



**TÍTULO:** El Jamón: origen y corte

**DURACIÓN:** 30 H

## ■ 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.

## ■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer el origen y evolución del cerdo según distintas teorías y autores.
- Distinguir algunas de las características físicas y mentales del cerdo.
- Diferenciar entre distintos tipos de cerdo y sus características, ya que todo ello influirá en el futuro jamón.
- Conocer el tipo de alimentación y la crianza del cerdo.
- Definir el concepto de jamón.
- Reconocer las características más destacadas del jamón.
- Distinguir y diferenciar entre los diferentes tipos de jamón.
- Reconocer las partes del jamón.
- Conocer los utensilios necesarios para el corte del jamón.
- Mencionar los pasos a seguir para la preparación del corte del jamón, para su futura puesta en práctica del corte de este.
- Conocer las distintas Denominaciones de Origen de un alimento



- Distinguir las distintas denominaciones de origen reconocidas del cerdo ibérico en España, haciendo distinción entre su procedencia y características del jamón al que se haga referencia.
- Conocer los aspectos implicados en la cata del jamón, para poner en práctica su realización.
- Mencionar distintas recetas en las que se incorpore el jamón como ingrediente principal.
- Conocer los valores nutricionales del jamón.
- Conocer las diferencias que se establece entre el jamón serrano, jamón ibérico y el jamón blanco.
- Conocer las distintas formas de presentar el jamón, llevando a cabo los consejos pertinentes.

## ■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. El cerdo**
  - Características generales del cerdo
  - Variedades del cerdo ibérico
  - Alimentación del cerdo ibérico
  - Reproducción del cerdo
- **Capítulo 2. El jamón**
  - El jamón
  - Partes del jamón
  - Utensilios para el corte
  - El corte del jamón
- **Capítulo 3. Denominaciones de origen (DO)**
  - Calidad
  - Tipos de denominación de calidad
  - Denominaciones de calidad del jamón en España
  - Cata del jamón
- **Capítulo 4. El jamón ibérico en la cocina**
  - Valor nutricional del jamón ibérico
  - Presentación del jamón
  - Recetas