



7.- En el desarrollo del Concurso, el Jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:

- Estilo
- Limpieza del jamón
- Limpieza y orden en el puesto de trabajo
- Rectitud en el corte
- Rapidez en el trabajo
- Grosor y tamaño de las lonchas
- Remate y apurado de la pieza
- Emplatado general
- Presentación obligatoria de tres raciones (babilla, punta y maza)

8.- Cada concursante dispondrá de un jamón de bellota 50% de igual curación y un peso entre **7 a 7,25kg**, (no excediendo unas piezas de otras en 250grs), facilitado por la Organización.

9.- Los/Las participantes serán colocados por orden alfabético de su primer apellido,

10.- En una mesa se colocarán 6 jamones de peso y características similares. La adjudicación de cada jamón a los concursantes, se realizará por sorteo previo al inicio del concurso.

11.- Los/Las concursantes deberán ir provistos de los útiles necesarios para el loncheado del jamón (tabla propia y juego de cuchillos). La organización facilitará mesa y platos de iguales características, pudiendo los/las participantes agregar suplementos a la tabla de corte para elevarla, que serán aportados por ellos mismos

12.- Los/Las participantes deberán ir vestidos de forma adecuada. Será motivo de descalificación el hecho que un/a concursante participe en zapatillas, chanclas, pantalones cortos o camisetas. Todo participante deberá vestir obligatoriamente un mandil proporcionado por la organización

13.- Quedará eliminado/a aquel/la, que utilice navajas, cuchillas u otros elementos similares para el loncheado de la pieza; en cambio si podrán utilizar pinzas.





En Monesterio, a fecha de firma electrónica

La Alcladesa,

Dolores Vargas Villalba

\*\*Documento firmado electrónicamente

Para más información:

Museo del Jamón - Oficina de Turismo de Monesterio. Telf.: 924516737

U.M.D.F. "Antonio Morales Recio". Telf.: 924516636

[www.jamondemonesterio.org](http://www.jamondemonesterio.org) / [www.monesterio.es](http://www.monesterio.es)

