



Prueba clasificatoria
para representar a España
en Agrolympics Poland 2019



PRUEBA 9

Embutido y atado manual de salchichas

1. INTRODUCCIÓN

Los sectores industriales de la Región de Murcia son muy variados, redundando en una considerable diversificación de la industria regional. Las actividades industriales relacionadas con los alimentos, bebidas y tabaco ocupan un porcentaje mayor con respecto a los indicadores nacionales.

La industria cárnica de la Región de Murcia, centrada en el porcino y con un elevado volumen de producción, se configura como un sistema productivo con un valioso conocimiento localizado, relevante a escala nacional y de gran influencia en la articulación territorial de las áreas rurales en las que se sustenta, constituyendo un elemento clave del entramado agroalimentario murciano. La gama de productos de la industria cárnica regional es muy amplia, tanto en derivados del cerdo blanco y, en menor medida, del cerdo ibérico, como de otras especies animales: pollos, ganado ovino, bovino y caprino, conejos, pavos, etc., comercializándose carne fresca y productos elaborados curados, cocidos y con otras formas de conservación y presentación. La presentación innovadora y la adaptación a las nuevas formas de distribución comercial minorista sitúan a los productos cárnicos murcianos en línea con las tendencias de futuro más positivas, y suponen una base sólida para la ampliación del mercado nacional, en el que cuentan con un prestigio acreditado, y para la apertura y consolidación de mercados exteriores.

2. OBJETIVO

El objetivo de la prueba es obtener la máxima cantidad, expresada en gramos, de salchichas perfectamente embutidas y atadas manualmente en un tiempo de 10 minutos.

3. CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

Los diferentes participantes serán clasificados en función de los gramos de salchichas embutidas y atadas obtenidos en el desarrollo de la prueba. Aquel equipo que obtenga la mayor cantidad de salchichas quedará en la primera posición y el que menos en la última.

Se asignará una puntuación de 20 puntos para el primer clasificado y de 1 punto para el clasificado en la posición número 20. El resto de puntuaciones se asignarán proporcionalmente a la posición obtenida en la clasificación de la prueba. En el caso de empate para dos o más participantes, se les asignará la puntuación más alta de la posición correspondiente.

Aquellos equipos descalificados por incumplimiento de las normas en el desarrollo de la prueba se les asignará 0 puntos.



Prueba clasificatoria
para representar a España
en Agrolympics Poland 2019



4. MATERIAL DE LA PRUEBA

- Espacio de 50 m².
- Embudidora manual.
- Masa preparada de salchichas.
- Tripas para embutir.
- Hilo de atar.
- Tijeras.
- Bandejas y gavetas de plástico.
- Balanza con precisión mínima de 1 gr.
- Mesa o mesas con un tamaño total de 3 metros x 1 metro.

5. DESARROLLO DE LA PRUEBA

Los participantes deberán montar los embudos adecuados de la embudidora, incorporar la masa de salchichas necesaria en la embudidora, colocar las tripas para embutir de forma adecuada en la embudidora y embutir la cantidad suficiente de salchichas que consideren que posteriormente puedan ser atadas de forma adecuada en el tiempo establecido.

Una tripa de salchichas se considerará adecuadamente atada si tiene atado ambos extremos de la salchicha y cada unidad de salchicha atada se encuentra perfectamente dividida de la contigua y su longitud no supera los 10 cm.

Transcurridos los 10 minutos desde el inicio de la prueba el juez dará finalizada la prueba procediendo al pesado de las salchichas perfectamente embutidas y atadas.

Una vez dada la señal de finalización de la prueba los participantes no podrán embutir ni atar mas salchichas.

Finalizada la prueba, los participantes deben dejar la embudidora limpia y en condiciones de uso para los siguientes equipos.