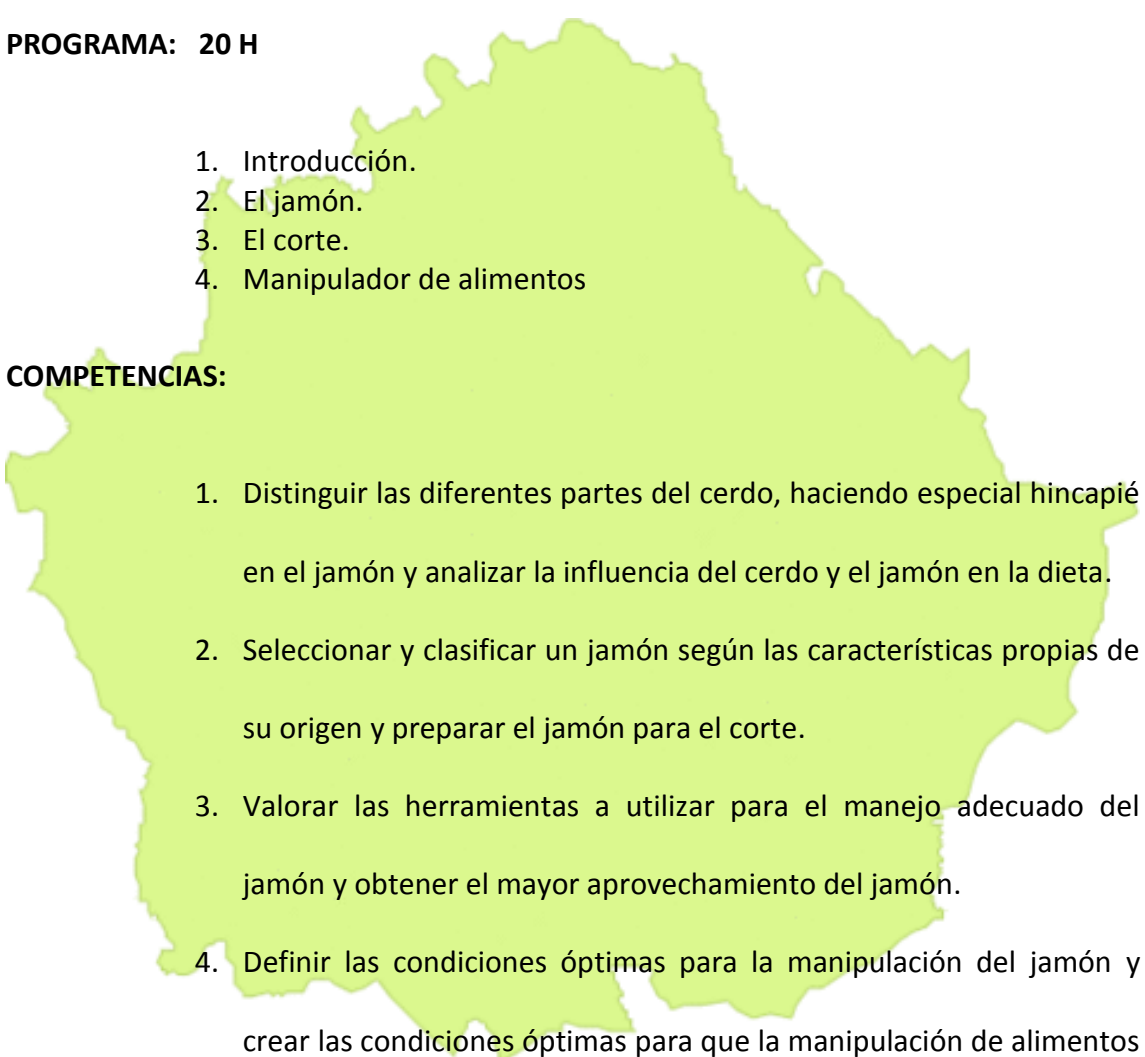


CORTADOR DE JAMON

OBJETIVO.

Capacitar al alumno para cortar un jamón ibérico, aprovechar al máximo la pieza y coger destreza con las técnicas de corte.

PROGRAMA: 20 H

- 
1. Introducción.
 2. El jamón.
 3. El corte.
 4. Manipulador de alimentos

COMPETENCIAS:

1. Distinguir las diferentes partes del cerdo, haciendo especial hincapié en el jamón y analizar la influencia del cerdo y el jamón en la dieta.
2. Seleccionar y clasificar un jamón según las características propias de su origen y preparar el jamón para el corte.
3. Valorar las herramientas a utilizar para el manejo adecuado del jamón y obtener el mayor aprovechamiento del jamón.
4. Definir las condiciones óptimas para la manipulación del jamón y crear las condiciones óptimas para que la manipulación de alimentos se lleve a cabo con las garantías de seguridad adecuadas.

REQUISITOS:

NIVEL N1. No precisa requisitos académicos ni profesionales de acceso.