ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

Corte y cata de jamón

Modalidad de realización del curso: Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

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, reconociendoÂ la fisiología del animal, los factores indicadores de calidadÂ 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

1. Introducción.
2. Historia del cerdo. Orígenes y actualidad.
3. El jamón en España
4. Normativa

5. Falsos mitos y fraudes
6. Etiquetas y distintivos.
7. Resumen.

EL JAMÓN

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

CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN

1. Introducción.
2. Herramientas e instrumental necesario para cortar jamón.
3. Partes del jamón
4. Como fijar el jamón en el jamonero
5. Pelado del jamón
6. Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
7. Finalización del hueso de jamón.
8. Deshuese del jamón
9. Conservación y consumo
10. Maridaje
11. Resumen.

LA CATA Y SUS TIPOS

1. Introducción
2. Cata técnica
3. Cata analítica

4. Cata de consumidor
5. Cata descriptiva
6. Resumen

CONDICIONES PARA CATAR

1. Introducción
2. Condiciones externas
3. Condiciones del catador
4. Resumen

SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA

1. Introducción
2. Vista
3. Olfato
4. Gusto
5. Tacto
6. Resumen

TÉCNICA DE CATA

1. Introducción
2. Introducción al proceso de cata del jamón. Tipos de análisis
3. Elementos determinantes en la definición del jamón
4. Resumen

GLOSARIO

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS