

Corte y cata de jamón



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 30h

Metodología: online

Objetivos

- Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo.
- Conocer la historia del cerdo, así como la calidad y tipos de jamones, el proceso asociado a su elaboración, las necesidades de etiquetado y distintivos utilizados para su control.
- Desarrollar de forma adecuada el proceso de obtención de un jamón, reconociendo la fisiología del animal, los factores indicadores de calidad y las distintas denominaciones de origen reconocidas.
- Saber las técnicas adecuadas de corte y deshuesado del jamón, obteniendo el máximo rendimiento y un servicio adecuado.
- Identificar las técnicas de cata, así como los procesos asociados a su desarrollo.
- Desarrollar una técnica adecuada de cata, imponiendo una correcta higiene en el personal y la zona de cata.
- Identificar los sentidos que se ven implicados en el proceso de cata.
- Aplicar un correcto proceso de cata.

Contenidos y estructura del curso

1. Introducción y generalidades.
2. El jamón.
3. Corte y deshuese del jamón.
4. La cata y sus tipos.
5. Condiciones para catar.
6. Sentidos que intervienen en la cata.
7. Técnica de cata.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

