

HOTR0014 CORTE Y CATA DE JAMÓN

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

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

Características



Modalidad
E-learning



Duración
30H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de contenidos

• **Caracterización del jamón.**

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

• **Corte y deshuese del jamón.**

- Cómo fijar el jamón en el jamonero.
- Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón.
- Partes del jamón.
- Pelado del jamón.
- Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
- Finalización del hueso de jamón.
- Deshuese del jamón.
- Conservación y consumo: ambientes, temperaturas y protecciones.
- Maridaje del jamón.

• **Realización de la cata.**

- Cata técnica.
- Cata analítica.
- Cata de consumidor.
- Cata descriptiva.
- Condiciones para catar: condiciones externas y condiciones del catador.

• **Utilización de los sentidos en la cata.**

- Vista en la cata.
- Olfato en la cata.
- Gusto en la cata.

• **Aplicación de técnicas de cata.**

- Principios de la cata.
- Elementos determinantes en la definición del jamón.