

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



CORTE DE JAMÓN

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

- Adquirir los recursos necesarios para racionar un jamón de forma adecuada.
- Conocer las diferentes técnicas utilizadas en los procesos de limpieza y corte de un Jamón.
- Participar activamente del proceso de racionado y corte de Jamón.
- Obtener los conocimientos básicos sobre las Denominaciones de Origen del Jamón Ibérico.
- Alcanzar las competencias necesarias en materia de legislación sobre el Jamón.

Contenidos:

PARTES DEL JAMON:

- Bbilla.
- Punta.
- Caña.
- Jarrete.
- Maza.

¿POR DONDE EMPEZAR LA PIEZA?

- Pezuña boca a bajo.
- Pezuña boca arriba.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



EL PRIMER CORTE

EXTRACCION DE CORTEZA

LIMPIEZA DE PIEZA

EXTRACCION DE LONCHAS

VUELTA AL JAMÓN