

OBJETIVOS EL CORTE DE JAMÓN

- Iniciar al alumno en los conocimientos básicos sobre el cerdo y su origen en España, su anatomía, las zonas jamoneras del país y las enfermedades que tiene el jamón.
- Conocer el tiempo de curación y los distintos tipos de jamón, cómo elegir una pieza y qué partes la componen.
- Saber distinguir los distintos soportes jamoneros.
- Conocer la figura del Maestro Cortador, su origen y desarrollo en nuestro país.
- Saber cómo limpiar y pelar una pieza, qué utensilios son necesarios y cómo se utilizan, conocer los distintos tipos de corte y cómo se conserva la pieza una vez empezada.
- Tener nociones generales sobre manipulación de alimentos y la legislación vigente aplicable.