

CORTADOR DE JAMÓN

Código: HOTR_C40

Duración: 56H

Objetivos:

Objetivos generales del curso

- Conocer las nociones básicas para cortar un jamón de forma parcial o total.

Objetivos específicos del curso

- Distinguir algunas de las características físicas y mentales del cerdo
- Diferenciar entre distintos tipos de cerdo existentes
- Conocer el tipo de alimentación y crianza del cerdo
- Distinguir y diferenciar entre los diferentes tipos de jamón
- Reconocer las partes de la pata del jamón y las características de cada una de ellas
- Dominar los utensilios necesarios para cortar jamón
- Saber definir y diferenciar las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas

Contenidos:

UNIDAD DE APRENDIZAJE 1. EL CERDO

1. Características generales
2. Clasificación
 - 2.1. Razas autóctonas de fomento
 - 2.2. Razas integradas en España
3. Alimentación

- 3.1. Dietas
- 3.2. Instalaciones
- 4. Reproducción, lactancia y cría

UNIDAD DE APRENDIZAJE 2. EL JAMÓN

- 1. El jamón
 - 1.1. Clasificación según su raza
 - 1.2. Clasificación según su alimentación
 - 1.3. Clasificación según el proceso de curación
- 2. Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas
- 3. Elaboración del jamón
 - 3.1. Sacrificio
 - 3.2. Despiece
 - 3.3. Proceso de curación
 - 3.4. Parámetros de calidad
- 4. Precinto y etiquetado
 - 4.1. Datos de precintado
 - 4.2. Etiquetado
 - 4.3. Datos a tener en cuenta

UNIDAD DE APRENDIZAJE 3. EL CORTE

- 1. Partes del jamón
 - 1.1. Maza
 - 1.2. Babilla

- 1.3. Punta
- 1.4. Jarrete

2. Útiles y herramientas

- 2.1. Cuchillo jamonero
- 2.2. Cuchillo descortezador
- 2.3. Cuchillo deshuesador
- 2.4. Cuchillo puntilla
- 2.5. Chaira
- 2.6. Pinza jamonera
- 2.7. Jamonero / soporte jamonero

3. El corte del jamón

- 3.1. Preparar
- 3.2. Descortezar
- 3.3. Lonchear