ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

CURSO DE CORTE DE JAMÓN

Fechas: 15, 16 y 17 de diciembre 2026



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

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 Sanchidrian, Embajador en el Mundo del Jamón Ibérico

ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

TALLER DE CORTE DE JAMÓN

Programa del taller:

Teoría:

- Conocimientos del jamón desde su origen animal, el cerdo, su crianza, alimentación, razas, denominaciones de origen.
- Clasificación de los jamones, sus propiedades y calidades, la manipulación, despiece y fases de curado, secado y madurado, fechas y climas óptimos.
- Saber seleccionar un buen Jamón, conocer que es la cala 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 partes del corte.
- El cálculo del plato Ideal a 100 gramos.
- Emplatado o colocación en bandeja y envasado al vacío.



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

Fecha: 15, 16 y 17 de diciembre 2026, cuatro horas diarias de **16:00 a 20:00 h.**

Número limitado de plazas, máximo 10 alumnos.

Acceso por orden de inscripción.

Precio del taller: **180 € (Jamón no incluido)**

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

Jamones y paletas de Guijuelo	Peso aproximado	Precio
Jamón Ibérico Cebo Campo. D.O. 75% Raza Guijuelo	Entre 6,700 Kg. y 7,500 kg	193,00 €
Jamón Ibérico Bellota 50% Raza Guijuelo.		285,00 €
Jamón Ibérico Bellota D.O. 75% Raza Guijuelo.		290,00 €

- 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.**





ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

El soporte jamonero, los cuchillos y el delantal los proporcionará el centro (a devolver al final del taller). **No están incluidos en el precio del curso.**



Entrega de diploma una vez finalizado el curso.

Inscripciones:

A través de la página web de la Escuela de Hotelería de les Illes Balears:

https://www.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, donde le indicarán el modo de pago: fc-ehib@uib.es

Fecha límite de inscripción para la compra del jamón: 27/11/ 2026

Departamento de Formación continua:

Marta Pol fc-ehib@uib.es

Teléfonos: 971071225

ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

Formulario de compra del jamón

Curso de corte de jamón (15, 16 y 17 de diciembre de 2026)

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 ☐

Catálogo de jamones, peso entre 6,700 a 7,500 kg
NO INCLUIDOS, en el precio del curso

Jamón Ibérico Cebo Campo- D.O. 75% Raza Guijuelo	193 €	☐
Jamón Ibérico Bellota 50% Raza Guijuelo	285 €	☐
Jamón Ibérico Bellota- D.O. 75% Raza Guijuelo	290 €	☐

Palma, de 2026

Firma,

PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO: Consorcio Escuela de Hotelería de las Islas Baleares (EHIB). Dirección: Ctra. Valldemosa km. 7,5 (Campus UIB), Edificio Archiduque Lluis 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)