

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **2**
Código **ECP2729_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 546/2023**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Desarrollar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo para corte y loncheado de jamón y paleta curados, preparándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria, así como requisitos en su caso de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).

IC1.1 La recepción de la mercancía se efectúa, comprobando el cumplimiento de seguridad y calidad alimentaria, tipos de jamón, DOP, IGP, ETG, curación, entre otros, para que la actividad de corte quede asegurada según servicio contratado.

IC1.2 Los jamones y paletas se ordenan, teniendo en cuenta, curación, tamaño, de pata derecha o izquierda, entre otros, para que la actividad de corte posterior quede garantizada según los requerimientos de la entidad o empresa organizadora.

IC1.3 La distribución del espacio se comprueba, teniendo en cuenta los requerimientos de la entidad o empresa organizadora, con el fin de que durante el proceso de loncheado, la imagen y seguridad queden controladas.

IC1.4 Las mesas de corte se preparan, teniendo en cuenta parámetros de calidad, imagen y seguridad como:

- Vestido con mantelería específica
- Colocación de herramientas y utillaje

- Ubicación de la pieza
- Ubicación de clientes.

IC1.5 Las herramientas, como cuchillos, chaira, pinzas, soporte, paños de limpieza, recipientes de recogida de desperdicios, entre otros, se comprueban, situándolas en posición estratégica de fácil acceso para que los estándares de calidad del proceso queden garantizados.

IC1.6 La vajilla susceptible de uso durante la actividad, como platos, fuentes, soportes, entre otros, se comprueban, adecuándolos al servicio, para que el corte de jamón y paleta curados quede emplatado según tipología del mismo.

EC2 Desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, ejecutándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC2.1 El envoltorio del jamón o paleta como papel, mallas, entre otros, se retira, dejando marchamo de la empresa, DOP, IGP, ETG, entre otros, para que la identificación de la misma quede expuesta.

IC2.2 El jamón y paleta curados se selecciona, haciendo una inspección ocular descartando aquellas con hendiduras o malformaciones.

IC2.3 El estado de curación del jamón y paleta curados se comprueba, presionándolo con los pulgares de las manos en zonas de la pieza, como maza o babilla, para que la selección y estado queden determinados.

IC2.4 La inspección olfativa del jamón y paleta curados se efectúa, introduciendo la cala en zonas como la unión del hueso de cadera con fémur, en el jarrete y en la zona baja de la punta o cadera, para que las anomalías, puntos de maduración, entre otros queden comprobados.

IC2.5 La posición del jamón y paleta curados se determina, fijándola en el cepo o jamonero en función del tipo de servicio, para que la visión, el corte y la imagen queden expuestos.

IC2.6 La limpieza o pulido de la pieza se inicia, teniendo en cuenta:

- La tipología de servicio, como a la carta, eventos, servicio de buffet, entre otros.
- El corte por debajo del tendón de Aquiles, en ángulo de 45º hasta llegar a tocar la tibia y peroné.
- La retirada de la corteza, e impurezas, de forma que, durante la degustación, los sabores desagradables queden descartados.

IC2.7 La pieza se exhibe, disponiéndola según el tipo de servicio a prestar hasta el momento de corte, de forma que la figura, calidad, imagen de empresa, DOP, IGP, ETG, entre otros, queden mostradas.

EC3 Desarrollar actividades de corte y loncheado a cuchillo de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.

IC3.1 La apertura de la pieza se determina, puliéndola en función de tipología de servicio, imagen a proyectar, consumo, ubicación, temporalización, condiciones ambientales, entre otros, con el fin de que las cualidades organolépticas para el disfrute queden aseguradas.

IC3.2 El loncheado de la pieza se inicia, teniendo en cuenta que la cuadratura quede mostrada para garantizar su disposición en la vajilla y equilibrio visual.

IC3.3 El loncheado de la pieza se continua de forma lineal, salvando los huesos de tibia, peroné, fémur y cadera, a través de cortes específicos para asegurar que los mismos queden uniformes.

IC3.4 La tipología de las lonchas, se determina, disponiéndolas en función de ubicación como maza, codillo, punta y babilla, con el fin de diferenciar sabores entre ellas.

IC3.5 Las lonchas se montan, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.

IC3.6 La conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato se efectúa, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

EC4 Desarrollar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G. y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.

IC4.1 La limpieza y pulido de la pieza se inicia, siguiendo procedimientos de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar el rendimiento, imagen y calidad del loncheado a máquina.

IC4.2 El deshuesado de la pieza se inicia teniendo en cuenta:

- La retirada con ayuda de cuchillo deshuesador, del hueso de cadera.
- La retirada del fémur, con ayuda de la gubia.
- La separación de los músculos de la tibia y peroné, entre otros, con atención de no hacer incisiones en los mismos.

IC4.3 La máquina cortadora se revisa, comprobando cuchilla, funcionamiento, limpieza y seguro, para que el corte se ejecute cumpliendo requisitos fijados por la empresa.

IC4.4 La ubicación de la pieza a cortar se determina, disponiéndola en la máquina, con el fin de que las lonchas queden obtenidas según tipología de servicio.

IC4.5 Las lonchas se montan, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.

IC4.6 La conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato se efectúa, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

EC5 Finalizar las actividades de corte de jamón y paleta curados, desarrollando actividades de recogida, limpieza y desinfección del puesto de trabajo, con el fin de cumplir los criterios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

IC5.1 La recogida de restos de jamón y paleta curados, impurezas, desperdicios, entre otros, se inicia, introduciéndolos en bolsas o recipientes aptos para consumo humano, etiquetando o eliminado en su caso, con el fin de que la trazabilidad del producto quede garantizada.

IC5.2 Las herramientas y utillaje se limpian, utilizando productos específicos de desinfección para garantizar la seguridad en procesos posteriores de cortes de jamón.

IC5.3 El puesto de trabajo se desmonta, eliminando cualquier elemento utilizado en el servicio de corte, desperdicios, herramientas y utillaje, jamón y paleta no cortado, lonchas para conservar, entre otros, para que el proceso quede finalizado según estándares de calidad y seguridad.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Medios audiovisuales. Elementos de corte de muestra: mesa para el jamón, mesa auxiliar para los cuchillos, jamonero, cuchillos, utillaje: pinzas, chaira, guantes de malla. Vajilla. Material de lencería: mantelería, servilletas, uniforme para el cortador, paños. Material impreso de divulgación. Material para

la limpieza de los elementos de corte y cata. Formularios de autorización de gestión de datos personales, formularios de gestión de datos personales, encuestas, plataformas digitales para encuestas (Google Forms o Microsoft Forms).

Información utilizada o generada

Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Normativa aplicable de análisis sensorial. Normativa aplicable al jamón ibérico. Normativa aplicable al jamón serrano. Manual Evaluación Sensorial de Jamón y Paleta Curados. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.). Documentación comercial (Albaranes, notas de compra, facturas) de suministro. Registro de la trazabilidad del producto. Normas de calidad de jamones y paletas curados. Especificaciones de almacenaje de las piezas. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo, producción, servicio, uso y manipulación del producto. Manuales de funcionamiento de herramientas y maquinaria. Resultado de prueba de calidad "in situ". Especificaciones de servicio y almacenamiento de loncheado. Caracterización final del loncheado. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente seguridad alimentaria y técnico-sanitarias. Guías de prácticas correctas de higiene.