



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR024PO Corte y Cata de Jamón

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

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

OBJETIVOS

El curso HOTR024PO Corte y Cata de Jamón ofrece una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR024PO Corte y Cata de Jamón aprenderá cómo utilizar emplear aquellas técnicas corte y cata que tengan en cuenta las condiciones y propiedades del jamón.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL JAMÓN

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN

1. Cómo fijar el jamón en el jamonero
2. Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón
3. Partes del jamón
4. Pelado del jamón
5. Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento
6. Finalización del hueso de jamón
7. Deshuese del Jamón
8. Conservación y consumo
9. - Ambientes
10. - Temperaturas
11. - Protecciones
12. Maridaje

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA CATA Y SUS TIPOS

1. Cata técnica
2. Cata analítica
3. Cata de consumidor
4. Cata descriptiva

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDICIONES PARA CATAR

1. Condiciones externas
2. Condiciones del catador

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA

1. Vista
2. Olfato
3. Gusto

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICA DE CATA

1. Introducción
2. Elementos determinantes en la definición 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