



# Curso Básico de Jamón

## CORTADOR DE JAMÓN BÁSICO. 2 cursos

Duración: 4 horas. Precio: 7,50 €

Horarios: miércoles 19/11/2025, de 16:30 a 20:30 horas; o martes 24/03/2026, de 16:30 a 20:30 horas

Monitor/a: Salvador Rubí Moreno (cortador de jamón)

## CORTADOR DE JAMÓN AVANZADO CON EMPLATADO.

2 cursos

Duración: 4 horas. Precio: 7,50 €

Horarios: miércoles 10/12/2025, de 16:30 a 20:30 horas; o martes 14/04/2026, de 16:30 a 20:30 horas

Monitor/a: Salvador Rubí Moreno (cortador de jamón)

**Lugar de desarrollo:** Cocina centro de adultos el ejido.

## Bloque 1: Teoría (30 min)

**Objetivo:** que los participantes comprendan los fundamentos del jamón antes de cortar.

### **1. Introducción al jamón (10 min)**

- Tipología del jamón: ibérico, serrano y sus diferencias.
- Alimentación (bellota, cebo de campo, cebo).
- Importancia de la curación y la D.O.P.

### **2. Partes del jamón (10 min)**

- Maza, contramaza, babilla, punta y jarrete.
- Diferencias entre paleta y jamón.

### **3. Herramientas y seguridad (10 min)**

- Jamonero, cuchillo jamonero, cuchillo puntilla, chaira.
- Postura correcta y normas de seguridad al cortar.

## Bloque 2: Práctica (3h30 min)

**Objetivo:** que cada alumno pueda abrir, cortar y presentar un jamón de forma correcta.

### **Parte 1 – Preparación (30 min)**

- Colocación del jamón en el soporte (pezuña arriba o abajo según consumo).
- Limpieza inicial: quitar corteza y grasa amarillenta.
- Exposición de la carne lista para cortar.

### **Parte 2 – Corte en la maza (1h 30 min)**

- Cómo iniciar el corte desde la maza (zona más jugosa).
- Cortes finos, regulares y con buena proporción de grasa.
- Práctica individual guiada: cada alumno corta varias lonchas.

### **Parte 3 – Babilla y otras zonas (45 min)**

- Aprovechar la babilla (parte más curada y magra).
- Corte en la punta y jarrete (zonas más intensas).
- Explicación de cómo sacar tacos y aprovechar al máximo el jamón.

### **Parte 4 – Presentación y degustación (30 min)**

- Colocación de las lonchas en plato (abanico, círculo, estilo tapizado).
- Degustación guiada: diferencia de sabores entre partes del jamón.
- Maridaje básico con pan, aceite y vino.

### **Parte 5 – Cierre y repaso (15 min)**

- Consejos para conservar un jamón en casa o en hostelería.
- Ronda de dudas y práctica libre final.

## **Material necesario:**

- 1 jamón compartido entre los alumnos.
- Jamonero estable.
- Cuchillo jamonero, puntilla y chaira.
- Guante de malla o protección anti corte.
- Delantal y guantes de látex/nitrilo.