

CORTE Y CATA DE JAMÓN



25 horas

Online con clases en directo

Para poder aprovechar correctamente el curso, el alumno deberá contar con soporte jamonero, cuchillos y jamón. Aprenderá a cortar un jamón de principio a fin, desde el descortezado, corte de maza, babilla, tercer corte y el acabado del jamón..

Este curso es subvencionado para trabajadores y autónomos que trabajen en una empresa del sector de Hostelería. Si no perteneces a este colectivo, no puedes realizar la formación. Se admiten afectados por suspensión temporal del contrato (ERTE).

Más info en

699 337 651

comercial@naturaescueladehosteleria.com

Subvencionado por:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Módulo 1: Historias, Razas y Crianza de Cerdo Ibérico Puro

Tema 1: Historia de la Fabricación de Embutidos y Jamones

Tema 2: Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico

Tema 3: Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico, Despiece, Denominaciones de Origen, Sistemas de Calidad Determinada y Normativa

Módulo 2: Cómo se Elabora un Jamón Ibérico, cómo Elegirlo y Consejos de Seguridad antes de Cortar.

Tema 4: Cómo se Elabora un Jamón de Cerdo Ibérico Puro

Tema 5: Cómo Elegir un Buen Jamón, Identificación de las Etiquetas

Tema 6: Consejos de Seguridad antes de la Práctica

Módulo 3: Fases del Corte, Ficha de Cata, Características Organolépticas, Consumo y Conservación

Tema 7: Fases en el Corte de la Pieza

Tema 8: Ficha de Cata y Características Organolépticas

Tema 9: Conservación de la Pata, Envasado y Comercialización Actual

Tema 10: Aprovechamiento y Características Nutricionales de la Pieza

Más info en

699 337 651

comercial@naturaescueladehosteleria.com

Subvencionado por:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

