



HOTEL  
TRAINING  
SCHOOL

A close-up photograph of a hand holding a carving knife, slicing a piece of jamón. The knife is positioned diagonally, and the hand is on the right side of the frame. The jamón is on the left, showing its characteristic marbled texture and reddish-pink color. The background is a plain, light-colored surface.

*curso de*  
**JAMÓN: ORIGEN  
Y CORTE**

**30 HORAS**   
*duración*

En este curso de Corte de jamón aprenderás las técnicas y útiles necesarios para cortar correctamente el jamón. Además, conocerás el origen y la historia del jamón. Anteriormente, el jamón se servía en tacos y no en lonchas. Fue cuando con el objetivo de innovar y diferenciarse de la competencia, se empezó a presentar el producto en lonchas, donde el consumidor pudo degustar mejor las cualidades de la textura. En España hay 3.000 cortadores de jamón, y sus sueldos oscilan entre 50€ a 3000€. El jamón es uno de los productos más admirados y deseados de nuestra gastronomía, por su calidad, textura, sabor y aroma, pero un mal corte puede arruinar la mejor pieza.

[www.hts-school.com](http://www.hts-school.com)

# OBJETIVOS

## generales

- Diferenciar los tipos de cerdos según su color, alimentación, aspecto físico... para saber su calidad.
- Describir la alimentación de los cerdos para obtener su óptimo rendimiento y según los protocolos establecidos.
- Reconocer las actuaciones en el 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 técnicas y normas para establecer la calidad de las piezas y clasificarlas.
- Técnica de corte del jamón, preparación y conservación.
- Preparar y presentar platos sencillos del producto, aplicando las normas básicas de cocinado.



## específicos

- Conocer el origen y evolución del cerdo según distintas teorías y autores.
- Distinguir algunas de las características físicas y mentales del cerdo.
- Diferenciar tipos de cerdo y sus características.
- Conocer el tipo de alimentación y la crianza del cerdo.
- El concepto de jamón y sus características más destacadas y valores nutricionales.
- Distinguir y diferenciar entre los diferentes tipos de jamón y reconocer sus partes.
- Conocer los utensilios necesarios para el corte y presentación.
- Pasos para la preparación del corte.
- Conocer las distintas Denominaciones de Origen del cerdo ibérico en España.
- Conocer los aspectos implicados en la cata del jamón.
- Recetas con el jamón como ingrediente principal.

# CONTENIDO

## 1 *el cerdo*

- 1.1 Características generales del cerdo.
- 1.2 Variedades del cerdo ibérico.
- 1.3 Alimentación del cerdo ibérico.
- 1.4 Reproducción del cerdo.

## 2 *el jamón*

- 2.1 El jamón.
- 2.2 Partes del jamón.
- 2.3 Utensilios para el corte.
- 2.4 El corte del jamón.



## 3 *denominaciones de origen*

- 3.1 Calidad.
- 3.2 Tipos de denominación de calidad.
- 3.3 Denominaciones de calidad del jamón en España.
- 3.4 Cata del jamón.

## 4 *el jamón ibérico en la cocina*

- 4.1 Valor nutricional del jamón ibérico.
- 4.2 Presentación del jamón.
- 4.3 Recetas.