

CORTE DE JAMON



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 20 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Este Curso Especialista en cómo Cortar Jamón Ibérico perseguirá la consecución de los siguientes objetivos establecidos:

- Conocer los distintos tipos de jamón ibérico.
- Conocer el jamón ibérico de bellota.
- Aprender a seleccionar jamones ibéricos.
- Conocer los aspectos de seguridad a tener en cuenta en proceso de corte de jamón ibérico.
- Aprender las fases del corte del jamón ibérico.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CRIANZA Y ALIMENTACIÓN DE CERDO IBÉRICO. DENOMINACIÓN DE ORIGEN, SISTEMAS DE CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE JAMÓN IBÉRICO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓMO SELECCIONAR UN BUEN JAMÓN IBÉRICO HACIENDO USO DE LAS ETIQUETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL CORTE DEL JAMÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FICHA DE CATA Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DEL JAMÓN IBÉRICO

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTES EN EL JAMÓN IBÉRICO