

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