

ÍNDICE EL CORTE DE JAMÓN

TEMA 1 EL CERDO

- El cerdo y su origen en España.
- Anatomía del cerdo.
- Zonas jamoneras en España.
- Nueva normativa de calidad del jamón ibérico.
- Enfermedades del jamón.

TEMA 2 EL JAMÓN

- Tiempo de curación.
- Tipos de jamón.
- Partes de un jamón.
- Elección de la pieza.
- Soportes jamoneros.

TEMA 3 EL CORTE

- El Maestro Cortador.
- Limpieza y pelado de la pieza.
- Utensilios y herramientas.
- El corte y sus tipologías.

TEMA 4 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Conservación, consumo y mantenimiento del jamón.
- Nociones generales sobre manipulación de alimentos.
- Higiene alimentaria.
- Legislación alimentaria aplicable.