

GUÍA DIDÁCTICA

CATAS DE JAMÓN

REALIZACIÓN DE LA CATA





CATAS DE JAMÓN

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN 1

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

MICROFORMACIÓN

Realización de la cata

DESTINATARIOS

Trabajadores de barra o sala en restaurantes, bares cafetería y caterings

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

Distinguir los distintos tipos de cata y sus fases para llevarlas a cabo



CATAS DE JAMÓN

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Realización de la cata

Introducción

1.1 Cata técnica

1.2 Cata analítica

1.3 Cata de consumidor

1.4 Cata descriptiva

1.5 Condiciones para catar

Condiciones externas

Condiciones del catador

Resumen

