

Corte y cata de jamón

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones, así como las propiedades y características del mismo.

CONTENIDOS

UD1. Caracterización del jamón.

- 1.1. Características físicas y beneficios nutricionales del jamón.
- 1.2. Proceso de elaboración del jamón.
- 1.3. Factores e indicadores de calidad de la materia prima: raza, alimentación, procesos de elaboración y denominación de origen.
- 1.4. Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas.

UD2. Corte y deshuese del jamón.

- 2.1. Cómo fijar el jamón en el jamonero.
- 2.2. Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón.
- 2.3. Partes del jamón.
- 2.4. Pelado del jamón.
- 2.5. Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
- 2.6. Finalización del hueso de jamón.
- 2.7. Deshuese del jamón.
- 2.8. Conservación y consumo: ambientes, temperaturas y protecciones.
- 2.9. Maridaje del jamón.

UD3. Realización de la cata.

- 3.1. Cata técnica.
- 3.2. Cata analítica.
- 3.3. Cata de consumidor.
- 3.4. Cata descriptiva.
- 3.5. Condiciones para catar: condiciones externas y condiciones del catador.

UD4. Utilización de los sentidos en la cata.

- 4.1. Vista en la cata.

4.2. Olfato en la cata.

4.3. Gusto en la cata.

UD5. Aplicación de técnicas de cata.

5.1. Principios de la cata.

5.2. Elementos determinantes en la definición del jamón.