

## Condiciones de participación



Fecha:	29 de agosto de 2009
Lugar:	Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG, Rheda-Wiedenbrück
Organizador:	Asociación "Aktion Kinderträume" e. V.
Patrocinador:	Federación Nacional Profesional de la Carne (Bundesfachverband Fleisch e.V.) Unión Alemana del Comercio de Ganado y Carne (Deutscher Vieh- und Fleischhandelsbund e.V.)
Iniciadores:	Friedr. Dick GmbH & Co. KG B. & C. Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG
Participantes:	Trabajadores de la industria cárnica registrados en Europa
Categorías:	Carnicero artesanal Carnicero industrial
Fin del plazo de inscripción:	24 de julio de 2009
Medios asociados:	Prensa especializada de Alemania <ul style="list-style-type: none"><li>- vfz Gaceta Comercial Ganado y Carne</li><li>- Prensa Diaria Regional</li><li>- Televisión</li></ul>

Para facilitar la lectura se hará referencia a un solo sexo, aunque naturalmente nos estaremos refiriendo siempre a mujeres y hombres.



## 1. Objetivo y finalidad

La Federación Nacional Profesional de la Carne (Bundesfachverband Fleisch e.V.) y la Unión Alemana del Comercio de Ganado y Carne (Deutsche Vieh- und Fleischhandelsbund e.V.) son los patrocinadores del Primer Campeonato Europeo de Despiece:

Los objetivos son:

- Promoción de la imagen profesional del oficio de carnicero
- Fomento de la destreza artesanal
- Impulso de la camaradería y la sociabilidad
- Imagen de la carne y de los productos cárnicos como alimentos saludables
- Promoción de la asociación de interés común "Acción Sueños de Niños" (Aktion Kinderträume e. V.)

## 2. Derecho de participación

Tienen derecho a participar todos los empleados de la industria cárnica europea que se encuentren trabajando de modo reglamentario. La participación solo es posible una vez que la inscripción por escrito (o mediante el formulario de inscripción de internet) haya sido entregada puntualmente y una vez se haya producido el pago del depósito que asciende a 50 euros. Dicha cuota se devolverá el día de la competición.

El número máximo de participantes será de 250. Las inscripciones de los participantes se tramitarán en el orden de recepción del pago del depósito. **El plazo de inscripción concluye el 24 de julio de 2009.**

## 3. Tareas a desarrollar en la competición

Los participantes deberán deshuesar tres paletas de cerdo con codillo (en la ronda final pequeña y grande 5 paletas). Se valorarán los trabajos concluidos siguiendo los criterios que se mencionan a continuación (véase también la página 5):

- Rapidez (tiempo invertido en segundos)
- Condición externa de la paleta preparada (corte y/o punzadas en el músculo, cantidad de carne pegada al cartílago). Por cada anomalía se sumará tiempo de penalización.

## 4. Categorías

Los participantes se distribuirán en dos categorías (como mínimo 32 participantes por categoría):

Categorías:

- Carnicero artesanal (mujeres y hombres)
- Carnicero industrial (mujeres y hombres)



Se penalizará con la descalificación a aquellos que suministren datos falsos para su inclusión en una de las categorías.

Los resultados entre artesanal e industrial en los Campeonatos Alemanes de Despiece de años anteriores, donde se valoraban tiempo, limpieza y cortes en la carne, fueron tan similares que se puede decir que ambas categorías cuentan con igualdad de oportunidades para conseguir el premio principal al **“Mejor de los Mejores”**.

## 5. Desarrollo de la competición

La competición se celebrará de la siguiente manera:

1. Ronda eliminatoria para conocer a los 32 finalistas
2. Dieciseisavos de final
3. Octavos de final
4. Cuartos de final
5. Semifinal
6. Final de consolación por el tercer y cuarto puesto
7. Gran final por el primer y segundo puesto

A partir de la ronda de dieciseisavos de final y hasta el final la competición tendrá lugar en la modalidad de “hombre contra hombre”. El mejor pasará a la siguiente eliminatoria. Esto significa que el primero se enfrentará al último, el segundo al penúltimo y así sucesivamente.

## 6. Equipamiento

Todos los participantes estarán obligados a traer consigo los siguientes utensilios:

- Calzado de trabajo reglamentario
- Cuchillo y afilador propios (solo se permiten los que tienen mangos de plástico). Los cuchillos deberán cumplir con los reglamentos de la Asociación Profesional Alemana de Carnicerías.
- Protección anti-cortes (guante y delantal).

La organización pondrá a disposición de manera gratuita:

- ropa de trabajo
- gorro y mandil desechable,

que deberán ser utilizados.

Está prohibido el uso de joyas y relojes durante la competición por cuestión de higiene.

Todo participante confirma previamente con su firma que ha tomado parte en la formación sobre la ley de protección de infecciones.

## 7. Exclusión del Campeonato Europeo de Despiece

Se excluirá de la competición al participante



- que suministre datos falsos para su inclusión en una de las categorías (véase punto 4)
- cuyo equipamiento esté incompleto (véase punto 6)
- que no sea puntual
- que reclame la decisión del jurado.

## **8. Jurado**

La evaluación la llevará a cabo un jurado independiente. Sus decisiones no se podrán impugnar. Se excluye la vía legal.

## **9. Entrega de premios**

Al término de la competición se darán a conocer los resultados y se procederá a la entrega de premios. Todos los participantes recibirán un certificado de participación o, en su caso, de vencedor. Los participantes recibirán premios además del certificado.

Premios Carnicero artesanal / Carnicero industrial:

Primer Premio para el Mejor de los Mejores (vencedor global):

Una Harley Davidson "Street Rod" valorada en 17.900 euros

Otro Primer Premio (vencedor de la otra categoría):

Un viaje valorado en 5.000 euros

Segundo Premio: por categoría 2.000 euros (en metálico)

Tercer Premio: por categoría 1.500 euros (en metálico)

Premio Especial: al más veloz 1.000 euros (en metálico)

## **10. Seguro**

La participación es a cuenta y riesgo del competidor. La organización no asume ninguna responsabilidad.

## **11. Alojamiento de los participantes**

Asimismo, los participantes recibirán una lista de hospedajes en los alrededores.

## Criterios de evaluación del jurado

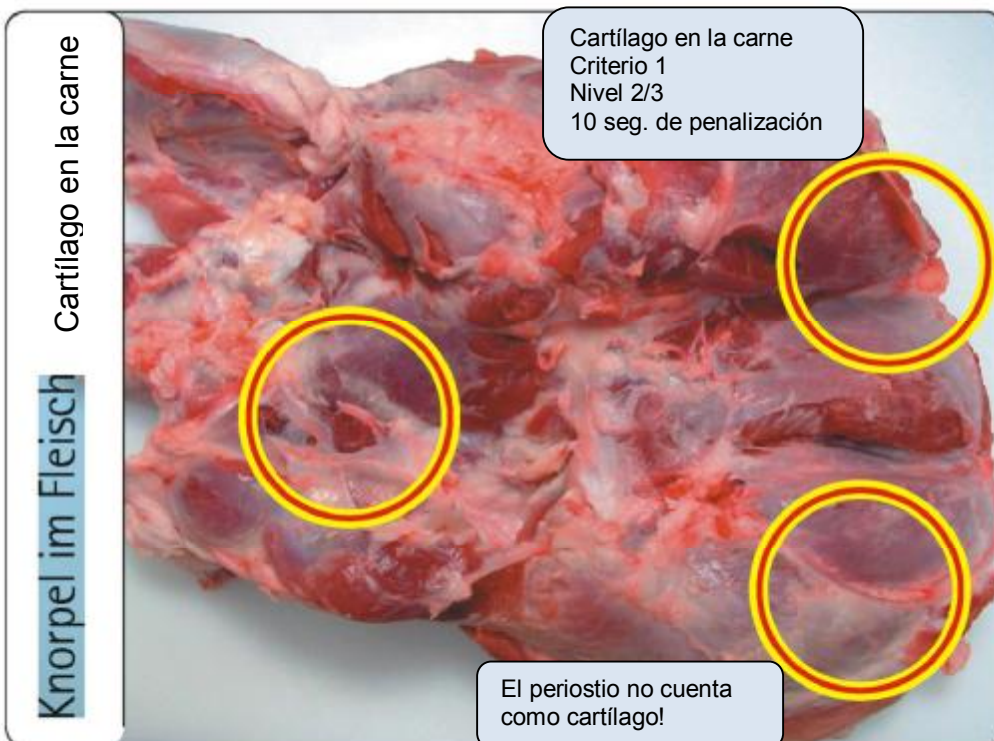
### Valoración de la calidad / Criterios

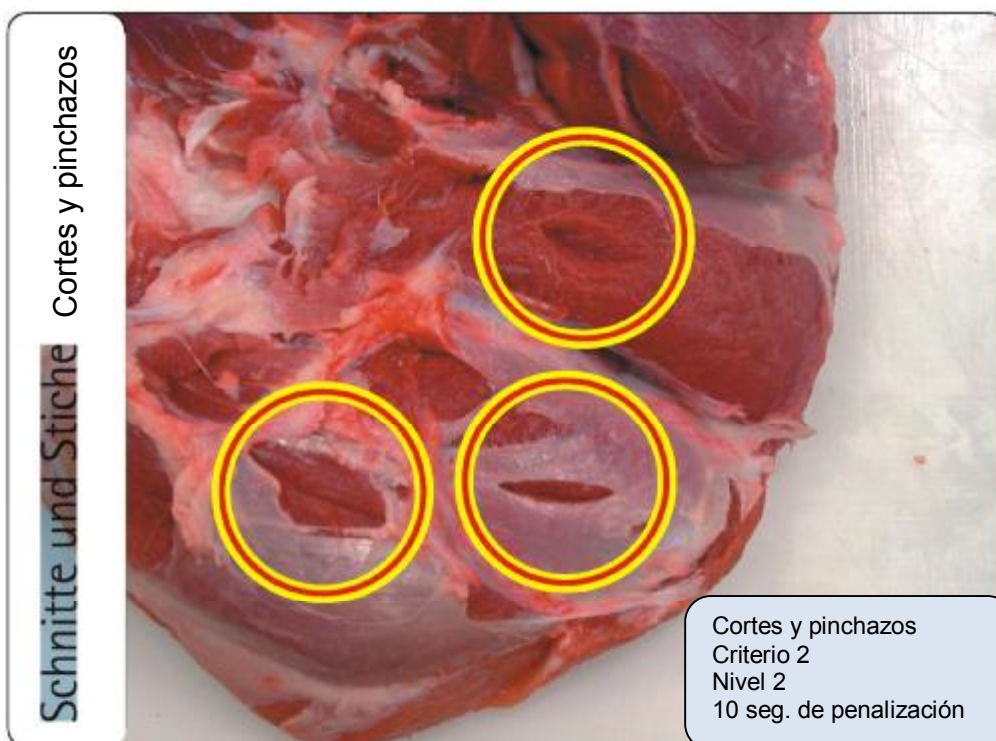
#### Criterios:

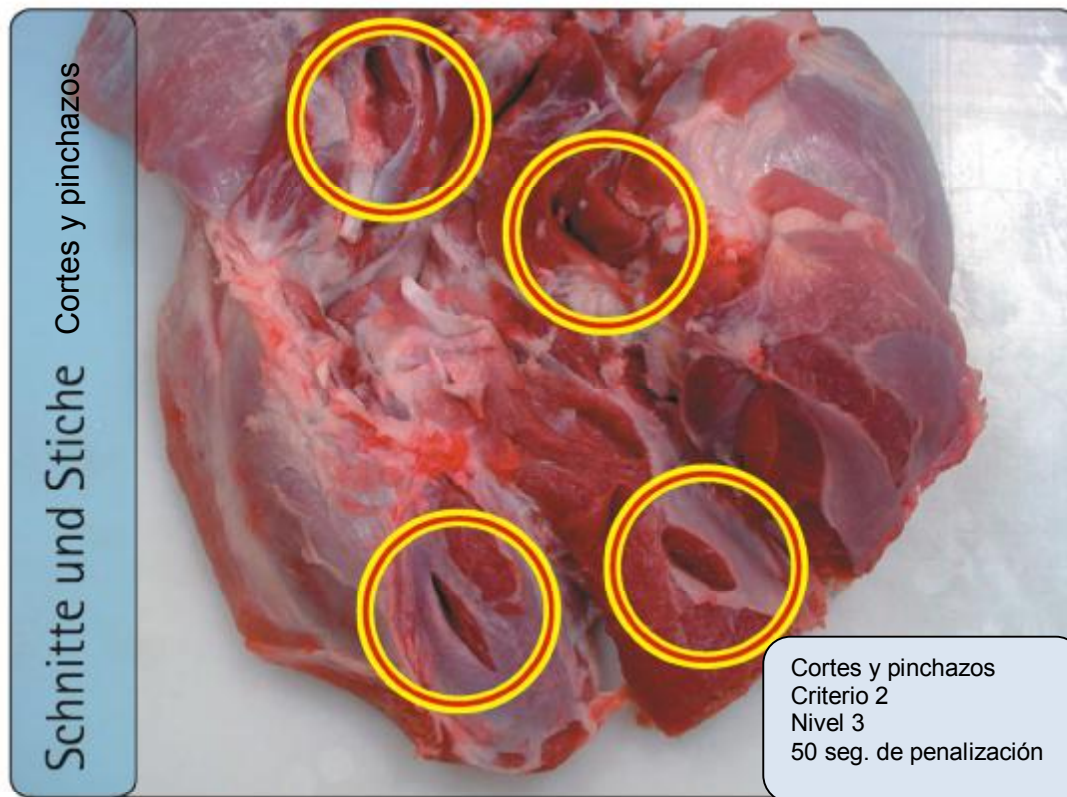
1. paleta deshuesada sin huesos ni cartílagos
2. carne sin cortes ni pinchazos
3. hueso sin carne (a excepción del periostio en el omoplato)
4. cartílago sin carne
5. separar parte inferior (cúbito y radio) y superior de la paleta (húmero) por la articulación del codo (no entre sí)

Criterios	Nivel 1 Bien – sin penalización de tiempo	Nivel 2 Con penalización de tiempo	Nivel 3 Con penalización de tiempo
<b>Cartilago en la carne</b> Criterio 1	0 cartilago	Por cartilago visible → 10 segundos de penalización	Véase nivel 2
<b>Cortes y pinchazos</b> Criterio 2	Sin cortes ni pinchazos	Por corte/pinchazo de hasta 1cm de profundidad → 10 segundos de penalización	Por corte/pinchazo de más de 1cm de profundidad → 50 segundos de penalización
<b>Carne en el hueso</b> Criterio 3/5	Sin carne o con muy poca carne en el hueso (a excepción del periostio)	Por hueso con carne: carne visible → 10 segundos de penalización	Por hueso con carne: mucha carne visible (criterio 5) → 50 segundos de penalización
<b>Carne en el cartílago</b> Criterio 4	Sin carne o con muy poca carne en el cartílago	Por cartílago con carne: carne visible → 10 segundos de penalización	Por cartílago con carne: con restos grandes, mucha carne visible (criterio 5) → 50 segundos de penalización

- **El lóbulo de carne del morro se debe retirar desde el falso filete de la paleta hasta la paleta gruesa.**
- **El periostio que se puede retirar de la caña de los huesos no cuenta como cartílago.**
- **Nervios y tendones no se retiran!**
- **El periostio del omoplato no cuenta como carne en el hueso.**
- **El periostio no tiene por qué estar completo. No se trata de ningún criterio.**





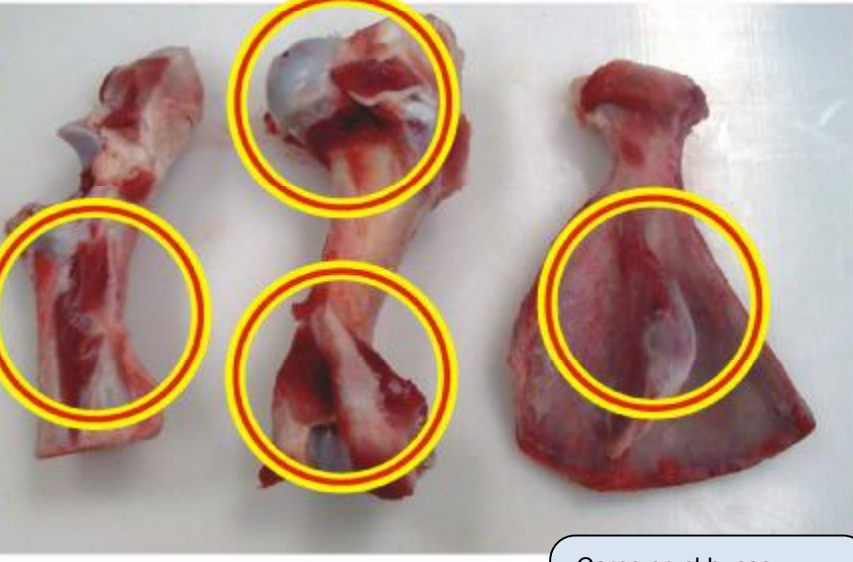


Fleisch am Knochen Carne en el hueso




Carne en el hueso  
Criterio 3  
Nivel 1  
Sin penalización de tiempo

Fleisch am Knochen Carne en el hueso



Carne en el hueso  
Criterio 3  
Nivel 2  
10 seg. de penalización

Fleisch am Knochen Carne en el hueso



Carne en el hueso  
Criterio 3  
Nivel 3  
50 seg. de penalización

Fleisch am Knochen Carne en el hueso



Carne en el hueso  
Criterio 5  
Nivel 3  
Separar la parte inferior y superior de la paleta!  
50 seg. de penalización

Fleisch am Knorpel Carne en el cartílago



Carne en el cartílago  
Criterio 4  
Nivel 1  
Sin penalización de tiempo

Fleisch am Knorpel Carne en el cartílago



Carne en el cartílago  
Criterio 4  
Nivel 2  
10 seg. de penalización

Fleisch am Knorpel Carne en el cartílago



Carne en el cartílago  
Criterio 4  
Nivel 3  
50 seg. de penalización