

PROGRAMA FORMATIVO

Corte y cata de jamón - versión online

Código: 19003

Modalidad: ON LINE

Duración: 30 horas

Objetivos:

- 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.

Contenidos:

Introducción y generalidades

Introducción.
Historia del cerdo. Orígenes y actualidad.
El jamón en España
Normativa
Falsos mitos y fraudes
Etiquetas y distintivos.
Resumen.

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.

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.

La cata y sus tipos

Introducción

Cata técnica

Cata analítica

Cata de consumidor

Cata descriptiva

Resumen

Condiciones para catar

Introducción

Condiciones externas

Condiciones del catador

Resumen

Sentidos que intervienen en la cata

Introducción

Vista

Olfato

Gusto

Tacto

Resumen

Técnica de cata

Introducción

Introducción al proceso de cata del jamón. Tipos de análisis

Elementos determinantes en la definición del jamón

Resumen

Glosario