

## EL JAMÓN: ORIGEN Y CORTE

**Modalidad:** Teleformación

**Horas:** 30 Horas

### Objetivos:

- Diferenciar los tipos de cerdos según su color, su alimentación, su aspecto físico, etc., con el fin de encuadrar sus productos dentro de una calidad u otra.
- Describir los cuidados en cuanto a alimentación que se han de proporcionar a los cerdos para obtener su óptimo rendimiento y según los protocolos establecidos.
- Reconocer las actuaciones necesarias en la detección de celo, cubrición, gestación, parto, posparto y lactancia para obtener crías de máxima calidad.
- Conocer la importancia de la dehesa en la alimentación de los cerdos.
- Diferenciar las diferentes técnicas y normas para establecer la calidad de las piezas y saber clasificarla según su lugar de elaboración y maduración.
- Conocer la técnica de corte de una pieza de jamón, así como su preparación y conservación.
- Preparar y presentar platos sencillos del producto en casa, aplicando las normas básicas de cocinado durante su elaboración.

### Contenidos:

#### Capítulo 1 El cerdo

Características generales del cerdo

Variedades del cerdo ibérico

Cerdos negros

Cerdos colorados

Cerdos según su alimentación

Alimentación del cerdo ibérico

Nutrición del cerdo e instalaciones para el su cría

Lactancia, cría y recría del cerdo ibérico

Cerdos ibéricos en cebo

Reproducción del cerdo

Cruce entre razas

#### Capítulo 2 El jamón

El jamón

Tipos

Características

Obtención

Pruebas de calidad

Partes del jamón

Utensilios para el corte

El corte del jamón

### Capítulo 3 Denominaciones de Origen (DO)

Calidad

Control de calidad del jamón ibérico

Tipos de denominación de calidad

Denominación de origen protegida (DOP)

Indicación geográfica (IGP)

Especialidad tradicional garantizada (ETG)

Denominaciones de calidad del jamón en España

DO jamón de Huelva

DO jamón de Los Pedroches

DO jamón de Guijuelo

DO jamón de la dehesa de Extremadura

DO jamón de Teruel

IGP jamón de Trevelez

Cata del jamón

El aspecto visual

El olfato

La textura

El gusto

### Capítulo 4 El jamón ibérico en la cocina

Valor nutricional del jamón ibérico

Características nutricionales del jamón ibérico

Diferencias entre los distintos jamones

Presentación del jamón

El vino: potenciador del sabor del jamón

Conservación del jamón

Recetas