



FORMACIONES

Maestros Cortadores 2027

DESCUBRE TODO SOBRE EL CORTE PROFESIONAL DE JAMÓN

www.corteiberico.com



Hector Ibáñez



Cualquier persona que haya cortado una sola loncha de jamón, sabe que este área del conocimiento por sus características propias bien se puede considerar un arte. Para lograr una verdadera asimilación de este mismo debemos aludir a conceptos y a su vez a las definiciones de estos mismos para después estructurar los principios básicos que conforman el aprendizaje y su legado.

Bienvenido a Corte Ibérico.

CEO Fundador

Hector Ibáñez



02

Escuela de cortadores desde 2014

CATEGORIAS

01 Formación AMATEUR

02 Formación AVANZADA

03 MASTER CLASS





Que TALLER necesitas?

TALLER AMATEUR

Introdúctete en el mundo del jamón y el del corte a cuchillo de la mano de expertos que te guíen en los primeros pasos.

TALLER AVANZADO

Mejora tus habilidades y conocimientos para convertirte en un profesional libre e independiente.

Que jamón quieres para tu taller



Jamón Serrano Gran Reserva +15 meses

Jamón serrano curado de excelente calidad, ideal para comenzar tu experiencia

Jamón 50% Ibérico de cebo

Jamón Ibérico de precinto blanco, con un marmoleo abundante.

Jamón 50% Ibérico de Bellota

Jamón Ibérico de precinto rojo, con un marmoleo abundante y sabor a bellota

Jamón 100% Ibérico Bellota

Jamón Ibérico de precinto negro, la máxima excelencia.





**ES UN TALLER DISTENDIDO Y
DIVERTIDO, IDEAL
PARA PRINCIPIANTES CON
GANAS DE APRENDER.**

NIVEL I

AMATEUR



Si tienes inquietudes, eres foodie o solo sientes placer por la gastronomía y cortar jamón fue una empresa de difícil acceso, ahora ya puedes cumplir tu deseo de aprender a cortar jamón.

Aprenderás a empezar un jamón, a posicionarte correctamente en el corte a cuchillo, como conservarlo y los cuidados básicos para que aproveches tu jamón al máximo.

Costos Formación Amateur

06



www.corteiberico.com

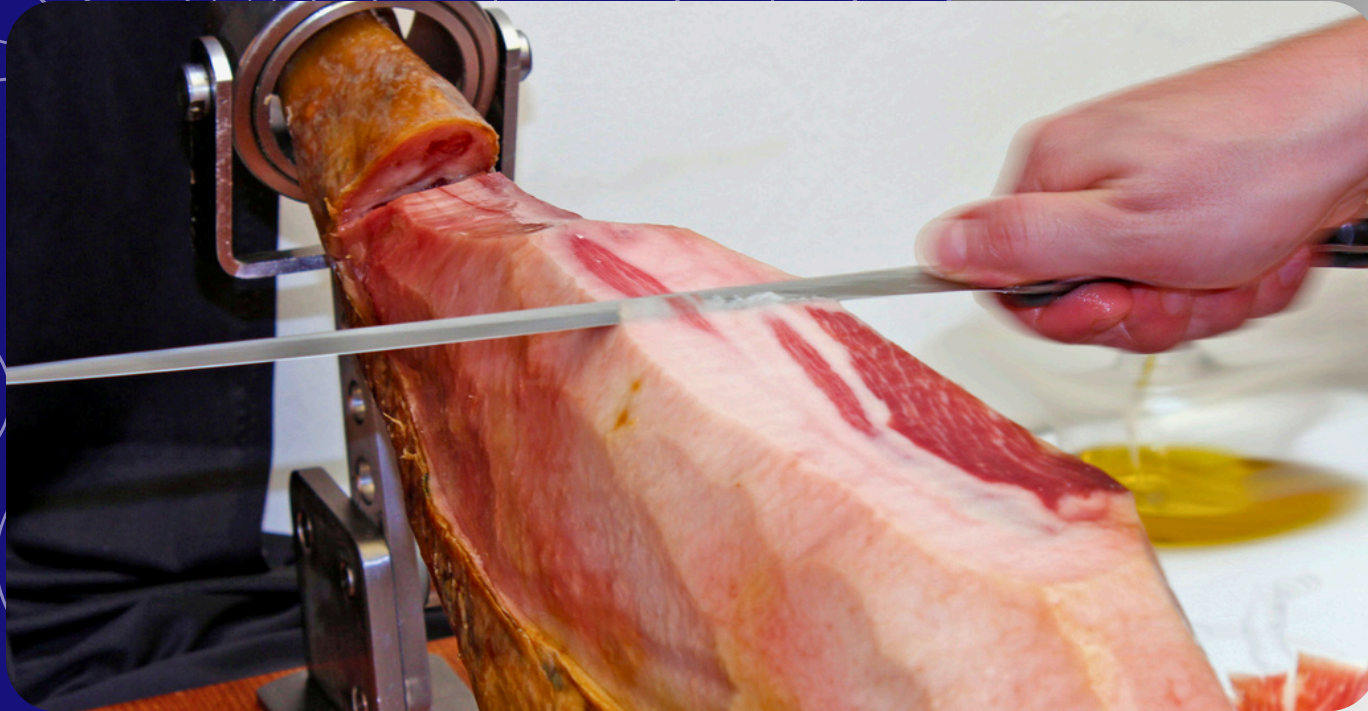
	Producto	Costo x Alumno	Mínimo Alumnos	Costos totales
Jamón Serrano Gran Reserva	\$ 6,400	\$ 1,000	10	\$ 16,400
Jamón 50% de Cebo Ibérico	\$ 13,250	\$ 2,000	2	\$ 17,250
Jamón 50% Ibérico Bellota	\$ 20,050	\$ 2,000	2	\$ 24,050
Jamón 100% Ibérico Bellota	\$ 23,050	\$ 2,000	2	\$ 27,050

6 hora por sesión

Los alumnos conservarán el producto rebanado y su diploma Amateur

Aplican viáticos fuera de ZMG

2027



ES UN TALLER DETALLADO Y MINUCIOSO Y CON EL PRIMORDIAL OBJETIVO DE OBTENER UN DOMINIO DE LA HABILIDAD.

NIVEL II

AVANZADO



Si deseas prosperar en tu dominio de la habilidad del corte de jamón a cuchillo y poder trabajar de manera independiente, esta sin duda es la mejor opción.

Con el preciso movimiento de los cuchillos y perfilados de los jamones lograrás obtener un control máximo de rendimientos, dejando a la estética el resultado final.

Costos Formación Avanzada

06



www.corteiberico.com

	Producto	Costo x Alumno	Mínimo Alumnos	Costos totales
Jamón Serrano Gran Reserva	\$ 6,400	\$ 3,100	1	\$ 9,500
Jamón 50% de Cebo Ibérico	\$ 13,250	\$ 3,100	1	\$ 16,350
Jamón 50% Ibérico Bellota	\$ 20,050	\$ 3,100	1	\$ 23,150
Jamón 100% Ibérico Bellota	\$ 23,050	\$ 3,100	1	\$ 26,350

10 hora por sesión, en 2 días, cupo máximo de 4 alumno por jamón
Los alumnos conservarán el producto rebanado y su diploma Amateur
Aplican viáticos fuera de ZMG

2027

LA TÉCNICA MARCA LA
DIFERENCIA
ALTA EXPRESIÓN.

NIVEL III

MASTER CLASS



Después de este taller sumado al tiempo
dedicado en la materia, conocerás los detalles
que se necesitan para tener un dominio total
de las habilidades y del conocimiento.



Podrás conocer de la mano de un profesional
certificado Corte Ibérico todos los detalles y
los conocimientos adquiridos durante años,
guiaremos y estructuraremos la resolución de
inquietudes y dudas de manera eficiente.



OBJETIVOS

Dar los pasos correctos en el aprendizaje de la divulgación cultural es una parte fundamental para poder entregar veracidad a generaciones futuras que enseñen a mejorar nuestra actual labor.

Reconocerás los distintos tipos de jamones, sus clasificaciones y diferencias entre ellos para poder aconsejar, recomendar y poder transmitir tu conocimiento a tu comunidad.





14

Representación UNION EUROPEA

ENJOY IT' S FROM EUROPE

Nuestro CEO fundador Héctor Ibáñez, en una de sus múltiples colaboraciones representando a la Unión Europea, en ferias internacionales divulgando al mundo los controles y regulaciones del sector, mismos que otorgan calidad y control a los productos.

Feria Antad 2025.

Delegación de la Unión Europea en México.





www.corteiberico.com

Informes

ventas@corteiberico.com

33 3100 3330

33 2360 0114

15





**Corte
Ibérico**

Heitor Ibarra B