

FICHA DEL CURSO

EXPEDIENTE: F181236AA

CÓDIGO: HOTR024PO

CURSO: CORTE Y CATA DE JAMÓN

Nº ACCIÓN FORMATIVA: 15

DURACIÓN: 30 horas

ENTIDAD DE FORMACIÓN: CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE VALLADOLID

CENTRO DE FORMACIÓN: ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA

DIRECCIÓN: PLAZA DE LA SIEGA, 1, 47009 VALLADOLID

MODALIDAD: PRESENCIAL

HORARIO: LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES DE 16:00-21:00

DIRIGIDO A: TRABAJADORES SECTOR HOSTELERÍA, AUTÓNOMOS Y TRABAJADORES EN ERTE DE CUALQUIER SECTOR – PLAZAS LIMITADAS PARA DESEMPLEADOS

CONTENIDOS DEL CURSO

MF001 – INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción

MF002 – 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

MF003 – 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.

MF004 – LA CATA Y SUS TIPOS

4.1. Cata técnica

4.2. Cata analítica

4.3. Cata de consumidor

4.4. Cata descriptiva

MF005 – CONDICIONES PARA CATAR

5.1. Condiciones externas

5.2. Condiciones del catador.

MF006 – SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA

- 6.1. Vista
- 6.2. Olfato
- 6.3. Gusto

MF007 – TÉCNICA DE CATA

- 7.1. Introducción
- 7.2. Elementos determinantes en la definición del jamón