

# Bases del Concurso al mejor carnicero joven 2023

## Convocatoria del concurso al Mejor Carnicero Joven

### ENTIDAD ORGANIZADORA

Asociación de empresarios de la Carne y Derivados cárnicos (CARNIMAD), provista de NIF G28966430, con domicilio en 28036 de Madrid, calle Enrique Larreta nº 5 primera, a través de su centro de formación, innovación y desarrollo, EDUCARNE.

### OBJETO

El concurso se convoca para elegir al mejor carnicero joven de España. Los objetivos del concurso son:

- Fomentar y desarrollar el nivel de formación de los jóvenes profesionales
- Intercambio de conocimientos y técnicas profesionales
- Prestigiar al joven carnicero, de cara a otros profesionales y a la sociedad en general
- Dar a conocer a los profesionales del sector

### REQUISITOS DE LOS CANDIDATOS

Podrán concurrir a la convocatoria aquellos profesionales o empresarios- trabajadores autónomos o en régimen general- que estén dados de alta en el CNAE 4722 Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados, menores de 35 años (pueden cumplir los 35 años durante el año 2023).

### COSTE DE PARTICIPACIÓN

La participación en el concurso será gratuita.

Para la fase final del concurso, que se celebrará en la Feria Meat Attraction en Madrid, los concursantes deberán pagar sus gastos de desplazamiento.

### FORMA Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LOS CANDIDATOS

Aquellos jóvenes profesionales que deseen presentarse al concurso deberán remitir a Educarne una hoja de inscripción.

Asimismo, se deberá enviar un vídeo en el que se muestre la técnica en el despiece y el currículum vitae.

Las solicitudes podrán presentarse hasta el día 31 de enero de 2023 (inclusive) y se enviarán por correo electrónico a la dirección [comunicacion@educarne.es](mailto:comunicacion@educarne.es), indicando en el asunto: Concurso Joven Carnicero.

[Click Aquí para descargar el modelo de solicitud.](#)

## DINÁMICA DEL CONCURSO

La fase final del concurso estará limitada a 3 concursantes y se realizará durante la Feria Meat Attraction el día 6 de marzo de 2023.

Para la selección de los 3 concursantes de la fase final, Educarne analizará las inscripciones recibidas y valorará aquellas que por su técnica serán considerados finalistas.

Los finalistas serán informados por vía telefónica de su elección. La fecha y hora exacta de celebración será comunicada a los concursantes con tiempo suficiente para su correcta participación.

Durante el concurso, los candidatos tendrán que despiezar un cuarto delantero de cerdo ibérico.

La segunda parte del concurso consistirá en la elaboración de un elaborado con carne de ave (no se incluyen aquellos elaborados que tengan que embutirse).

La Organización del concurso facilitará uniformes y elementos visuales para la uniformidad de todos los participantes en las pruebas.

Los candidatos deberán portar sus propias herramientas y utillajes y elementos de protección (guantes).

Los ingredientes y las decoraciones de carne presentadas deben ser comestibles y serán proporcionadas por los candidatos. Las piezas de carne deberán llevar una decoración comestible de acuerdo con la preparación y presentación de éstas.

## PROCEDIMIENTO DE DELIBERACIÓN

1. El jurado estará formado por profesionales expertos del sector, que será elegido por Educarne.
2. Cada miembro del jurado juzga individual y objetivamente a los candidatos. Todas las notas se tendrán en cuenta para el resultado final. Las decisiones del jurado son inapelables.

### 3. Despiece

Se valorarán los siguientes aspectos:

- 1- Destreza y técnica en el despiece
- 2- Limpieza
- 3- Rapidez
- 4- Deshuese y despiece
- 5- Recorte de las piezas
- 6- Presentación
- 7- Plan de trabajo e higiene y manipulación.

### 4. Elaborados

Para ello cada miembro del jurado deberá puntuar en su ficha individual cada uno de los cinco parámetros que se valoran en esta fase:

- 1- Elaboración de la “Ficha técnica del producto”
- 2- Originalidad de los ingredientes
- 3- Combinación de los ingredientes
- 4- Dificultad en la elaboración
- 5- Originalidad en la presentación
- 6- Sabor
- 7- Olor
- 8- Textura

Cada parámetro en ambas pruebas se puntuará de cero a cinco puntos (siendo cero la peor nota y cinco la mejor).

Los miembros del Jurado firmarán unas fichas de valoración una vez hayan completado las puntuaciones que otorgan a cada elaborado.

### **GANADOR Y FINALISTAS**

El concursante que alcance la puntuación más alta obtendrá el primer premio que consistirá en un trofeo.

El resto de participantes obtendrán el trofeo a segundo y tercer puesto respectivamente.

En caso de empate en el primer puesto, se decidirá el premio mediante sorteo. El Jurado resolverá por mayoría simple todas las cuestiones que se le planteen mientras dure su actuación. Las decisiones del jurado son inapelables.

## PROTECCIÓN DE DATOS Y DERECHOS DE IMAGEN

Por la simple presentación de la solicitud de participación en el concurso, los participantes consienten y aceptan expresamente que Carnimad, Educarne y Cedecarne puedan utilizar y publicar su nombre y otros datos o fotografía que se le realice para cualquier actividad informativa o publi-promocional, relacionada directa o indirectamente con el concurso.

Los datos personales serán incluidos en un fichero de Carnimad con fines meramente informativos sobre el concurso, pudiéndose ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, así como en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas (RGPD), , mediante comunicación escrita dirigida a Carnimad mediante correo electrónico, al correo electrónico [info@carnimad.es](mailto:info@carnimad.es).

## ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso lleva implícita la aceptación de estas bases y el fallo del jurado.

El concurso puede quedar desierto en caso de que, a juicio del jurado, ninguna de las propuestas presentadas resulte suficientemente satisfactorias para alcanzar los objetivos de la misma.