

CURSO DE CORTE DE JAMÓN

Profesor: José Abellán



2ª Edición: 16,17 y 18 de diciembre 2025

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

CURSO DE CORTE DE JAMÓN

Curso teórico-práctico, de 12 horas de duración, 2 horas de teoría y 10 horas de práctica.

Impartido por: José Abellán. Maestro Cortador

Miembro del Equipo de Profesionales de Florencio Sanchidrián, embajador en el Mundo del Jamón Ibérico.

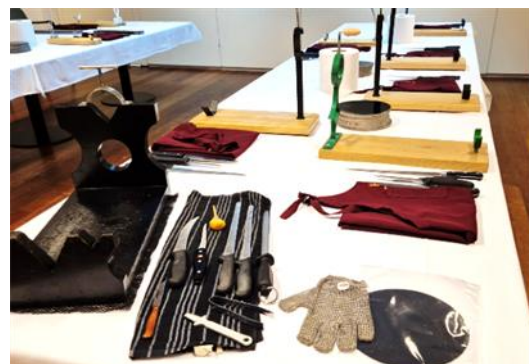
Programa

Teoría:

- Conocimientos del jamón desde su origen animal, el cerdo, su crianza, alimentación, razas y denominaciones de origen.
- Clasificación de los jamones sus propiedades y calidades, la manipulación, el despiece, las fases de curado, secado y madurado, fechas y climas óptimos.
- Saber 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 lonchear y sacar la loncha ideal perfecta.
- Aprovechamiento de la pieza para su máximo rendimiento.
- Aprender a manipular.
- Aprender los pasos y las partes del corte.
- El cálculo del plato ideal a 100 gramos.
- Emplatado o colocación en bandeja y envasado al vacío



Número limitado de plazas a 10 alumnos máximo.

Acceso por orden de inscripción.

Precio del curso: 180 € (Jamón no incluido)

- Posibilidad de escoger entre un catálogo de jamones, **no incluidos** en el precio del curso:

Jamones	Peso aproximado	Precio
Jamón Ibérico Cebo Campo. D.O. 75% Raza Guijuelo	Entre 6,9 y 7,2 kg	167,00 €
Jamón Ibérico Bellota 50% Raza Guijuelo.		234,00 €
Jamón Ibérico Bellota D.O. 75% Raza Guijuelo.		248,00 €
Jamón CUIXOT DE PORC NEGRE 100% Raza Mallorquín.		279,00 €

- Posibilidad de compartir una pieza de jamón entre dos personas inscritas en el curso, 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. No están incluidos en el precio del curso.



Inscripciones:

Para inscribirse al curso debe realizarse el pago a través de la página Web del centro: <https://ehib.es/formacion-continua>

Para encargar un jamón del catálogo se debe descargar el formulario de compra del jamón, incluido en este documento y remitirlo al Departamento de Formación continua al correo fc-ehib@uib.es donde le indicarán el modo de pago.

Fecha límite para encargar el jamón: 18/11/ 2025.

Entrega de diploma una vez finalizado el curso.

Departamento de Formación continua:

fc-ehib@uib.es

Teléfono: 971071224



Formulario de compra del jamón

Apellidos

Nombre

DNI

Domicilio

Población

C.P.

correo electrónico

Teléfono

Fecha nacimiento

Lugar de nacimiento

Acepto recibir información sobre talleres y cursos, por medios electrónicos

SI

☐

NO

☐

Curso de corte de jamón (16, 17 y 18 de diciembre de 2025)

Catálogo de jamones, pesos entre 6,9 kg a 7,2 kg

NO INCLUIDOS, en el precio del curso

Jamón Ibérico Cebo Campo- D.O. 75% Raza Guijuelo

167 €

☐

Jamón Ibérico Bellota 50% Raza Guijuelo

234 €

☐

Jamón Ibérico Bellota- D.O. 75% Raza Guijuelo

248 €

☐

Jamón Porc Negre 100% Raza Mallorquín

279 €

☐

Palma,

de

2025

Firma,

PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO: Consorcio Escuela de Hostelería de las Islas Baleares (EHIB). Dirección: Ctra. Valldemosa km. 7,5 (Campus UIB), Edificio Archiduque Lluís Salvador, 07122, Palma. Teléfono: 371172C2C. Contacto DPD: dpoehib@uib.es

FINALIDAD: gestionar vuestra solicitud. Los datos solicitados son necesarios para cumplir con la mencionada finalidad y, por lo tanto, el hecho de no obtenerlos impide conseguirla. **LEGITIMACIÓN:** vuestro consentimiento. **PLAZOS DE CONSERVACIÓN:** plazos legales vigentes. **DESTINATARIOS:** el responsable del tratamiento, los previstos legalmente y, si se da el caso, entidades colaboradoras. **DERECHOS:** el EHIB os garantiza los derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, supresión, portabilidad y limitación del tratamiento en cuanto a los datos facilitados. Para ejercerlos, os tenéis que dirigir por escrito a la dirección y e-mail arriba indicados, adjuntando vuestro DNI. La EHIB se compromete a respetar la confidencialidad de vuestros datos y a utilizarlos de acuerdo con la finalidad. Podéis presentar una reclamación ante la AEPD si consideráis que no se atendió convenientemente el ejercicio de vuestros derechos (www.aepd.es)