

**Hazte Cocinero Profesional** **GRAN Demanda Profesional**

Infórmate [www.tuafuelento.com/Cocina](http://www.tuafuelento.com/Cocina)

Anuncio Google



**afuegolento.com**  
ALGO SE ESTÁ COCINANDO

Desde 1996, el magazine gastronómico en internet

portada recetas & menús noticias & opinión bolsa empleo comunidad afuegolento tv

Última hora Últimas Recetas: Salsa de miel con mostaza y Philadelphia (solomill...

SUMARIO | INDICE | NOTICIAS | ENTREVISTAS | OPINIÓN | REPORTAJES | NUESTRAS FIRMAS

Certámenes gastronómicos

## Carolina Mangas, ganadora en corte de jamón

I Concurso de Cortadores de Jamón entre las Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid

Lunes, 21 de Marzo de 2011

Junto con la campeona, Lucía Catena y Javier Rivera alumnos finalistas en segundo y tercer lugar, recibirán una beca cada uno para los cursos de Cortador de Jamón de López Ortega y continuar así con su formación como cortadores profesionales

(Redacción).

El primer Concurso de Cortadores de Jamón para los alumnos de Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid concluyó con éxito el pasado jueves 17 y resultaron ganadores los siguientes participantes: Con el primer premio se hizo **Carolina Mangas**, de la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega, Lucía Catena, de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (Lago) en el segundo puesto, y en tercer lugar, **Javier Rivera**, también de la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega. Estos alumnos han ganado una beca para los cursos de iniciación al Corte del Jamón Ibérico impartidos por López Ortega.

El concurso transcurrió en un ambiente absolutamente ceremonial, con la participación de 7 escuelas de la Comunidad de Madrid y de un total de 18 participantes.

Los concursantes demostraron su destreza con el cuchillo jamonero y pusieron en práctica las enseñanzas de las Escuelas de Hostelería. Cada alumno realizó el corte de una ración que debía aproximarse a un peso de 80gr y con un límite de tiempo de 5 minutos. Además se tuvo en cuenta el estilo a la hora de cortar, el grosor y tamaño de las lonchas, la limpieza de la zona de corte y la presentación en plato.



Finalistas del Concurso de cortadores de jamón



Raciones de jamón cortadas por los participantes

Hay que destacar el altísimo nivel de preparación de todos y cada uno de los concursantes, si bien, los nervios de la puesta en escena de lo aprendido en las aulas, jugaron más de una mala pasada.

Como patrocinadores del concurso, López Ortega Delights pretende fomentar la profesión de los cortadores de jamón entre el colectivo estudiantil y promover el profesionalismo de una actividad cuyo reconocimiento no acaba de llegar por parte de las instituciones.

La experiencia resultó fantástica y muy enriquecedora tanto para los alumnos como para todos los organizadores, por lo que ya se empieza a pensar en el II Concurso de Cortadores.

Más información:  
<http://www.tucortadoredeljamon.com>  
<http://www.eltsimoneortega.com/>

Visita nuestras firmas **Lo que nuestros expertos dicen**

### Comentarios - 0

0 resultados, mostrando del 1 al 0  
0 resultados, mostrando del 1 al 0

**Déjanos tu comentario**

Nombre \*  E-mail \*   Acepto la política de privacidad

**publicar comentario**

ENTREVISTAS NOTICIAS OPINIONES REPORTAJES

Entrevista a Tomás Ibarz Sales  
Entrevista a José Hidalgo  
Recomiendo a todo el mundo que comience a experimentar con frutas y verduras de IV gama  
Entrevista a Dani Martínez (Porterías las Justas)  
Entrevista a Miguel Seán

**Barcelo.com** mejor precio garantizado **Haz click aquí y reserva ya**

**recetario**

Encuentra tu receta

**BUSCAR RECETA**

**Carritus el 1º comparador de supermercados online del país**

**carritus.com**

NUESTROS VIDEOS

### Receta: Tartar de canguro



ver todos nuestros videos

**bolsa empleo**

último h + vistas + coment

### La peculiaridad de los vinos de Lanzarote

Leer más

**Puesta de largo de los vinos D.O. Lanzarote en Madrid**

El Consejo Regulador de los vinos D.O. Lanzarote se presentó en Madrid y cautivó a más de 150 profesionales del mundo del vino, la restauración y la distribución, que pudieron descubrir y disfrutar...

Leer más

**Cocina de Cuarema en la Taberna del Alabardero, Sevilla**

Las Jornadas del Bacalao pretenden ser todo un festival de diferentes maneras de preparar este rico pescado

Leer más



Switch back to López Ortega Delights to

**NEWSLETTER**  
No te pierdas nuestras noticias destacadas. Recíbelas en tu correo.

**apúntate aquí**

**RECETAS** Recetas fáciles, Postres, Vinos y Cócteles, Salsas

**PRINCIPALES** Empleo cocina, Noticias gastronómicas, Recetas de cocina, Videos de cocina, Foro gastronómico

**NOTICIAS** Noticias, Entrevistas, Opinión, Reportajes, Nuestras Firmas

**OTROS ENLACES** Boatas, Cocktail Bar, Hierbas Aromáticas, La sal, Aceite de Oliva, La despensa

**OTROS ENLACES** Galería de Arte, Qué Bien se come en casa, AFL histórico, Mis amigos cocineros, Últimas búsquedas

**Sobre A Fuego Lento** Quiénes somos | Dónde Estamos | Aviso Legal | Contacta con nosotros

**Servicios Empresas** Publicidad en A Fuego Lento | Otros servicios para empresas | Productora Bon Gust

**Otros enlaces** AFL Recetas | AFL Noticias | AFL Empleo | AFL Foro | AFL Videos | Enlaces

**RSS** RSS Noticias | RSS Recetas | RSS Videos | RSS Empleo | Suscripción RSS