

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

El corte del jamón

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Conocer la historia y evolución del cerdo ibérico y sus distintas denominaciones de calidad.
Familiarizarse con el proceso de elaboración, curación y maduración del jamón ibérico.
Aprender la forma más correcta de conservar el jamón ibérico. Saber realizar el corte del jamón ibérico y presentarlo. Elaborar recetas con jamón ibérico.

CONTENIDOS

EL CERDO

1. Historia y evolución del cerdo Ibérico
2. Características físicas del cerdo Ibérico
3. Variedades del cerdo Ibérico
4. El medio y la alimentación
5. Ciclo reproductivo y control

DENOMINACIONES DE ORIGEN

1. Denominación de Calidad
2. Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) y Denominaciones Específicas (I.G.P.)
3. Otras denominaciones de calidad. La denominación genérica

4. Consejo regulador
5. Denominaciones de Calidad del jamón Ibérico en España

EL JAMÓN IBÉRICO

1. Preparación, curación y maduración del jamón Ibérico
2. El jamón Ibérico: Sus partes
3. Cata del jamón Ibérico
4. Preparación de la zona de corte
5. El corte del jamón

PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y RECETAS CON JAMÓN IBÉRICO

1. Presentación y consumo del jamón Ibérico
2. Conservación del jamón Ibérico
3. Valor nutricional y energético del jamón Ibérico
4. Verdades y mentiras del jamón Ibérico
5. Recetas

CONTENIDO DEL DVD:

1. Vídeos ilustrativos de cómo realizar el corte del jamón



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