
TALLER DE CORTE DE JAMÓN

Profesor: José Abellán



Segunda edición

18 y 19 de diciembre 2024

**Aprenderás a cortar tu propio jamón y te lo
llevarás cortado y envasado en sobres al vacío**



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. Edifici Arxiduc Lluís Salvador
Campus Universitari UIB. Ctra. de Valldemossa, km 7,5
07122 Palma - (Illes Balears)

TALLER DE CORTE DE JAMÓN

Taller teórico-práctico, de 8 horas de duración, 2 horas de teoría y 6 horas de práctica.

Impartido por: José Abellán. Maestro Cortador. Academia Florencio Sanchidrian (Embajador Mundial del Jamón Ibérico de la Real Escuela de la Gastronomía de España)

Programa del taller:

Teoría:

- Conocimientos del jamón desde su origen animal, el cerdo, su crianza, alimentación, razas, denominaciones de origen.
- Clases y tipos de jamones sus propiedades y calidades, la manipulación, despiece y fases de curado, secado y madurado, fechas y climas óptimos.
- Saber escoger y seleccionar un buen Jamón, conocer que es la cara del jamón, partes del jamón y huesos.

Práctica:

- Conocimiento y manipulación de cuchillos, afilado y conservación.
- Inicio al corte, aprender a lonchar y sacar la loncha ideal perfecta.
- Aprovechamiento de la pieza para su máximo rendimiento.
- Aprender a manipular.
- Aprender los pasos y partes del corte.
- Emplatado o colocación en bandeja y envasado al vacío.
- El cálculo del plato Ideal a 100 gramos.

Fecha: 18 y 19 de diciembre 2024, cuatro horas diarias de **16:00 a 20:00 h.**

Número limitado de plazas, máximo 12 alumnos.

Acceso por orden de inscripción.



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. Edificio Arxiduc Lluís Salvador
Campus Universitari UIB. Ctra. de Valldemossa, km 7,5
07122 Palma - (Illes Balears)

Precio del taller: 120 € (Jamón no incluido)

- Posibilidad de escoger entre un catálogo de jamones o paletas, no incluidos en el precio del curso.
- Precios del jamón según categoría:

Jamones y paletas de Guijuelo	Peso aproximado	Precio
Paleta Ibérica Cebo/ Campo	6 kg	120 €
Jamón Ibérico Cebo / Campo 75%	7kg	140 €
Jamón Ibérico Bellota 50%	7 kg	185 €

- Posibilidad de acudir en pareja y compartir una pieza de jamón entre dos personas, en este caso se cortará y repartirá el jamón entre los dos participantes.
- Posibilidad de que el alumno aporte su propia pieza de jamón.

El soporte jamonero, los cuchillos y el delantal los proporcionará el centro.

Entrega de diploma una vez finalizado el curso.

Inscripciones:

Fecha límite de inscripción

12 de diciembre 2024.

Departamento de Formación continua:

J.Marta Pol y Gero Beltrán fc-ehib@uib.es

Teléfonos: 971172780



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. Edificio Arxiduc Lluís Salvador
Campus Universitari UIB. Ctra. de Valldemossa, km 7,5
07122 Palma - (Illes Balears)

971172608 extensi3n: 5045



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. Edificio Arxiduc Lluís Salvador
Campus Universitari UIB. Ctra. de Valldemossa, km 7,5
07122 Palma - (Illes Balears)