

CURSO
INICIACION CORTE DE JAMON PROFESIONAL
Del 9 AL 13 DE MARZO 2026 **Duración: 25 horas**

PROGRAMA

1. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

- Conocer la historia del cerdo, origen del jamón.
- Conocer las distintas D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) en el jamón y paleta.
- Conocer las distintas I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) en el jamón.
- Conocer en que consiste el sello de E.T.G. (Especialidad Tradicional Protegida)
- Conocer en que consiste el sello de Raza autóctona.
- Aprender norma de calidad, clasificación de jamones ibéricos y jamones de capa blanca.
- Aprender las técnicas de corte adecuadas para un máximo aprovechamiento del jamón.
- Aprender los protocolos de actuación en carnicerías-charcuterías, restaurantes y catering.
- Desarrollar conocimiento de técnicas de venta.
- Cata hedónica del jamón, comparativa de distintas partes y calidades de jamones.
- Prevención, vestuario e higiene personal.
- Obligación de poseer el carné de manipulador de alimentos.
- Orientación laboral

HORARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

De 16 A 21 HORAS de Lunes a Viernes.

CIF GUADALAJARA

General Medrano de Miguel

Guadalajara

PONENTE

Julio Blázquez Marin,

Profesor en Corte de jamón en Granada y Málaga.

COORDINADOR

Jose Juan Cebrian Tapia. Tel. 949 887957. jjcebrian@jccm.es

PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Delegación Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchámalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, o secretaria.ciapa@jccm.es, **hasta el día 2 de Marzo del 2026**

