

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cortador de Jamón

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

Adquirir conocimientos, manejo y formación sobre la cultura del jamón ibérico puro, cuya tradición en España es y será primordial para personas que quieran dedicarse o se dediquen a la hostelería. Aprender las diferentes técnicas de corte, al igual que el proceso de cría, alimentación y desarrollo animal. Ser capaz de cortar y distinguir una pieza propicia para el corte, así como dotar al alumno de la cultura ganadera básica, para poder entablar una conversación con cortadores profesionales.

Contenido

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

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

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