



# FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

# **HOTR024PO CORTE Y CATA DE JAMÓN**

Sector: INTERSECTORIAL

INSCRIPCIÓN CRISTINA PÉREZ 641201901 C.PEREZ@PLANFORM.ES

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.