



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Corte y cata de jamón

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Corte y cata de jamón

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Horas	30 horas
Modalidad	Online
Contenido vinculado a	AF14552

Descripción del curso de Corte y cata de jamón

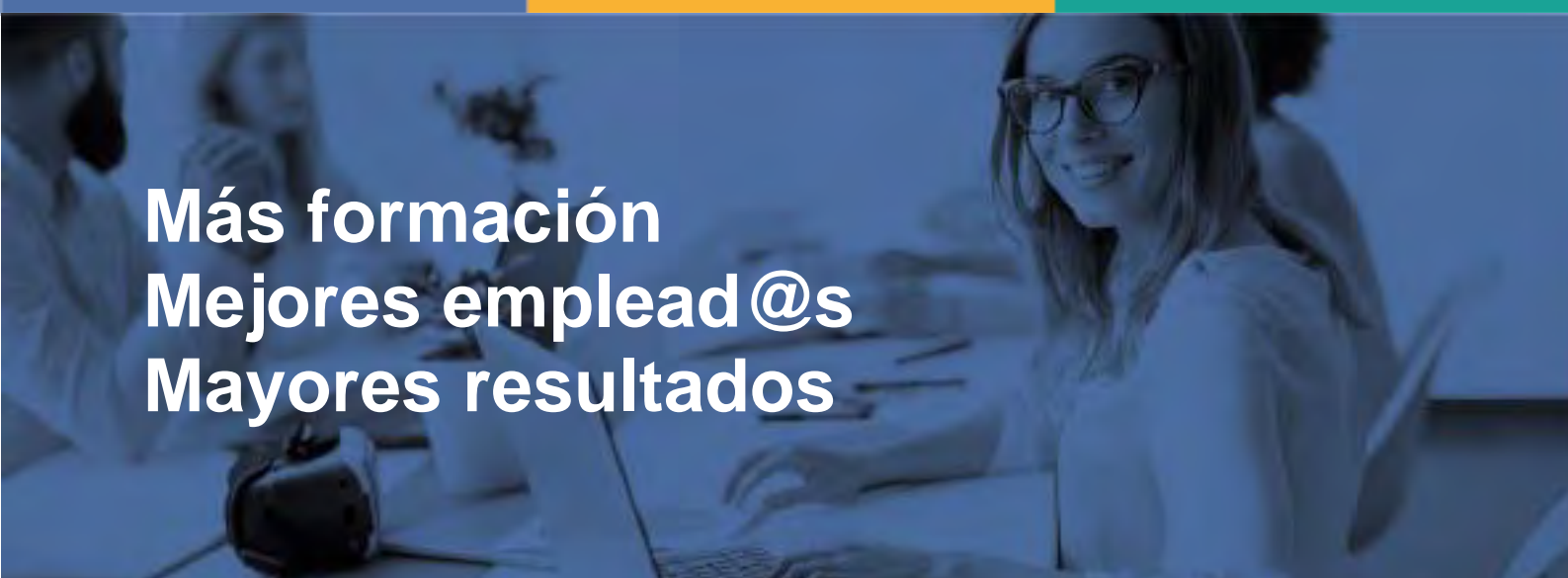
Objetivos del curso

- 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.

Programa formativo

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

- Corte y deshuese del jamón
- 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
- Cata y sus tipos
- Cata técnica
- Cata analítica
- Cata de consumidor
- Cata descriptiva
- Condiciones para catar
- Condiciones externas
- Condiciones del catador
- Sentidos que intervienen en la cata: Vista, Olfato, Gusto, Tacto
- Técnica de cata. Introducción al proceso de cata del jamón. Tipos de análisis
- Elementos determinantes en la definición del jamón



**Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados**

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com