



BASES OFICIALES

Liga Europea de Cortadores de Jamón JAMINOX

Concurso de corte de jamón en el marco de la Feria Meat Xperience

LUGAR	LA FARGA DE L'HOSPITALET, BARCELONA	FECHA	LUNES, 5 DE OCTUBRE DE 2026
HORARIO	10:00 A 13:00 H	PREMIO	500 €

Una jornada para reconocer la técnica y el oficio

El objetivo de este concurso de la Liga Europea de Cortadores de Jamón JAMINOX es reconocer la precisión, la técnica, la presentación y el aprovechamiento de la pieza. El concurso se celebrará el lunes 5 de octubre de 2026, de 10:00 a 13:00 h, dentro del programa de MEAT XPERIENCE 2026, en La Farga de L'Hospitalet (Barcelona).

La persona ganadora recibirá un premio de 500 euros.

La clasificación final se determinará a partir de la valoración realizada por el jurado sobre los criterios incluidos en estas bases. La participación implica el conocimiento y la aceptación de las condiciones de la convocatoria.

Organización y coordinación

Escuela Europea de Cortadores de Jamón

Coordinación: Julián Moreno

Condiciones de participación

La prueba se desarrollará con criterios de igualdad, limpieza y respeto por el producto. Para garantizar una evaluación homogénea, se aplicarán las siguientes condiciones:

- 01 Cada participante trabajará con una pieza facilitada por la organización, de características y peso similares. La asignación podrá realizarse mediante sorteo antes del comienzo.
- 02 Los concursantes deberán aportar sus cuchillos y utensilios de trabajo, y acudir con indumentaria profesional, calzado seguro y los elementos de protección o higiene que correspondan.
- 03 No se permitirá la ayuda de personas ajenas a la organización. El personal de apoyo se encargará de facilitar, retirar e identificar los platos durante la prueba.
- 04 La mesa de trabajo deberá mantenerse ordenada y segura. No se permitirán objetos que dificulten el corte o puedan provocar un accidente, incluidos relojes, pulseras o anillos.
- 05 El jurado estará formado por profesionales con experiencia en el sector y valorará el trabajo desarrollado durante toda la jornada, no solo el resultado final.
- 06 El tiempo de referencia será el comprendido entre las 10:00 y las 13:00 h. La organización podrá comunicar antes del inicio cualquier ajuste necesario en el desarrollo de la prueba.
- 07 Al finalizar, se revisarán las piezas, los platos y los pesos correspondientes. Los resultados se darán a conocer una vez cerrada la valoración del jurado.

Secuencia de la jornada

01	Acreditación e instrucciones	02	Asignación de piezas
03	Corte y presentación	04	Pesaje, recuento y resultados

Responsabilidad y seguridad

Cada participante deberá utilizar sus herramientas de forma segura y seguir las indicaciones de la organización. La inscripción y participación en el concurso suponen la aceptación de estas bases y de las decisiones técnicas adoptadas durante la jornada.

Criterios de valoración

El jurado observará el trabajo de cada cortador durante el conjunto de la prueba. La valoración tendrá en cuenta tanto la ejecución técnica como la presentación, la regularidad y el aprovechamiento de la pieza.

01**Orden, limpieza y seguridad**

Se tendrá en cuenta la organización de la mesa, la disposición de los utensilios, la limpieza durante el trabajo y la capacidad para mantener un puesto seguro y funcional.

02**Estilo y dominio del oficio**

Se valorará la postura, la serenidad, la seguridad en los movimientos, la fluidez y el control de la pieza. También se observará que no existan manipulaciones innecesarias.

03**Regularidad de la superficie de corte**

La superficie deberá avanzar de forma uniforme y equilibrada. Se puntuará la continuidad del plano de corte y se penalizarán los resaltos, desniveles u ondulaciones.

04**Calidad de la loncha**

Se analizará la forma, el grosor, el tamaño y la textura de las lonchas, siempre de acuerdo con la zona de la pieza. También se tendrá en cuenta la precisión de la entrada y salida del cuchillo.

05**Presentación de los platos de corte**

Se valorarán los platos elaborados con maza, babilla y punta: regularidad, armonía, limpieza, cobertura del plato y adaptación de la loncha a cada zona del jamón.

06**Plato creativo**

La propuesta libre se evaluará por su originalidad, técnica, elegancia y capacidad para presentar el jamón de forma atractiva sin perder protagonismo ni calidad de producto.

Criterios de valoración

Además de la técnica de corte, se revisará el resultado global de la pieza y la capacidad del participante para gestionar el tiempo y los recursos disponibles.

07**Pelado y preparación de la pieza**

Se valorará un perfilado limpio, suave y proporcionado, retirando la grasa exterior en mal estado sin entrar de forma innecesaria en la parte muscular. El acabado deberá respetar la forma natural de la pieza.

08**Remate y aprovechamiento final**

Se observará la calidad de las últimas lonchas, la limpieza del acabado y el grado de apurado. No se considerará correcto obtener tacos ni deshuesar la pieza durante la prueba.

09**Precisión en los platos de 100 gramos**

Se comprobarán dos platos de referencia, uno de maza y otro de babilla. Se tendrá en cuenta la cercanía al peso solicitado y la correcta presentación de ambos platos.

10**Rapidez y gestión del tiempo**

Se valorará la capacidad para organizar el trabajo, mantener un ritmo constante y finalizar dentro del horario establecido, sin que la velocidad comprometa la técnica o la presentación.

11**Número de platos válidos**

Solo se contabilizarán los platos correctamente elaborados, cubiertos y presentados. La cantidad deberá ir acompañada de un nivel de calidad suficiente para ser considerada válida.

12**Rendimiento de la pieza**

El rendimiento se determinará comparando el peso inicial de la pieza con el despojo final. Se tendrá en cuenta el aprovechamiento del jamón y, cuando proceda, la grasa excesiva incorporada en los platos especiales.

La suma de las valoraciones obtenidas en estos apartados determinará la clasificación final de la prueba. La persona ganadora recibirá un premio de 500 euros.

PATROCINADORES**JAMINOX | MEAT XPERIENCE | BATALLÉ**