

**TITULO: Cortador de Jamón**

**HORAS: 57**

**OBJETIVOS GENERALES:**

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

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- 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
3. Alimentación
4. Reproducción, lactancia y cría

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2. EL JAMÓN**

1. El jamón
2. Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas
3. Elaboración del jamón
4. Precinto y etiquetado

## 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