



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



HOTR024PO - CORTE Y CATA DE JAMON

Sector: INTERSECTORIAL

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 30.00 horas

Objetivos:

Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo.

Contenidos:

1. INTRODUCCIÓN
2. EL JAMÓN
 - 2.1. Conocimiento de la fisiología del animal.
 - 2.1.1. Características físicas y beneficios nutricionales del jamón
 - 2.2. Proceso de elaboración del jamón
 - 2.3. Factores e indicadores de calidad de la materia prima.
 - 2.3.1. Raza.
 - 2.3.2. Alimentación.
 - 2.3.3. Proceso de elaboración.
 - 2.3.4. Denominaciones de origen.
 - 2.4. Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas
3. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN
 - 3.1. Cómo fijar el jamón en el jamonero.
 - 3.2. Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón
 - 3.3. Partes del jamón.
 - 3.4. Pelado del jamón
 - 3.5. Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
 - 3.6. Finalización del hueso de jamón.
 - 3.7. Deshuese del Jamón.
 - 3.8. Conservación y consumo
 - 3.8.1. Ambientes.
 - 3.8.2. Temperaturas.
 - 3.8.3. Protecciones.
 - 3.9. Maridaje.
4. LA CATA Y SUS TIPOS
 - 4.1. Cata técnica
 - 4.2. Cata analítica
 - 4.3. Cata de consumidor
 - 4.4. Cata descriptiva
5. CONDICIONES PARA CATAR
 - 5.1. Condiciones externas
 - 5.2. Condiciones del catador
6. SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA
 - 6.1. Vista
 - 6.2. Olfato
 - 6.3. Gusto
7. TÉCNICA DE CATA
 - 7.1. Introducción

7.2. Elementos determinantes en la definición del jamón