

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

CARACTERIZACIÓN Y CORTE DEL JAMÓN



CARACTERIZACIÓN Y CORTE DEL JAMÓN

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de barra
sala en restaurantes,
bares cafetería y caterings

DURACIÓN

10 horas

OBJETIVO GENERAL

Preparar al profesional en el
conocimiento del Jamón Ibérico y su corte

CARACTERIZACIÓN Y CORTE DEL JAMÓN

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Caracterización y corte del jamón

Introducción

1.1 Características físicas y beneficios nutricionales del jamón

1.2 Proceso de elaboración del jamón

1.3 Factores e indicadores de calidad de la materia prima

1.3.1 La raza

1.3.2 Alimentación

1.3.3 Procesos de elaboración

1.3.4 Denominación de origen

1.4 Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas

1.5 Cómo fijar el jamón en el jamonero

1.6 Herramientas e instrumental necesario para cortar jamón

1.7 Partes del jamón

1.8 Pelado del jamón

1.9 Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento

1.10 Finalización del hueso de jamón

1.11 Deshuese del jamón

1.12 Conservación y consumo

1.13 Maridaje del jamón

Resumen

