

Corte y cata de jamón

Código del curso: 19004IN

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 19004IN

UNIDAD 1. Introducción y generalidades

Introducción.

Historia del cerdo. Orígenes y actualidad.

El jamón en España

Normativa

Falsos mitos y fraudes

Etiquetas y distintivos.

Resumen.

UNIDAD 2. 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.

UNIDAD 3. 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.

UNIDAD 4. La cata y sus tipos

Introducción

Cata técnica

Cata analítica

Cata de consumidor

Cata descriptiva

Resumen

UNIDAD 5. Condiciones para catar

Introducción

Condiciones externas

Condiciones del catador

Resumen

UNIDAD 6. Sentidos que intervienen en la cata

Introducción

Vista

Olfato

Gusto

Tacto

Resumen

UNIDAD 7. Técnica de cata

Introducción

Introducción al proceso de cata del jamón. Tipos de análisis

Elementos determinantes en la definición del jamón

Resumen

Glosario

¿Qué aprenderás?

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.