

Corte y cata de jamón

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Introducción y generalidades

Introducción.

Historia del cerdo. Orígenes y actualidad.

El jamón en España

Normativa

Falsos mitos y fraudes

Etiquetas y distintivos.

Resumen.

El jamón

Introducción.

Conocimiento de la fisiología del animal.

Características físicas y beneficios nutricionales del jamón.

Proceso de elaboración del jamón

Factores e indicadores de calidad de la materia prima.

Factores e indicadores de calidad del jamón.
Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas.
Resumen.

Corte y deshuese del jamón
Introducción.
Herramientas e instrumental necesario para cortar jamón.
Partes del jamón
Como fijar el jamón en el jamonero
Pelado del jamón
Loncheado del jamón.
Obtención del máximo rendimiento.
Finalización del hueso de jamón.
Deshuese del jamón
Conservación y consumo
Maridaje
Resumen.

La cata y sus tipos
Introducción
Cata técnica
Cata analítica
Cata de consumidor
Cata descriptiva
Resumen

Condiciones para catar
Introducción
Condiciones externas
Condiciones del catador
Resumen

Sentidos que intervienen en la cata
Introducción
Vista
Olfato
Gusto
Tacto
Resumen

Técnica de cata

Introducción

Introducción al proceso de cata del jamón.

Tipos de análisis

Elementos determinantes en la definición del jamón

Resumen

Glosario