


## HOTR024PO CORTE Y CATA DE JAMÓN



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 ✉ info@inafe.es 🌐 inafe.es  **INAFE**

# 180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR024PO Corte y Cata de Jamón ofrece una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR024PO Corte y Cata de Jamón aprenderá cómo utilizar emplear aquellas técnicas corte y cata que tengan en cuenta las condiciones y propiedades del jamón.

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

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">30 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL

<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL JAMÓN

1. Conocimiento de la fisiología del animal.
2. - Características físicas y beneficios nutricionales del jamón
3. Proceso de elaboración del jamón
4. Factores e indicadores de calidad de la materia prima.
5. - Raza.
6. - Alimentación.
7. - Proceso de elaboración.
8. - Denominaciones de origen.
9. Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN

1. Cómo fijar el jamón en el jamonero.
2. Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón
3. Partes del jamón.
4. Pelado del jamón
5. Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
6. Finalización del hueso de jamón.
7. Deshuese del Jamón.
8. Conservación y consumo
9. - Ambientes.

10. - Temperaturas.
11. - Protecciones.
12. Maridaje.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA CATA Y SUS TIPOS**

1. Cata técnica
2. Cata analítica
3. Cata de consumidor
4. Cata descriptiva

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDICIONES PARA CATAR**

1. Condiciones externas
2. Condiciones del catador

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA**

1. Vista
2. Olfato
3. Gusto

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICA DE CATA**

1. Introducción
2. Elementos determinantes en la definición del jamón