

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



CORTE DE JAMÓN

Modalidad:

presencial con una duración 4 horas

Objetivos:

Conocer los tipos de jamón, las partes que lo forman y su proceso de elaboración, así como aprender todo el proceso de corte del mismo, desde su fijación al jamonero hasta la finalización del corte con la obtención del rendimiento máximo.

Contenidos:

1. Conocimientos teóricos del cerdo ibérico:

Raza del cerdo ibérico y principales características.

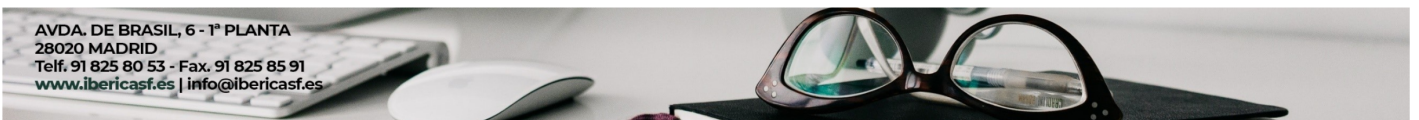
2. Influencia de la dieta:

Características de cerdos ibéricos según la alimentación recibida.

3. Proceso de elaboración del jamón:

Fases de los distintos métodos de elaboración del jamón.

4. Clases de jamón ibérico según su alimentación:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



De montanera, de recebo, de pienso....

5. Partes del jamón:

La maza, la contramaza, la babilla, la punta, el jarrete, la caña...

6. La elección de un buen jamón:

Periodo de curación, cobertura de grasa, garantías de control y calidad.

7. Como fijarlo en el jamonero:

Tipos de jamoneros y tiempos estimados de consumo de la pieza.

8. Limpieza de la pieza previa al corte:

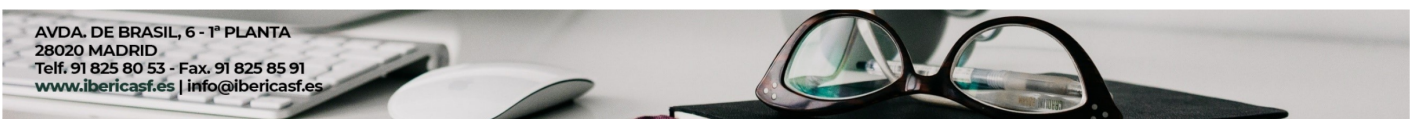
Eliminación de la corteza y la grasa externa de la zona a cortar.

9. Inicio del corte:

Tipo de lonchas, dirección y presión del corte.

10. Finalización del corte con la obtención del rendimiento máximo:

Carne más próxima al hueso.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



11. Presentación de raciones:

Estilo y presentación del cortador.