

Curso: El corte del jamón

Horas:

Objetivos:

Aprender la historia y la evolución del cerdo ibérico, las denominaciones de origen de calidad, conocer el proceso de elaboración, la curación y la maduración de éste, la conservación del jamón, realizar el corte del jamón y su presentación como las elaboraciones del jamón.

Dirigido a:

A las personas que trabajan en el sector de la hostelería en el sector servicios y en la cocina, también para las personas que quieran conocer las técnicas del corte del jamón.

Capacita para:

Este título capacita para saber como debe de proceder a la hora de cortar el jamón, tener nociones generales de los productos ibéricos y la forma de crianza de los cerdos como saber cortarlo.

Otros datos:

Conocerá el jamón ibérico junto con la preparación, la maduración y la curación, así como la preparación de la zona de corte del jamón.

Conocer las denominaciones de origen, las denominaciones específicas, las de calidad, el valor nutritivo de éste, etc.

Conservación del jamón, recetas diferentes que se puedan elaborar con éste y su conservación.

Contenido Formativo:

1. El cerdo

- 1.1. Historia y evolución del cerdo Ibérico
- 1.2. Características físicas del cerdo Ibérico
- 1.3. Variedades del cerdo Ibérico
- 1.4. El medio y la alimentación
- 1.5. Ciclo reproductivo y control

FICHA TÉCNICA

2. Denominaciones de Origen

- 2.1. Denominación de Calidad
- 2.2. Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) y Denominaciones Específicas (I.G.P.) Otras denominaciones de calidad
- 2.3. Consejo regulador
- 2.4. Denominaciones de Calidad del jamón Ibérico en España

3. El jamón Ibérico

- 3.1. Preparación, curación y maduración del jamón Ibérico
- 3.2. El jamón Ibérico: Sus partes
- 3.3. Cata del jamón Ibérico
- 3.4. Preparación de la zona de corte
- 3.5. El corte del jamón

4. Presentación, conservación y recetas con jamón Ibérico

- 4.1. Presentación y consumo del jamón Ibérico
- 4.2. Conservación del jamón Ibérico
- 4.3. Valor nutricional y energético del jamón Ibérico
- 4.4. Verdades y mentiras del jamón Ibérico
- 4.5. Recetas

5. Contenido del DVD:

- 5.1. Videos ilustrativos de cómo realizar el corte del jamón.