



## Proyecto de JAMÓN DE TERUEL

Consejo Regulador

Diputación Provincial de Teruel

**FORMACIÓN Y CURSO DE CORTE JAMÓN DE TERUEL  
POR CAPITAL DE COMARCA EN LA PROVINCIA DE  
TERUEL**

**DISTINCIÓN A LOS ESTABLECIMIENTOS CON MEJOR  
PRESENTACIÓN Y USO DEL JAMÓN DE TERUEL**



## 1.- FORMACIÓN Y CURSO DE CORTE JAMÓN DE TERUEL POR CAPITAL DE COMARCA EN LA PROVINCIA DE TERUEL

El Consejo Regulador con el apoyo de la Diputación Provincial de Teruel quiere llevar a cabo una ambiciosa campaña de formación de corte a cuchillo de Jamón de Teruel entre los profesionales hosteleros de toda la provincia de Teruel.

El objetivo último es que estos profesionales sean concedores del Jamón de Teruel y de su Denominación de Origen al tiempo que convertirse en prescriptores del alimento más representativo de la provincia de Teruel, especialmente entre el



sector turístico que nos visita y que está creciendo exponencialmente en los últimos años.

Para llevar a cabo esta iniciativa el Consejo Regulador quiere impulsar cursos de corte en todas y cada una de las 10 Comarcas de la Provincia de Teruel:

► Bajo Aragón

- Bajo Martín
- Cuencas Mineras
- Gúdar-Javalambre
- Comarca del Jiloca
- Maestrazgo
- Matarraña
- Sierra de Albarracín
- Comunidad de Teruel



Para reclutar a los alumnos se deberá contar con alguna empresa capaz de reunir a los más granado del sector hostelero de la provincia de Teruel. Dado el elevado índice de rotación entre el personal que atiende bares y restaurantes, se intentará que los alumnos sean camareros profesionales y personal que regenta los establecimientos.

En cada una de las Comarcas se impartirá, al menos, un curso con un número de 12 alumnos como máximo por curso. Cada dos participantes compartirían una pieza de jamón de Teruel y será Isidro Escriche, Maestro cortador de la DOP Jamón de Teruel, el responsable de impartir las clases prácticas en las que también se dará a conocer la información más importante tanto del producto como de la Denominación de Origen que la ampara.

En concreto se enseñará a sacar el máximo provecho a un jamón de Teruel y a extraer el máximo número de virutas de las distintas partes de la pieza:



- a. Zona principal o Maza
- b. Babilla o Contramaza
- c. Cadera o Punta
- d. Codillo

Cada uno de los cursos tendrá una duración de 8 horas que se repartirán en dos días seguidos, es decir, cada día se impartirá un curso de cuatro horas. El Consejo Regulador buscará el lugar más adecuado en cada comarca para impartir cada curso.

Además de enseñar a cortar de forma correcta el Jamón de Teruel, se emitirán dos videos de 10 minutos de curación cada uno en el que se hable sobre:

- Rentabilidad Jamón de Teruel DOP.
  - ¿Qué rentabilidad tiene un jamón de Teruel DOP?
  - Aprovechamiento del jamón DOP de Teruel en el canal HORECA.



- Formatos adaptados a la demanda, oferta y personal en la hostelería.
- Aspectos diferenciadores Jamon de Teruel DOP.
  - Formatos amparados DOP de Teruel.
  - Fortalezas jamón de Teruel DOP.
  - Aspectos sensoriales jamon de Teruel DOP.

El periodo de tiempo que se plantea es iniciar los cursos en Febrero y finalizarlos en Abril.

## **2.- DISTINCIÓN “ESTRELLAS JAMÓN DE TERUEL” A LOS ESTABLECIMIENTOS CON MEJOR PRESENTACIÓN Y USO DEL JAMÓN DE TERUEL**

Una vez realizada la formación en todas las comarcas se llevará a cabo un seguimiento de aquellos establecimientos que deseen ser valorados y otros que interesen de forma estratégica a la DOP para poder optar así a una de las siguientes distinciones:

- Distinción \*\*\* 3 estrellas Jamón de Teruel



- Distinción \*\* 2 estrellas Jamón de Teruel
- Distinción \* 1 estrella Jamón de Teruel

Se establecerán una serie de criterios para poder otorgar las distinciones al sector HORECA. Algunos de los criterios a valorar pueden ser:

- En que formato tiene el jamón o paleta de Teruel: cuchillo, tacos, etc.
- Exposición al Público en el establecimiento de un Jamón de Teruel D.O.P.
- Correcto corte a cuchillo del Jamón de Teruel D.O.P., en presencia del cliente, en lonchas pequeñas y finas.
- Jamón de Teruel D.O.P, en lugar preferente en la carta del bar/restaurante.
- Utilización del Jamón de Teruel para la elaboración de otros platos o tapas.
- Limpieza y trato adecuado de la pieza de Jamón D.O.P.
- Buena presentación de la ración de Jamón de Teruel D.O.P.
- Calidad del Jamón o Paleta DOP que sirven.



En la primera fase se realizará una prospección, telefónica o en el establecimiento, con el que los hosteleros puedan cumplimentar una declaración de buenas prácticas para tener una primera base de valoración en forma de autoevaluación.

La segunda fase consistirá en seleccionar a 4-5 personas encargadas de visitar esos establecimientos a modo “cliente misterioso” de modo que puedan valorar los criterios previamente establecidos.

En caso de restaurantes donde se debe consumir un menú entero se estudiarán otras formas de evaluación.

Una vez comprobado el buen uso que hacen del producto, el Consejo Regulador y la DPT distinguirá a estos establecimientos las distinciones antes mencionadas. Estas distinciones las podrán lucir los hosteleros en el interior de su establecimiento, así como en la puerta del mismo. Los requisitos que tienen que tener estas



distinciones es la visibilidad de las estrellas otorgadas, así como del año en el que se concedieron.

El Consejo Regulador y DPT editarán la guía con las puntuaciones tanto en formato digital, QR y papel que difundirán por sus redes sociales, página web. El formato papel se distribuirá por oficinas de Turismo de la Provincia y por todos los reclamos más visitados por los turistas: Dinópolis, Ciudad del Motor, etc. También se puede plantear la entrega en Hoteles y casa rurales.

Este símbolo dotará al hostelero de:

- Prestigio a nivel sectorial.
- Publicidad en distintos formatos de su establecimiento.
- Reclamo para futuros clientes: tanto del sector turístico como de la misma provincia.

Las condiciones deben ser muy exigentes sobre todo a la hora de alcanzar las tres estrellas. Es por ello que, aunque no lo hemos valorado en presupuesto, ya que consideramos que el primer año nadie alcanzará dicha distinción, se podría dar un incentivo a



modo de premio. Ejemplo: viaje fin de semana al Matarraña, Albarracín etc.

El Consejo Regulador pretende junto con DPT institucionalizar la entrega de las distinciones que se han llevado a cabo.