

## HOTR0014 CORTE Y CATA DE JAMÓN



**180,00 € - 250,00 €**

El curso HOTR0014 Corte Y Cata De Jamón ofrece formación especializada dentro del sector hostelero. Con este curso HOTR0014 Corte Y Cata De Jamón al alumnado aprenderá a aplicar las técnicas de corte y cata de jamón, considerando el procedimiento, condiciones y propiedades del producto.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	30 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

**Centro de empleo**

AGENCIA DE COLOCACIÓN

**Formación acreditada**

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CORTE Y CATA DE JAMÓN**

1. Caracterización del jamón.
2. - Características físicas y beneficios nutricionales del jamón.
3. - Proceso de elaboración del jamón.
4. - Factores e indicadores de calidad de la materia prima: raza, alimentación, procesos de elaboración y denominación de origen.
5. - Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas.
6. Corte y deshuese del jamón.
7. - Cómo fijar el jamón en el jamonero.
8. - Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón.
9. - Partes del jamón.
10. - Pelado del jamón.
11. - Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
12. - Finalización del hueso de jamón.
13. - Deshuese del jamón.
14. - Conservación y consumo: ambientes, temperaturas y protecciones.
15. - Maridaje del jamón.
16. Realización de la cata.
17. - Cata técnica.
18. - Cata analítica.
19. - Cata de consumidor.
20. - Cata descriptiva.
21. - Condiciones para catar: condiciones externas y condiciones del catador.
22. Utilización de los sentidos en la cata.
23. - Vista en la cata.
24. - Olfato en la cata.
25. - Gusto en la cata.
26. Aplicación de técnicas de cata.

27. - Principios de la cata.

28. - Elementos determinantes en la definición del jamón.

