vinetur

Formación, precisión y cultura: el Campus del Jamón de Monte Nevado impulsa la excelencia en el corte a cuchillo

El centro impulsa la investigación y la formación en torno al jamón curado con un enfoque integral y vanguardista

martes 7 de octubre de 2025

ESCRITO POR LUCÍA



El Campus del Jamón de Monte Nevado, primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la investigación, formación y difusión de la cultura del jamón curado, continúa afianzando su posición como referente internacional del conocimiento especializado en torno a uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía española. Mucho más que un espacio formativo, el Campus del Jamón representa un punto de encuentro donde la destreza técnica, el respeto por el producto y la sensibilidad gastronómica se convierten en pilares de una formación rigurosa y transformadora.

A través de sus cursos especializados, el Campus del Jamón no sólo capacita a profesionales del sector: contribuye a formar especialistas que interpretan el corte como un arte aplicado, la presentación como narrativa visual y el jamón como un símbolo cultural de primer orden. Su enfoque combina teoría, práctica y una visión actualizada, alineada con las demandas de un sector en constante transformación.

Entre sus formaciones más reconocidas destaca el Curso Avanzado de Corte a Cuchillo y Emplatado, dirigido a cortadores profesionales que buscan perfeccionar su técnica. El curso aborda las líneas de corte más actuales, enseña a maximizar el rendimiento de cada pieza y ofrece herramientas para resolver con solvencia las complejidades que puedan presentar algunas curaciones, desde venas o grietas hasta texturas pastosas o puntos de oxidación. Todo ello a través de una metodología precisa y adaptable, que permite sacar lo mejor de cada jamón.

La formación incluye además un módulo especializado en emplatado, centrado en la composición visual y armónica de las diferentes partes del jamón, con especial atención a los formatos más demandados en restauración y eventos gastronómicos.

Por su parte, el Curso de Corte de Paleta explora las particularidades anatómicas y técnicas de esta pieza. Se estudian aspectos como su menor tamaño, el tiempo de curación, el rendimiento y las zonas clave para el loncheado, como la maza, contramaza y jarrete, así como la distribución del peso entre lonchas, tacos, huesos y merma. Un contenido esencial para dominar el corte integral y sacar el máximo partido del producto.

Ambos cursos están liderados por dos profesionales de referencia: Roberto González Santalla y Pedro José Pérez Casco, miembros del Comité de Expertos del Campus del Jamón Monte Nevado y figuras clave en la profesionalización del corte a cuchillo en España. Su labor como formadores va mucho más allá de la técnica: comparten una visión del corte como lenguaje, como expresión de respeto por el producto y como vehículo de transmisión cultural.

Con cada edición formativa, el Campus del Jamón Monte Nevado reafirma su compromiso con la excelencia, la profesionalización del sector y la difusión de un saber que une precisión, sensibilidad y conocimiento. En un contexto en el que el detalle, la autenticidad y la puesta en valor del producto son fundamentales, Monte Nevado impulsa un modelo único de aprendizaje que sitúa al jamón curado en el centro de nuestra cultura gastronómica y profesional.