



CURSO GRATUITO

CORTE Y CATA DE JAMÓN + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0014 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

40

Objetivos

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

Información

Curso gratuito de Corte y Cata de Jamón de 40 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

1. CARACTERIZACIÓN DEL JAMÓN.

- Características físicas y beneficios nutricionales del jamón.
- Proceso de elaboración del jamón.
- Factores e indicadores de calidad de la materia prima: raza, alimentación, procesos de elaboración y denominación de origen.
- Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas.

2. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN.

- Cómo fijar el jamón en el jamonero.
- Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón.
- Partes del jamón.
- Pelado del jamón.
- Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
- Finalización del hueso de jamón.
- Deshuese del jamón.

- Conservación y consumo: ambientes, temperaturas y protecciones.
- Maridaje del jamón.

3. REALIZACIÓN DE LA CATA.

- Cata técnica.
- Cata analítica.
- Cata de consumidor.
- Cata descriptiva.
- Condiciones para catar: condiciones externas y condiciones del catador.

4. UTILIZACIÓN DE LOS SENTIDOS EN LA CATA.

- Vista en la cata.
- Olfato en la cata.
- Gusto en la cata.
- Aplicación de técnicas de cata.
- Principios de la cata.
- Elementos determinantes en la definición del jamón.