OBTENIDOS.

Se contará el número de platos obtenidos por cada concursante. Para ello los platos deberán de estar debidamente plateados y presentados, cubriendo las lonchas toda la superficie marcada en el plato. Antes de ser validados, se procederá a la medición por parte del jurado, de que el diámetro de cantidad jamon dentro del plato es la acordada. Cada concursante dispondrá de tres avisos para rellenar o retocar los tres primeros platos que el jurado considere que no son aptos. A partir del momento en que agote los tres avisos, el resto de platos que no cumplan las dimensiones y emplatado marcado serán desechados y no contarán a tal efecto.

En este cómputo entran los 3 platos de 100 gramos.

Al concursante 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.

Puntuará un 8 % sobre el total.

13.-PERFILADO CONTINUADO DEL HUESO.

Se revisara durante el proceso continuo de loncheo de la pieza, el estado limpio y correcto de todo el hueso del jamon, considerándose mas adecuado aquel que presenta menor cantidad de jamon adherida al hueso y primando la labor del cortador que realice esta tarea durante el corte, sobre el que libere los restos de jamon a posteriori.

Puntuará un 5% sobre el total.

14.-REMATE DEL JAMON.

En este aspecto se valorará la forma de apurar la pieza, de forma armonica y sin estridencias. el tamaño, forma y grosor de las últimas lonchas, la presentación y el grado de apurado.

No se podrán obtener tacos ni deshuesar la pieza y se revisara los restos finales depositados en el segundo recipiente, premiando la labor de aquel cortador que rentabilice mejor y de manera mas limpia la parte final del jamon.

Puntuará un 5% sobre el total.

15.-VALORACION LOS ULTIMOS 3 PLATOS.

En este aspecto se valorará la forma de presentar los 3 ultimos platos, teniendo en cuenta el tamaño, forma y grosor de las últimas lonchas.

En este caso y dado la naturaleza de esta zona del jamon, se permitirá una dimensión menor del llenado del plato. También marcada y explicada inicialmente valorando de manera negativa aquel emplatado que no cumpla con dichas especificaciones. En estos 3 últimos platos no podrán aparecer tacos de jamon de ningún tipo. Puntuará un 5% sobre el total.

16.-EMPLATADO GENERAL DEL LONCHEADO EXTRAÍDO.

En este aspecto se valorará la presentación del loncheado en los platos elaborados por los concursantes y la evolución de este aspecto durante el desarrollo del concurso y las distintas partes de la pieza. En la reunión con el equipo auditor se darán instrucciones en lo que respecta a este aspecto. Se valorará de 1 a 10 puntos. Puntuará un 8% sobre el total.

17.-PREGUNTAS TEÓRICAS.

A cada concursante se le realizarán dos preguntas relacionadas con el cerdo ibérico, el jamón ibérico y su proceso de elaboración así como los aspectos relacionados con otras D.O. no dedicadas a la elaboración de jamón ibérico.

Se valorará con 5 puntos cada respuesta correcta.

Puntuará un 8% sobre el total.