

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

Duración	30 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	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.

