

# **MANUAL CORTADOR PROFESIONAL DE JAMÓN.**

**ESCUELA EUROPEA DE CORTADORES DE JAMÓN**





## ÍNDICE

1. Cortador Profesional de Jamón
2. Origen del jamón
3. Denominaciones de origen
4. ¿Cómo seleccionar un buen jamón en una tienda o con un proveedor?
5. Sellado
6. Partes del Jamón
7. Herramientas necesarias
  - 7.1. Soporte Jamonero
  - 7.2. Cuchillos
8. Corte del Jamón.
  - 8.1. Colocación en el jamonero
  - 8.2. Corte inicial tras el corvejón.
  - 8.3. Desbroce de la corteza.
  - 8.4. Corte recto de la maza
  - 8.5. Marcaje del hueso coxal.
  - 8.6. Escalones de la maza (dos) y marcaje de la bola del fémur.
  - 8.7. Corte de la babilla
  - 8.8. Sección oblicua tras la rótula.
  - 8.9. Marcaje de la cadera.
  - 8.10. Tercer corte mediante sistema de rotación.
  - 8.11. Rotura del peroné y aprovechamiento máximo.
  - 8.12. Deshuesado.
9. Presentaciones de Platos
10. Controlar tiempos en un evento.
11. Marketing y promoción del cortador de jamón.
12. Requisitos legales para trabajar como cortador de jamón.
13. Vestimenta.
14. Técnicas de cierre.
15. Presupuestos y honorarios.



## 1. Cortador Profesional de Jamón

En el presente manual elaborado por la Escuela Europea de Cortadores de Jamón queremos hacer un recorrido por todo el contenido teórico necesario para la perfecta formación como cortadores. No solo es importante saber realizar un buen corte de jamón, sino que el conocimiento acerca de aspectos como el origen de la pieza, el etiquetado del jamón, las características que deben reunir las herramientas que utilizamos: cuchillos, soporte jamonero...; es un requisito muy importante para convertirnos en los mejores profesionales.

El corte profesional de jamón es el oficio de cortar a cuchillo (extrayendo finas lonchas) las patas de cualquier raza de cerdo, tras pasar por un proceso de salado con sal gorda marina en fresco y posteriormente un proceso de curación para deshidratarse.

En este empleo se trabajará directamente con el mejor producto alimenticio del mundo. Esto, sumado a una buena técnica y experiencia de corte dará un resultado espectacular que cualquier persona querría disfrutar y repetir. Con esto, solo tenemos la mitad del camino hecho. La otra mitad somos nosotros que junto con el jamón y nuestras herramientas, seremos un servicio completo al cliente, que tendremos que vender.

Por suerte en este curso vamos a estar enfocados a la cuádruple vertiente que tiene la Escuela. En primer lugar: enseñaremos la técnica para convertir a nuestros alumnos en cortadores profesionales de jamón; en segundo lugar, orientaremos a los negocios y empresas de caterings para transformar sus negocios incluyendo el tema del jamón; en tercer lugar, a personas que sólo buscan ingresos extra; y por último, también enseñamos a personas que tienen el corte de jamón como hobby y para saber aprovechar la pieza al máximo en casa.

Por suerte, dentro de la hostelería, el cortador de jamón es el más valorado del gremio y el que más dinero gana con diferencia de todos con respecto al tiempo. Su principal labor es la de sacar el mayor número de lonchas posibles sin serreo en la obtención de lonchas e intentando evitar los tacos. Otros aspectos son el de la presentación de platos, su estética, su limpieza y su agilidad.

Para determinar a los mejores cortadores de jamón nos fijamos en los números y el porcentaje de aprovechamiento que se le puede sacar. En este libro se explicará un método de corte optimizado para sacar muchas raciones de lonchas, intentando evitar los tacos. La Escuela Europea de Cortadores de Jamón diferencia el corte de jamón blanco y de jamón ibérico, ya que en el blanco realizaremos tercer corte al tener más grasa, mientras que en el ibérico, no es necesario.



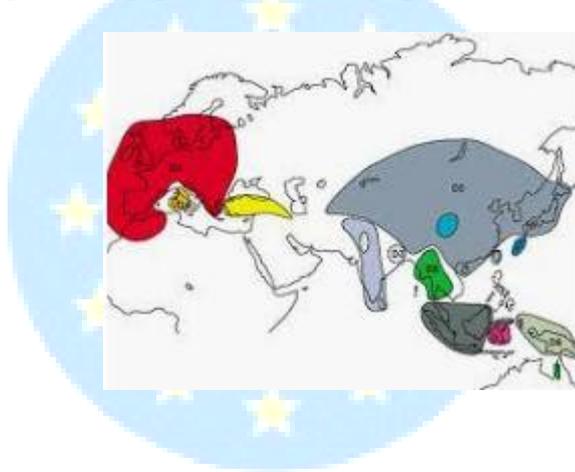
## 2. Origen del Jamón.

### - *Historia*

Sus orígenes más remotos lo encontramos en la familia del jabalí o del cerdo salvaje hace millones de años antes de Cristo.



Sin embargo fue hace 4000 años a.C. cuando el ser humano empezó a domesticarlo, siendo este uno de los primeros animales domésticos utilizados para su consumo. Dada esta necesidad de alimentación, surgieron los primeros cruces y las primeras razas pensadas para el máximo aprovechamiento de carne posible. Además a lo largo de la historia jugaron un papel importante en épocas de comercio y de guerra.



Se piensa que antes de la época romana ya se empezó a elaborar jamón, con sus correspondientes procesos de salanizado y secado con el objetivo de obtener una mayor durabilidad siendo así más fácil de transportarlo y comercializarlo.

En el siglo XV, con la reconquista de España, hay quien atribuye el mérito de la guerra a los cerdos, dado que estos acompañaban a los soldados. Siendo crucial una alimentación sólida rica en proteínas que les permitiera rendir más en la batalla. En el frente se encontraba el reino nazarí que debido a que el Corán les impedía alimentarse del cerdo, estos no gozaban de sus ventajas nutritivas. Además el cerdo era un mamífero que se adaptaba bien al medio y se podía alimentar casi de todo lo que el ejército encontraba a su paso.

En el siglo XVI en la colonización de América se introdujo ganado europeo; rápidamente en toda América se explotó y se conoció el asombroso potencial que tiene. Empezó la gran simbiosis y fuentes ricas de información que a base de ensayo error fueron aumentando. Se estableció una gran sinergia de información entre Europa y América en la que todos ganamos sabiendo explotar con mayor productividad las patas del cerdo.



En la actualidad, desde el origen de internet, estamos viendo algo asombroso y es que el consumo de jamón está aumentando en todo el mundo. Las páginas web de venta de jamones están en continuo alza, exportando jamón a cada rincón del mundo. Se vende y consume tanto jamón que el mercado se ha visto sobresaturado por la fuerte demanda de cortadores profesionales de jamón. Y lo más excitante de todo es que ha venido para quedarse nuestra gran amiga china con tan solo 1.350 millones de habitantes. Según estudios de mercado hoy en el año 2019 ni el 1% de la población china conoce este manjar, sin embargo desde el año 2000, según las mayores páginas web de venta de jamones online han visto crecer de forma exponencial sus ventas. Estamos en un momento histórico en el que todo el que se una al carro del jamón saldrá beneficiado en los próximos 100 años. Momento único en la historia con el surgimiento de internet y las buenas condiciones de exportación.



 <p>Patrocinado</p> <p><b>TORRENCINAS</b>, Jamón ibérico de bellota, Jamón ibérico lanchado (cortado a mano), jamón Bellota Pack 5 sobres de 100 gr...</p> <p>★★★★☆ - 4</p> <p><b>75,00€</b> (150,00 €/kg)</p> <p>Envío GRATIS</p>	 <p>Patrocinado</p> <p>Degustación, 9 bandejas de ibéricas de bellota. Maestros Jamoneros.SALAMANCA.</p> <p><b>110,00€</b> (44,00 €/kg)</p> <p>Envío GRATIS</p>	 <p>Patrocinado</p> <p>Jamón de bellota 100% ibérico (Entero Hand Carved 7,5-8kg)</p> <p>★★★★☆ - 2</p> <p><b>539,00€</b></p> <p>Envío GRATIS</p>	 <p>Patrocinado</p> <p>Paleta de Jamon 100% Iberico de Bellota Mota 4,5 - 5 Kg + Soporte Jamonero Pecesill + Cuchillo de Corte</p> <p><b>209,97€</b></p> <p>5% de descuento de la promoción disponible</p> <p>Recíbelo el martes, 31 de marzo</p> <p>Envío GRATIS por Amazon</p> <p>Sólo queda(n) 3 en stock.</p>
 <p>Jamón Ibérico de Cebo de Campo 7 - 7.5 Kg</p> <p>★★★★☆ - 45</p> <p><b>249,99€</b> (34,48 €/kg)</p> <p>Recíbelo el martes, 31 de marzo</p> <p>Envío GRATIS por Amazon</p>	 <p>Jamón Ibérico (Paleta) de Cebo 4 - 4.5 Kg - Paleta Ibérica (Pata Negra)</p> <p>★★★★☆ - 276</p> <p><b>124,99€</b> (29,41 €/kg)</p> <p>Recíbelo el martes, 31 de marzo</p>	 <p>Paleta 100% Ibérica de Bellota Cinco Jotas (5J) de 4,5 - 5,5 Kg + Cubre Jamón Jamonprive - Paletilla de Jamón Ibérico</p> <p>★★★★☆ - 62</p> <p>Más opciones de compra</p>	 <p>Lote Jamón Ibérico Reserva 15 Sobres de 100gr. Cortado a Cuchillo. Envasado al Vacío.</p> <p>★★★★☆ - 4</p> <p><b>115,00€</b> (76,67 €/kg)</p> <p>Promoción disponible</p>



## - Razas

Existen varios factores que determinan la clase de jamón, la raza, la alimentación, factores ambientales y el procesado. En este caso vamos a explicar más detalladamente las diferentes razas que hay y la alimentación.

La **raza** se determina únicamente por el componente genético del animal. La **alimentación**, independientemente de la raza, se compone por los productos que se ingiere y por el entorno en el que se críe, pudiendo ser de ganado extensivo o intensivo. Atendiendo a esto, un animal de raza blanca puede alimentarse de bellotas, aceitunas, en la misma medida que un animal 100% ibérico, aunque esto no sea lo habitual.

Actualmente se reconocen 100 razas porcinas domésticas y prácticamente el doble de variedades no reconocidas como razas. Estas segundas derivan de una u otra raza salvaje. Casi la totalidad de los ejemplares comerciales son fruto de una selección y/o mezcla genética relevante, siempre en pos de la mejora de los valores productivos.

Cada zona tradicional de producción porcina tiene su propia raza. En el caso de España la raza tradicional más reconocida es la ibérica; raza que se asocia a la producción del producto rey de la gastronomía española: el jamón ibérico de bellota.

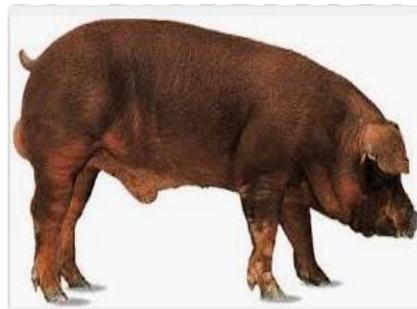
### ► Cerdo Ibérico

Esta raza es la utilizada para la elaboración del jamón ibérico. Tan solo alrededor del 4% de los cerdos utilizados en el consumo son ibérico al 100%. Lo que quiere decir que no han sido alterados en sus características desde el origen de su especie. Para su engorde necesita unos 3 años, lo que hace que se encarezca su precio y al tener más grasa, necesita de espacios de tiempo más prolongados para su secado.



### ► Cerdo Duroc (Blanco)

Esta raza es originaria de Estados Unidos, aunque hoy en día se ha extendido por todo el mundo por sus altos valores productivos. Su principal característica es que en un corto período de tiempo, en 1 año y medio, ya llega a un tamaño grande. Es una raza blanca y tiene menos tocino que el jamón ibérico; esto está inmediatamente relacionado con el tiempo de secado, que será menor, por lo que su puesta en marcha para su comercialización será más rápida.



Estas variedades y sus cruces dan lugar a la gran mayoría de los denominados jamones serranos y de los jamones ibéricos, y de ahí la variedad de productos en cuanto a calidad y precio, que llegan al consumidor, a veces bajo denominaciones confusas, que le impiden valorar y comprender el producto final que se le ofrece.



**¿Qué supone el cruce de especies?** Fundamentalmente esas razones son puramente económicas: un engorde más rápido (puede ahorrarse unos 7 u 8 meses de media), camadas más numerosas, y diferente porcentaje entre magro y grasa, lo que se traduce en un secado más rápido en los animales cruzados. Todo esto se ha hecho buscando un menor coste y más productividad y venta, a costa de la calidad primigenia del producto; de ahí que un jamón ibérico 100% no pueda competir en precio con los demás.

En la siguiente ilustración podemos ver la clasificación en función de la alimentación.



**- Etiquetado**



Es para el Jamón de Bellota 100% Ibérico y garantiza que la madre y el padre del cerdo son 100% de raza ibérica y que el animal en su etapa de engorde se alimentó de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.



Es para Jamón de Bellota Ibérico, procedente de ejemplares de 75% o 50% raza ibérica, alimentados en su etapa de engorde con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.



Identifica al Jamón de Cebo de Campo Ibérico, de ejemplares de 100%, 75% o 50% raza ibérica, alimentados a base de pastos naturales y pienso en el campo.



Identifica al Jamón de Cebo Ibérico, de ejemplares de 100%, 75% o 50% raza ibérica, alimentada a base de piensos, cereal y leguminosa en las granjas.



### 3. Denominaciones de origen

En primer lugar debemos de tener claro lo que significa la **Denominación de Origen**, que es una indicación geográfica en un producto, que tiene unas cualidades, características y reputación propias y únicas, debidas estrictamente al origen de donde vienen.

En España contamos con diferentes denominaciones de origen, las cuales vamos a comentar a continuación.; las hemos agrupado en las denominaciones de origen del jamón ibérico o las del jamón blanco.



**GUIJUELO.** Situado en Salamanca, sus cerdos se alimentan de bellotas entre encinas y alcornoques. Su secreto es que las piezas se secan en secaderos de más de 1.000 metros de altitud; esto hace que su principal característica es que al estar a esa altitud, necesita menos sal y tiene un sabor algo más dulce.



**LOS PEDROCHES.** Se ubica en el Norte de la provincia de Córdoba y la principal característica de estos jamones, es la peculiar y pegajosa grasa de cada una de sus lonchas.



**DEHESA DE EXTREMADURA.** Se sitúan en las enormes dehesas extremeñas. Estos cerdos engordan de forma muy lenta y esto produce que los animales digieran mejor los ácidos que les suponen las bellotas y en relación al producto nos dará un sabor más delicioso a la vez que supone menos colesterol para los consumidores.



**JABUGO.** Se ubica en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche (Huelva). Sus cerdos requieren un mínimo de 4 años para su engorde, favoreciendo lo mismo que ocurre en Extremadura (menos colesterol).



**TERUEL.** Los cerdos se crían en granjas alimentados con pienso y a pesar de que el sabor es más suave que el ibérico, su principal característica son los 18 meses de curación.



**TREVELEZ.** Situado en la Alpujarra Granadina, tiene las razas siguientes: Landrace, Large White y Duroc-Jersey. Se alimentan con piensos vegetales más la altitud, el clima de la zona y la curación de 14 meses, dan lugar a un jamón bajo en sal y cuya grasa es pegajosa y brillante.



**SERÓN.** Se elaboran sólo en Serón (Almería). Sus cerdos tienen una característica grasa amarillenta infiltrada en la propia carne, lo que dará lugar a un sabor más dulce.



#### 4. ¿Cómo seleccionar un buen jamón en una tienda o con un proveedor?

En este capítulo pretendemos mostrar las claves para elegir un buen jamón. Te daremos una serie de claves que nos llevarán a distinguir a un auténtico jamón ibérico de bellota, de otros posibles cruces de especie. Estas características son las siguientes:

- La pezuña es un gran indicador, ya que cuanto más desgastada la encontremos, querrá decir que más tiempo ha estado vagando por la dehesa. También tiene una forma más alargada que por ejemplo la de un jamón duroc.



- Además si nos fijamos en la foto anterior, no sólo la pezuña es más fina, sino que en general la forma de la pata es más alargada en el cerdo ibérico.
- En cuanto al tema de la grasa, el jamón ibérico de bellota tiene un tomo más amarillo oscuro que el cerdo de cebo.
- El tamaño del cerdo también es diferente; el ibérico va a ser más pequeño que el cerdo que ha sido engordado a base de pienso.
- Y la última característica a tener en cuenta es algo que ya habíamos comentado anteriormente, que es el tiempo de curación. El cerdo ibérico necesita períodos de tiempo mayores, un mínimo de 3 años, que un cerdo Duroc por ejemplo.

Teniendo en cuenta las claves que hemos sugerido cuando vamos a la tienda a comprar un jamón ibérico de bellota, hemos de asegurarnos de su autenticidad siguiendo los siguientes pasos:

- Mirar de dónde viene ese jamón: ver si es de Denominación de Origen.
- Leer el porcentaje de pureza que viene indicado en la etiqueta (¡ojo! Sólo el 15% del jamón que se comercializa como ibérico, es de raza ibérica pura al 100%).
- Y por último la pata debe venir precintada del color que le corresponde en función de su etiqueta (recordamos: negra, roja, verde o blanca).

Pero si nos vamos a dedicar profesionalmente al corte de jamón, lo mejor es hacernos con los servicios de un proveedor que nos garantice que la calidad de nuestro producto es el que realmente demandamos.

Para seleccionar un proveedor tenemos dos opciones: Una de ellas sería por recomendación de alguna persona que ya haya trabajado con él y nos asegure que la calidad del jamón es la adecuada según lo que demandamos. Y por otro lado, si no contamos con esa posibilidad, hay varias webs en internet, específicas sobre proveedores de jamón, que se anuncian y con los que puedes contactar para hacerles llegar tu petición. (entre esas webs está por ejemplo: [proveedores.com](http://proveedores.com) donde puedes encontrar estos y otros productos delicatessen de nuestra gastronomía).





## 5. Sellado

El sello en los jamones sirve para identificar la pieza por completo. Haciendo una comparación es como si se tratara de su carnet de identificación. Se le conoce como Sello MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) y se lo tiene que poner la empresa normalmente en la caña del jamón. Esto se realiza antes de que la pieza entre al proceso de salazón.



En realidad el Sello MAPA no es obligatorio, aunque sí conveniente verlo; lo que sí que es de obligado cumplimiento es mostrar la fecha en la que la pieza entró al proceso de salazón.

Existe otro tipo de Sello que sí que es obligatorio. Se trata del Sello SIV (Servicio de Inspección Veterinaria) que podemos apreciar en la ilustración anterior. Se debe de poner cuando el animal ha sido sacrificado y en él podemos ver el Registro sanitario del matadero, la provincia en la que el cerdo ha sido sacrificado y por último CE, que viene a resultar las siglas de la Comunidad Europea.

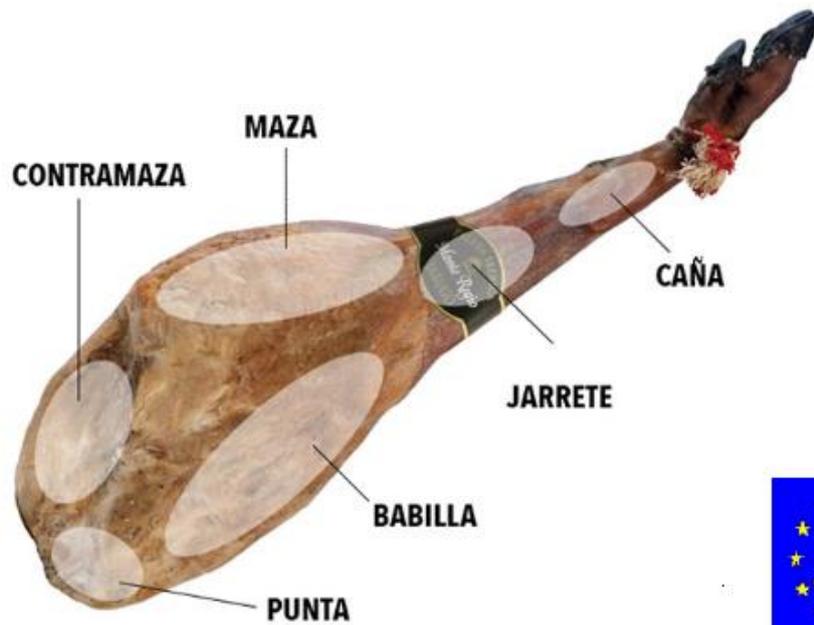
Uno de los principales problemas de los sellos MAPA es que la legibilidad de los mismos se va perdiendo con el tiempo; se hacen a fuego o con tinta la cual se puede ir degradando durante el proceso de curación.

Y por último, es conveniente saber que con la entrada en vigor de la nueva normativa (*Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico\**), los jamones ibéricos requerirán de un tiempo de elaboración mínimo de 600 días si la pieza pesa menos de 7 kilos y del 730 días si es superior a este peso.

\*Esta normativa la puedes encontrar íntegra en nuestra web [www.cursosdejamon.com](http://www.cursosdejamon.com)



## 6. Partes del jamón



El jamón tiene las partes que acabamos de diferenciar en la ilustración superior; y obviamente cada parte tiene un sabor diferente, lo que hace que cada persona tenga sus preferencias. A continuación, vamos a hacer una descripción sobre cada una de esas partes:

- **La Maza:** Es la parte con mayor cantidad de jamón y es una de las zonas que mayor rendimiento nos va a dar cuando realicemos el corte, ya que el corte será más rápido y del que sacaremos el mayor número de lonchas. Cuenta con más infiltración de la grasa en la carne, lo que permite que sea la zona más jugosa y tierna, a la vez que el aroma es mayor que en otras partes y posee el color rojizo típico del buen jamón.

Es la parte que se suele utilizar para los emplatados, ya que con la tiroxina que tiene en medio, se permiten realizar dibujos que hagan de nuestro emplatado algo diferente y atractivo.





- **La Contramaza:** Está a continuación de la maza, de la que está separada por el hueso coxa. Su principal característica es que tiene mucha infiltración de grasa y es una zona más estrecha y curada. Obviamente por su situación entre el hueso coxal y la cadera, hacen que el corte sea un poco más completado. El color es un poco más variado aunque sigue siendo una zona donde obtener unas lonchas muy sabrosas.



- **La Babilla:** Delimitada por los **huesos fémur y coxal**, está ubicada en la parte opuesta a la maza. Es la zona más seca, ya que tiene muchas menos infiltraciones de grasa y a la vez es la zona más salada, ya que al ser más estrecha, durante el proceso de salazón se concentra más la sal. Además, en lo referente al color, en este caso, el color de la carne alcanza los tonos rojos más oscuros.



- **La punta:** Es la parte **opuesta a la pezuña del jamón**. Durante la curación de los jamones al estar colgadas las piezas por la pezuña, la grasa resbala hacia esa zona donde se acumula. Esto proporciona una **gran concentración de aromas** y por lo tanto una mayor intensidad en su sabor. Es muy jugosa ya que contiene mucha grasa infiltrada.





**-El jarrete:** Se sitúa entre la **caña** y **la maza**. Es la zona más fibrosa de la pieza. Presenta sabores muy intensos y para la mayoría de las personas se usa como aprovechamiento en guisos o para tacos, ya que por el corren muchos nervios y tendones. No obstante, los cortadores profesionales sí que pueden aprovecharla y de hecho, los paladares más entendidos, afirman que se trata de uno de los mejores bocados de la pieza.



Recomendamos empezar el jamón por la maza siempre para eventos y en casa también si nos gusta un sabor más dulce en el jamón, ya que si empezamos por la babilla a veces puede parecernos que el jamón está salado. Para conseguir que la maza aguante si el jamón es para consumo más espaciado en casa, recomendamos ponerle trozos de tocino encima, que mantengan en mejor medida sus propiedades.

En nuestro curso online podrás ver paso a paso cómo nuestra Escuela realiza el corte de cada una de estas partes descritas y así podrás desarrollarlo para que se pueda aprovechar la pata de jamón al máximo. También así podrás conseguir que tu paladar tienda a diferenciar el sabor de cada una de estas partes y aprender a qué es debido.



## 7. Herramientas necesarias

### 7.1 Soportes Jamoneros

A continuación vamos a hablar de los tipos de jamoneros que hay en el mercado y las diferentes características que tienen.

#### - Jamonero Fijo

Empezamos por el más sencillo; el que todo el mundo tiene en casa y más acostumbrados estamos a ver. Es un **jamonero fijo** cuando se quiera mover el jamón de posición, lo que tenemos que desenroscar y volver a colocar nosotros mismos. La gran desventaja es que no tienen tanta estabilidad y que el proceso de corte, sería más lento que con un jamonero profesional.



#### - Jamonero Rotatorio

En este caso, este de polietileno tiene la ventaja de que al no ser madera, es más higiénico. Con este sistema de rótula, permite girar el jamón de forma más fácil en la posición que queramos. Todos los jamoneros rotatorios van a tener un sistema de giro y luego tienen algo que permite que el bloqueo para que cuando estamos realizando el corte, se mantenga fijo con seguridad.

Dentro de este tipo podemos encontrarnos varios modelos; el de mayor calidad será el que tenga material de acero en la parte donde se engancha la caña del jamón. También es importante que los pinchos que sujetan esa caña estén en forma triangular, porque eso garantiza la mejor sujeción de la pieza.



#### - Jamonero Basculante Giratorio

Tienen forma de arco y permiten subir el jamón, por ejemplo para cuando vamos a cortar la zona de la cadera o la babilla, es mucho más cómodo sin necesidad de mover el jamón. Por otro lado, también tiene el sistema de rotación, que permite girar el jamón de todas las formas posibles e incluso levantarlo en posición vertical. En la base, también viene con varios pinchos que permiten clavar por la punta el jamón.

Hay otro modelo que permite girar la base del soporte.





## 7.2 Cuchillos

En este capítulo haremos un breve recorrido sobre los materiales de corte que emplearemos.

Como todos conocemos, por un lado tenemos el **Cuchillo Jamonero clásico**, que es alargado, flexible y con una hoja bastante fina exclusivamente pensada para sacar lonchas de jamón. También tiene unos pequeños alveolos con una cámara de aire por dentro para que los jamones ibéricos de bellota, los cuales tienen más sudoración y viscosidad que se adhiere al cuchillo, se despegue la loncha fácil del cuchillo. En un jamón blanco, un cuchillo liso serviría. Tiene una punta redondeada porque en ningún momento hay que clavar ni usar la punta.



Otra herramienta, es **el cuchillo deshuesador o puntilla**. Tiene el mango más grueso y la hoja también es tres veces más gruesa. Este cuchillo ya no es flexible. Se va a utilizar para hacer palanca todo el rato.



El **cuchillo cebollero** es de una hoja más ancha y se empuña para limpiar el jamón de forma más sencilla y cómoda.



Por último tenemos la **chaira**, que sirve para afilar. Su característica es que es más lisa y tiene que ser de acero, las líneas son mucho más finas que otras chairas que se usan para afilar otro tipo de cuchillos.



En cuanto a las pinzas, nosotros recomendamos utilizar las típicas pinzas de hielo. Las usamos porque son más largas que las típicas pinzas jamoneras. El uso de pinzas no es obligatorio, al contrario, nosotros recomendamos unos guantes de látex porque lo que viene importando es que nuestra piel no entre en contacto con el jamón, y con los guantes será mejor ir colocando la loncha para hacer un buen emplatado.





Por último, es necesario hacerse también con el típico afilador de ferretería; es muy fácil a la hora de usar, ya que solo hay que meter el cuchillo en las rendijas y deslizarlo por ellas.



Hemos descrito los diferentes tipos de material que se utilizan como herramientas para nuestro corte de jamón. Si quieres más información sobre alguna marca de cuchillos, puedes preguntarnos sin problema, ya que nosotros siempre os vamos a recomendar el mejor material.

Además en nuestra sección de noticias de la web y en nuestro canal de youtube podrás acceder a las características propias de los principales jamoneros del mercado:



JAMONERO AFINOX



JAMONERO ELITE  
BUARFE



JAMONERO FLORES  
CORTÉS



## 8. Corte del jamón

Ahora entraremos en la parte práctica del curso, donde os iremos describiendo con detalle todos los pasos para realizar el corte de jamón de principio a fin. Veremos primero el corte completo de un jamón blanco y después de un jamón ibérico, porque como hemos esbozado antes, nuestra Escuela diferencia el corte de estos dos tipos de piezas.

### 8.1 Colocación en el jamonero

Tenemos que tener claro que vamos a realizar el corte en primer lugar por la maza, después por la zona de la babilla y por último, pondremos el jamón en posición lateral para cortar la carne que queda en el fémur.

Para situarlo en el jamonero quitamos todo precinto, cuerda, etc... La clavija del soporte donde vamos a meter la caña del jamón para sujetarlo, se saca del todo y empezamos metiendo el jamón con la pezuña hacia arriba, con la idea de empezar cortando toda la zona de la maza. Después apretamos la clavija y debemos tener en cuenta, que cuanto más la apretamos, más estabilidad conseguiremos en el corte.





## CORTE DE JAMÓN BLANCO

### 8.2 Corte inicial tras el corvejón

Lo primero que hay que hacer es acercarse a la zona del **corvejón** pero si no conocemos bien su ubicación, es tan fácil como medir con las manos una pezuña y media, desde la punta de la pezuña. Ahora hay dos opciones de realizar este corte:

- Con la puntilla vamos a realizar un corte oblicuo para aprovechar la zona del tobillo al máximo. La forma que utilizamos es clavar y apuntillar un poco, hacemos palanca hacia un lado y otro.



Escuela Europea de  
Cortadores de Jamón

- Otra forma es con un cuchillo cebollero incidimos directamente para realizar el corte. (siempre de forma oblicua, con un ángulo de 45°)





### ***8.3 Desbroce completo de la corteza.***

Ahora pasaremos a la limpieza completa del jamón, quitando toda la corteza del tirón en el caso que se trate de un corte en un evento, ya que en estas ocasiones el jamón se va a cortar entero (recordemos que se empieza por la maza). Pero en el caso de que el corte se vaya a realizar poco a poco, en función del consumo en casa, recomendamos empezar por la babilla (con la pezuña hacia abajo).

En un evento, como comentamos, empezamos por la zona de la maza, ya que es la zona de la que saldrán lonchas más estéticas al tener una mayor superficie, y avanzaremos más rápido en el corte.

Es momento ahora de coger el cuchillo cebollero y empezar a quitar la corteza en dirección a ese corte oblicuo que hemos realizado (Ojo, la mano siempre hay que ponerla detrás del cuchillo, ya que esta parte del corte es la más peligrosa de todas; presta cuidado y evitarás sustos innecesarios)



En esta parte como se llena mucho de grasa el mango del cuchillo, el truco que recomendamos es liarle una servilleta que evite que se nos resbale.

A continuación realizamos un corte longitudinal que nos ayudará a ir rompiendo corteza. Los jamones blancos tienen la corteza más dura que los ibéricos, así que vas a tener que hacer un poquito más de fuerza; también hay que ir quitando todas las partes amarillas del jamón porque tienen un sabor agrio. Vamos a ir rotando el jamón para seguir limpiando la pata.



Una vez dada la vuelta al jamón para seguir limpiando por la zona de la babilla, hay que realizar un corte recto, que empareje ese oblicuo del corvejón que habíamos realizado al principio y así rodeamos toda la caña. Y ya seguimos cortando la corteza en esa dirección, y así evitamos las curvas en el corte.



Ahora debemos de realizar unos golpecitos para ver dónde está el hueso ya que esa zona no se va a limpiar. También es importante, marcar el hueso de la cadera ligeramente.



#### ***8.4 Corte recto de la maza.***

Una vez que ya hemos limpiado toda la zona de la corteza, procederemos a empezar a sacar las lonchas. (Necesitamos ponernos unos guantes a partir de aquí porque es fundamental que las manos nos toquen la carne)

Vamos a seguir siempre la dirección del fémur en el corte, haciendo un corte casi paralelo al suelo, con una inclinación muy leve. Así obtenemos las primeras lonchas, que sean lo más finas posibles. Para saber que estamos cortando el jamón recto, ponemos el cuchillo encima del jamón y nos sirve de referente para saber por dónde vamos a empezar a cortar.



de  
món



### *8.5 Marcaje del hueso coxal y bola del fémur*

Una vez que hemos terminado de cortar toda la zona superior de la maza y ahora al cortar nos toca en un hueso, no tenemos que hacer fuerza, ya que podemos hacer que nuestro cuchillo se desafile. Ese hueso al que hemos llegado, es el de la cadera, que es un hueso redondeado que va hacia dentro.



Vamos a ir rodeándolo con la puntilla; es bueno conocer la curvatura de ese hueso porque es lo que nos va a ayudar a hacer más eficiente el corte. Así las lonchas que extraemos se hará rodeando este hueso. Y seguimos con el corte recto hacia abajo, de manera paralela al fémur. Y a medida que vamos descubriendo más hueso, es conveniente seguir rodeándolo con la puntilla.



(A medida que vamos avanzando, llegaremos a zonas con corteza que antes no nos ha sido posible quitar por los recovecos; es ahora cuando con la puntilla y a base de hacer cortes oblicuos las conseguiríamos quitar)



### 8.6 Escalones de la maza (dos)

A medida que avanzamos en el corte, nos van a ir saliendo los huesos de las terminaciones de la tibia y el peroné, y también nos encontraremos con la bola del fémur, que estará cerca del hueso de la cadera.



Para salvar la bola del fémur, lo redondeamos con la puntilla, y seguimos cortando lonchas, rodeando la bolsa de fémur.



En cuanto a las otras terminaciones, tenemos que hacer un marcaje en ellas, y así se nos quedarían los famosos dos escalones, (bastante visibles) que bien es cierto que ya no vamos a poder seguir cortando de esa forma paralela con la que antes habíamos ido loncheando la maza.





### 8.7 Corte de la babilla

Este es el momento de darle la vuelta al jamón, la vuelta exacta quedará dada cuando la pezuña quede hacia abajo. Y nosotros nos situamos en una posición perpendicular al jamón consiguiendo que la zona de la babilla esté totalmente recta.



Para empezar a cortarla, hay que poner el cuchillo en un ángulo de 45° para detectar por dónde debemos empezar. Es una zona más seca y más dura que la anterior que hemos cortado. Esa es la razón por la que cuando el jamón es para un consumo más prolongado en casa, se empieza a cortar por la zona de la babilla, porque se secaría antes.



Y ya iríamos bajando cortando por la zona que quede más alta, a la vez que vamos descubriendo la otra parte del hueso de la cadera, de nuevamente marcaremos.





### 8.8 Sección oblicua tras la rótula.

Durante el corte de la babilla, en la parte superior nos vamos a encontrar el hueso de la rótula. Tendremos que hacer un corte oblicuo que salve el hueso de la rótula y luego rodear el hueso de la cadera para salvar esas lonchas que se quedan ahí.



Como sabemos, el hueso de la rótula es redondeado, por lo que el cuchillo hay que clavarlo primero hacia nosotros y luego hacemos un círculo hacia adentro. La parte de la rótula la cortamos con el cuchillo hacia delante.





### 8.9 Marcaje de la cadera

Para marcar la cadera metemos la puntilla y cuanto más conozcamos el hueso de la cadera, menos jamón vamos a desaprovechar. Le damos la vuelta a cuchillo y seguimos cortando lonchas, sin levantar el cuchillo hacia arriba porque ya tenemos una incisión hecha.





### 8.10 Tercer corte mediante sistema de rotación

Una vez cortada la babilla, nos vamos a encontrar longitudinalmente el fémur. Y quedará el jamón de esta forma (línea paralela al fémur)



El jamón blanco tiene muy poco tocino, por lo que vamos a ir sacando unas cuantas lonchas de esta forma (hacia abajo). Recordamos que cada loncha tiene que tener una cuarta parte de tocino y tres cuartas partes de carne roja, por lo que éstas, cumplirían ese requisito.



¿Qué pasa con esta forma? Q las lonchas suelen salir más gruesas por su dificultad, y se sacarían menos que con el tercer corte que vamos a utilizar. Por eso, y en vista de un mayor aprovechamiento de la pieza, vamos a retirar la parte superior del tocino, lo ponemos paralelo a nosotros y así ya sí que podemos realizar el tercer corte. Este es el método por el que por superficie se sacan el mayor número de lonchas posibles.



El jamón blanco de cara a un restaurante, es el mejor...aunque esto cambia el sabor. Seguimos cortando una vez más, de forma paralela al fémur. Conforme nos vayamos encontrando los huesos, habrá que ir salvándolo, no va a ser un corte tan recto como el que hemos venido practicando. Esto lo hacemos en el blanco, ya que en el ibérico, si le quitamos el tocino, pierde todo el sabor.



Tras realizar el tercer corte, hemos ido bajando y nos vamos encontrando la iniciación del fémur, la tibia y el peroné...hemos tenido que ir rodeándolos y el jamón nos quedaría de esta forma.



Ahora, lo que tendríamos que cortar es la otra parte del fémur. ¿Cómo se corta? Como esa zona está muy dura, las lonchas no van a salir como para presentarlas a un cliente. Lo que proponemos es poner el jamonero en esta dirección.

La carne que queda al lado del fémur hacemos un ángulo de 45° apuntando hacia arriba. Cortamos la esquina porque está muy dura (se puede aprovechar para tacos con el cuchillo jamonero, para los guisos, salmorejo....)



Ahora giramos el jamón en esta posición y seguimos sacando lonchas. Las zonas muy duras, las retiramos. Y volvemos a redondear el hueso de la cadera que nos ha vuelto a salir.



Si os fijáis de momento no hemos quitado ningún hueso; el último que quitaremos será el peroné, para aprovechar la carne que hay entre la tibia y el peroné.



### 8.11 Rotura del peroné y aprovechamiento máximo.

Una vez descubiertos todos los huesos, el jamón nos quedaría de esta forma:



Observamos la tibia y el peroné. Uno es más grueso que el otro, entonces los tocaríamos y vamos a quitar el más fino, que es el peroné. Lo cortaremos con la puntilla. La clavamos así y luego se gira haciendo palanca, y ese hueso quedaría descolgado. Entonces clavamos el cuchillo y haciendo palanca se va a romper.



Escuela Eu  
Cortadores



Una vez roto, rotamos el jamón de forma que la carne que quede, se mantenga paralelo al suelo. Para que nuestro cuchillo no toque la corteza, vamos a hacer una incisión aquí y seguimos extrayendo lonchas.





### 8.12 *Deshuesado.*

El deshuese se realiza por la cadera. Hincamos la puntilla y simplemente vamos separando.



Ahora, cortamos el fémur; teniendo en cuenta que las terminaciones de los huesos son circulares y tenemos que ir moviendo el cuchillo con ese movimiento.

Ya por último nos quedaría sacar la caña del jamón del jamonero.



Fijaos cómo quedan los diferentes huesos, lo que demuestra que el aprovechamiento ha sido al máximo.





## CORTE DE JAMÓN IBÉRICO

Como el jamón ibérico tiene más tocino que el blanco, nuestra Escuela tiene un método único en el que omitimos el tercer corte para aprovechar el tocino de forma longitudinal.

¿Cómo lo hacemos?

Vamos a salvar el hueso del fémur y su terminación, rodeándolo con la puntilla y seguiremos salvando ese hueso. Luego le daríamos la vuelta y ya la zona que queda de carne del fémur sería muy poca y se podrían sacar tacos. Por último aprovecharemos la carne que queda entre la tibia y el peroné.

### - *Primer Corte*

Utilizaremos la puntilla y el cuchillo de hoja grande.

Realizamos el corte en el corvejón en el mismo sitio que comentábamos en el corte de jamón blanco. Recordamos que hincamos la puntilla y el corte será oblicuo (45°) o bien con el cuchillo cebollero hacemos ese corte.





- *Descortezado.*

Si su consumo es en un solo día por cuestiones de rapidez limpiaremos el jamón entero. Lo ideal es ponerlo en esta posición:



Después del primer corte oblicuo que realizamos en el corvejón, ahora tendríamos que realizar un corte recto que rodee toda la caña del jamón.

Una vez hecho el corte, empezamos a quitar la corteza en dirección a ese corte.



La parte más complicada será al bordear el hueso de la cadera con la puntilla, de forma que al cortar salgan trazos limpios y rectos. Esta parte es la más peligrosa del corte de jamón y habrá que adoptar las medidas necesarias para no cortarnos. El truco es colocar la mano en la dirección contraria al corte, de tal manera que si se escapa el cuchillo no nos corte la mano.



Es recomendable utilizar guantes de carnicero, por mucha experiencia que se tenga nunca se sabe que peligros pueden pasar.



- *Corte de la maza*

Una vez desbrozado el jamón, empezaremos el corte por la maza.



El fémur vendrá a esta altura.

Colocamos el cuchillo así y bajaremos.



Recordar que es muy importante que durante el loncheado, el cuchillo no toque la corteza, ya que se puede desfilar. Por eso recomendamos hacer otra incisión unos centímetros más hacia delante de la primera que hicimos y así salvamos ese obstáculo.



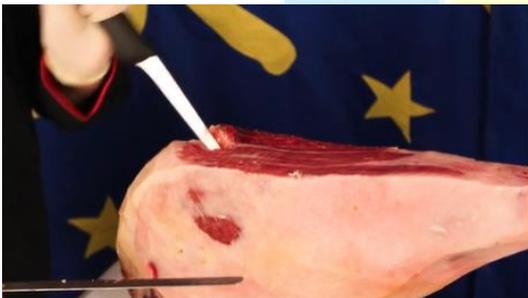


- *Rodear hueso de la cadera.*

Conforme vamos cortando la maza, nos vamos encontrando el hueso de la cadera, y tenemos que rodearlo. Hacemos la incisión y se va marcando poco a poco.



Una vez marcado, seguimos realizando el corte. Cuanto mayor sea tu destreza y conocimiento sobre este hueso y más te ajustes con el cuchillo, mayor será la rentabilidad y el aprovechamiento





- *Escalones de tibia y peroné*

En estos dos escalones, ya no podríamos hacer un corte lineal, sino haciendo una curvatura. Debemos de hacer un marcaje perpendicular en la terminación de tibia y peroné.



Tendrá que ser una incisión no muy profunda ya que si nos excedemos tendremos problemas con la consistencia del jamón a la hora de cortar la babilla; conforme vayamos cortando perderá estabilidad, es normal, pero intentaremos establecer un término medio para que el corte nos resulte lo más cómodo posible.





- *Salvar el fémur*

El truco que utilizamos para no realizar el corte es salvar ligeramente el hueso del fémur y cuando se vea aproximadamente el 75% de su terminación, procederemos a darle la vuelta al jamón.



pea de  
e Jamón





- *Corte de babilla*

En el caso de que estés cortando jamón en un jamonero tradicional, con la punta del jamón apoyada en la base del jamonero, tendremos que colocar nuestro cuchillo con un ángulo de 45° con respecto al suelo. Lo bajaremos y la primera zona donde nos toque cortaremos la primera loncha.



Fíjate en el hueso de la rótula, cuando no podamos cortar recto tendremos que marcarlo y seguir.

El siguiente hueso que nos vamos a encontrar será la cadera, que volveremos a cortar para seguir cortando. Es verdad que a medida que avancemos en esa zona, se va a ir perdiendo consistencia.



Seguimos cortando hasta que el fémur se descubra totalmente, y cortaremos de forma oblicua.

Esta zona que queda, ya no podría lonchearse, por lo que debemos cortarla.





- *Jarrete*

En este caso utilizaremos la rotación para acomodar nuestro cuchillo a todas las irregularidades que se nos presentan, intentando sacar el mayor número de lonchas.

Como ya comentábamos en el corte del jarrete en el jamón blanco, debemos evitar que nuestro cuchillo toque la corteza porque se desafilan. Entonces lo ideal es hacer una pequeña incisión unos centímetros antes y así salvamos este problema.



Es evidente que de una pieza no todas las lonchas saldrán iguales, un claro ejemplo es el jarrete, donde se caracterizarán por ser más estrechas. No te preocupes porque el corte correcto es así como te indicamos.



Iremos rotando el jamón para sacar las lonchas a lo largo del jarrete.





- *Rotura del peroné*

Aprovecharemos la carne que se sitúa entre los huesos de la tibia y el peroné. Únicamente tendremos que quitar el hueso más fino, es decir el peroné.



Una vez cortado intentaremos sacar más lonchas de esa parte.





## 9. Presentaciones de platos

Las presentaciones de plato es conveniente que las realicemos por la zona de la maza, ya que es la que tiene mayor superficie.



En primer lugar, debemos de tener en cuenta qué tipo de presentaciones queremos realizar, es decir, no es lo mismo realizar una presentación para envasar al vacío, que una presentación de plato en un cliente para un evento.

Aquí podéis ver una presentación con loncha acabada en pico y con una estructura radial, simétrica. Ese pico lo ponemos apuntando hacia arriba. Y luego le hemos hecho un círculo aprovechando el tocino exterior del jamón. Para terminar de decorarlo, lo que se suele hacer es una rosa, aprovechando una tira larga de tocino y enrollándola.

Por otro lado tenemos la típica decoración es espiral





En un plato cuadrado, será de esta forma. Respetando los bordes y evitando dejar huecos en blanco en el plato.



Ahora vamos a ver cómo se haría una presentación para envasar al vacío. Haremos lo mismo que con el plato cuadrado. Sacaremos lonchas lo más rectangulares y rectas posibles; los bordes los rodearemos de forma uniforme, ya que cuando se succiona al vacío es lo que más importa porque es lo que más se ve; ya que por el interior no se notan tanto los fallos o posibles huecos.



Evidentemente, las personas que dicen que el corte de jamón es un arte, tienen toda la razón, ya que un producto de sus características con una presentación acorde e ideal a cada momento lo convierten en una maravilla. Es por ello que en nuestros cursos podrás obtener información más ampliada sobre hacer presentaciones de plato; si alguien quiere hacer presentaciones de plato necesita mucha práctica y que en nuestros cursos puede recibir las nociones básicas que le ayuden a innovar en el emplatado.





## 10. Controlar los tiempos en un evento

Aquí vamos a exponer un tema por el que muchos compañeros/as nos preguntan cuando van a realizar su primer trabajo como cortador/a en un evento: la estrategia y el tiempo con el que debemos acudir para preparar todo y empezar nuestro trabajo. Pues bien, algunas de nuestras recomendaciones:

Lo primero tenemos que saber es cuándo acaba la actividad que tenemos que desarrollar. Por experiencia, podemos decir que en total vamos a tardar unas 3 horas donde se incluye lo siguiente: visitar el lugar donde vamos a trabajar para saber dónde están las cosas, socializar, promoción y corte.



Nada más llegar, vamos a conocer al encargado, maitre o camarero, lo que aproximadamente nos llevará unos 15 minutos.

A continuación buscamos el puesto donde nos vamos a ubicar y todo el material que necesitamos: por ejemplo una papelera, mesa auxiliar para dejar nuestras cosas, e instalar nuestras herramientas: soporte, cuchillos, etc. Esta parte nos suele llevar una media hora fácilmente.



Luego empiezo a limpiar el jamón. Aquí el tiempo, ya depende de nuestra destreza, pero aproximadamente para los que no tienen mucho manejo y están empezando, se puede tardar una media hora.



Un intervalo de dos horas, será lo que realmente sea de corte efectivo. En un primer momento, iremos más rápido ya que la gente aún no ha llegado y nadie nos molesta.

Durante la copa de bienvenida, tendremos el mayor momento de agobio, cuando todo el mundo llega y empieza a consumir el jamón



Tenemos que tener en cuenta también que los clientes nos van a preguntar cosas como qué tipo de jamón es el que estamos cortando, nos cuentan su caso particular para saber qué jamón necesitan para consumo en casa, para regalar a alguien, para sus negocios...

Cuando los clientes nos pregunten es imprescindible levantar la cabeza para atenderlos por el tema de la socialización y de que queden contentos y puedan recomendarnos; pero esto nos va ralentizar un poco más.

Es importante llevar también unas tarjetas, con las que poder promocionarnos porque eso aún funciona bastante bien.

Escuela Europea de  
Cortadores d





## 11. Marketing y promoción del cortador de jamón.

En este capítulo, queremos dar a conocer cierta terminología y estrategias de marketing para venderos como profesionales del corte de jamón. Vamos a abordar algunas de las ideas que nosotros hemos desarrollado y que nos han funcionado y os las mostramos para que en vuestro caso particular seáis capaces de emplearlas con éxito.

En primer lugar vamos a explicar dos términos muy relevantes en el campo de marketing y que es conveniente que sepáis. Ellos son: prospecto y cliente.

- **Prospecto:** es una persona que nos llama por teléfono para interesarse por nuestra oferta y nuestro trabajo y que nunca antes nos había contratado. Por tanto, es un posible-futuro cliente
- **El cliente:** es una persona para la que ya has trabajado alguna vez.



Para conseguir que los prospectos nos contraten haremos lo siguiente: en el momento en que nos llamen haciéndonos preguntas sobre nuestra disponibilidad, tiempo que tardamos en desarrollar nuestro trabajo, etc... Nosotros debemos anticiparnos a todo esto, para demostrar dominio sobre el tema y que no es la primera vez que lo vamos a realizar.



Por ejemplo, nosotros le explicamos cómo hacemos el corte de jamón, el tiempo medio que tardamos en realizarlo, le preguntamos sobre el sitio y las condiciones, explicando que nosotros vamos un tiempo antes para preparar todo y que para la hora exacta en que lo requiera tendremos controlada la situación....

Es muy importante también que podamos contar con algunas fotografías de nuestro trabajo, ya que eso es muy importante para darnos visibilidad y profesionalidad. Es más fácil que contraten a una persona que muestre fotografías con sus emplatados, eventos y cortes, que una persona de la que solo se tengan que fiar por un anuncio anónimo en Internet.



Esto nosotros lo potenciamos desde nuestros cursos, ya que os damos la oportunidad de que con los primeros cortes que vais a realizar en el curso, podáis tener una foto profesional con el nombre de la Escuela, que os sirva para acreditar que hay una cierta formación detrás de vuestra persona.

Al principio es lógico que empecéis a desarrollar vuestro trabajo con familiares y amigos, que nos sirve para arrancar, pero de todo hay que ir sacándose fotos.

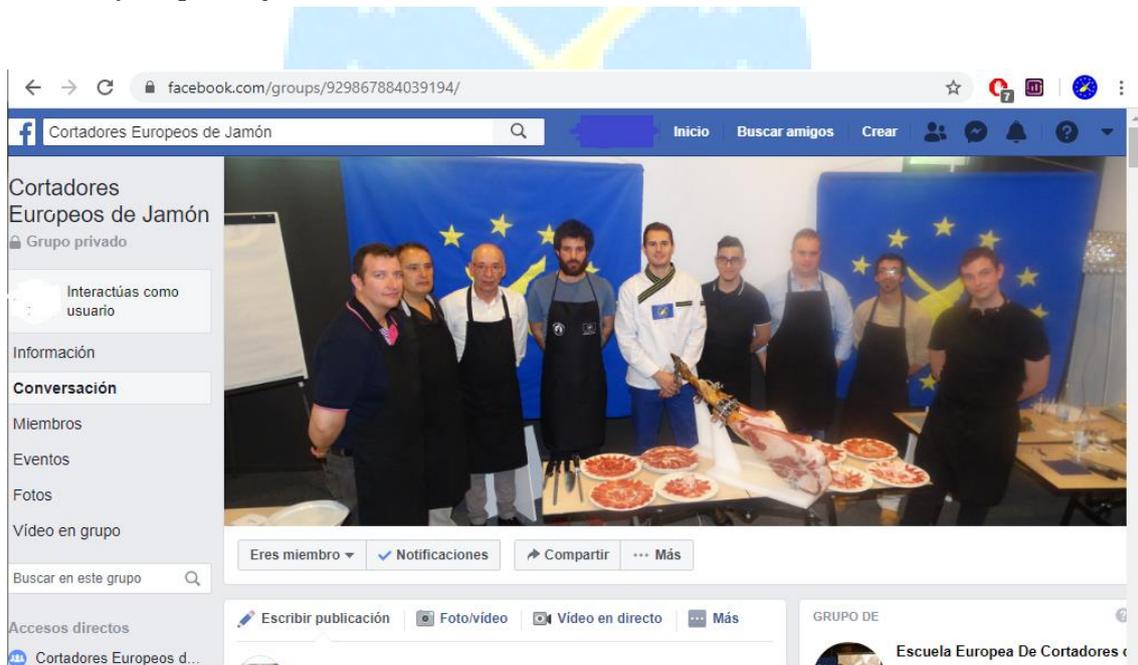
Otro aspecto del marketing es la **Venta por Afiliación** (la empresa que más lo utiliza y que también es la más conocida, es Amazon). Cuando se vende un producto, da una comisión a la gente que ha facilitado su venta.

Nosotros podemos aplicarlo por ejemplo, en una charcutería para cortar jamón. Nosotros cortamos el jamón por el precio que le digamos, y le damos una pequeña comisión; con esto, que no todo el mundo hace, conseguimos que en un futuro, nos vuelvan a llamar. Así vamos construyendo una pirámide. Al principio obviamente vamos a ganar menos, pero se garantiza que para otro trabajo o evento, estemos ahí presentes. Es lo que se conoce también como **Marketing de Recomendación**



No olvidéis también de hacer unas tarjetas profesionales donde las podáis ir entregando a medida que entráis en contacto con futuros clientes. Es algo que sigue funcionando mucho hoy día.

Y por supuesto, no olvidéis que las redes sociales son un gran escaparate para mostrar vuestro trabajo y creaciones. Nuestra Escuela dispone de un Grupo Privado de Cortadores, al que podéis acceder tras realizar un curso con nosotros, donde estamos asociados unos con otros, como ya contamos en otra noticia anterior (que os dejamos por aquí abajo) y que es otra forma rápida y sencilla de hacernos con contactos del mundo del jamón. Hoy día es prácticamente fundamental pertenecer a uno ya que al estar asociados entre nosotros, cuando a un compañero que esté por ejemplo en Barcelona, le llegue una oferta para realizar un trabajo en Madrid, puede decírselo a un compañero de esta ciudad y viceversa. Nos damos trabajo entre nosotros. Esa es la filosofía que maneja nuestra Escuela y la que mejores resultados nos está dando.





## 12. Requisitos legales para trabajar como cortador de jamón.

Hay varias opciones para trabajar como cortador de jamón:

- ✓ Una de ellas sería estar dado de alta como autónomo; puedes declararlo haciendo facturas en el epígrafe que corresponda.
- ✓ Otra opción sería que el restaurante o catering que te contrate, te da de alta en la Seguridad Social durante el día que vas a realizar el servicio de corte de jamón. En estos casos te suelen dar de alta un par de horas o tres, que suele ser el tiempo habitual que se requiere para realizar el corte del jamón.
- ✓ También existe la posibilidad de que si no se llega al mínimo de facturación, la ley permite que puedas emitir facturas sin estar dado de alta. Esto ya va a depender de la cantidad de trabajo que tengamos en este aspecto. Habría que asesorarse bien sobre nuestro caso en especial.

Últimamente se está poniendo cada vez más de manifiesto la necesidad de contar con un **Carnet de Cortador Profesional de Jamón**; éstos se obtienen a través de escuelas privadas como la nuestra. Estar en posesión de este carnet es un aspecto que cada vez más restaurantes, empresas de caterings etc, demandan, porque supone contar con una cierta garantía de que esa persona se ha formado y sigue una técnica correcta y eficiente, aprovechando el jamón al máximo.



Lo que sí que es obligatorio que tengamos es el **Carnet de Manipulador de Alimentos de alto riesgo**; pídenos más información sobre este aspecto si lo necesitas o si buscas por la web, tienes que tener en cuenta que sea el tipo de carnet específico.

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE  
ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**





### 13. Vestimenta.

En cuanto a la vestimenta de un cortador de jamón, principalmente tenemos dos modelos:

- Una chaqueta



- Zapatos y camisa con un delantal encima.



Hay que ir elegante, suele usarse ropa negra porque es un acto importante.

Es importante que en la vestimenta tengas el respaldo de una Escuela. En nuestro caso, en nuestros cursos, nosotros damos a nuestros alumnos unos delantales bordados y una galleta o pegatinas con el logo y las letras de nuestra escuela, para que los podáis llevar mientras cortáis.





## 14. Técnicas de cierre.

Este capítulo se refiere a cerrar nuestro trabajo como cortador con un cliente.

Principalmente cuando te contacta el cliente, te va a realizar una serie de preguntas como por ejemplo, los tiempos que manejamos en el corte o bien el precio que tenemos. Lo más importante es adelantarse a las necesidades de nuestro cliente...ya que más o menos debemos de saber qué es lo que se requiere en nuestro oficio. Por ejemplo preguntar dónde vamos a trabajar y en qué condiciones, les explicamos cómo cortamos el jamón y cómo sabemos aprovechar al máximo la pieza... etc.

Es muy importante el lenguaje positivo, no utilizar nunca adverbios adversativos que indiquen un pero o una pega, ya que esto, echa para atrás bastante a los clientes. Hemos de estar con una actitud proactiva.

Todo esto nosotros lo sabemos porque la Escuela Europea de Cortadores de Jamón ha empezado de cero, hace relativamente poco tiempo y ha ido creciendo muy rápidamente gracias a estas técnicas y gracias también a que cada vez somos más compañeros enamorados de este trabajo que trabajamos codo con codo, en la distancia para ayudarnos y convertirnos en cortadores de referencia de nuestras respectivas zonas. Por eso, estamos recomendando algo probado y eficaz. Estos conocimientos los compartimos con nuestros alumnos de los cursos presenciales pero también los que hacéis el curso online, gracias a los vídeos que abordan esta temática, tan importante como saber realizar un buen corte.

Como ya hemos comentado en alguno de los puntos anteriores del manual, el tema de ofrecer fotografías nuestras posando con alguna de nuestras creaciones, en diferentes escenarios, es fundamental, ya que crea una confianza en el cliente especial. Nuestra Escuela es consciente de esto, por lo que en nuestros cursos presenciales, pedimos a nuestros alumnos hacerse fotos con los platos que han aprendido a cortar, de cara a que les sirva para promocionarse en sus primeros trabajos como cortadores.

También si estás con nosotros y te apoyas en la experiencia de otros, cerrarás la venta. Con estar con nosotros nos referimos a que os animamos a uniros a nuestro Grupo de Cortadores (Cortadores Europeos de Jamón), donde compartir experiencias laborales con otros compañeros, ya sea mediante recomendación de un trabajo que no podemos realizar o bien porque necesitamos compañeros para realizar un evento grande... (es lo que ya abordamos en otro capítulo del manual, conocido como Marketing de Recomendación). La realidad es que cuanta más gente conozcamos, no solo de clientes sino de compañeros dedicados a esto, más posibilidad tendremos de trabajar. Así por tu propio beneficio, te recomendamos unirse a nuestro grupo de cortadores.