



GUÍA DIDÁCTICA

CATAS DE JAMÓN

UTILIZACIÓN DE LOS SENTIDOS EN LA CATA



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN 2

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

Utilización de los sentidos en la cata

DESTINATARIOS

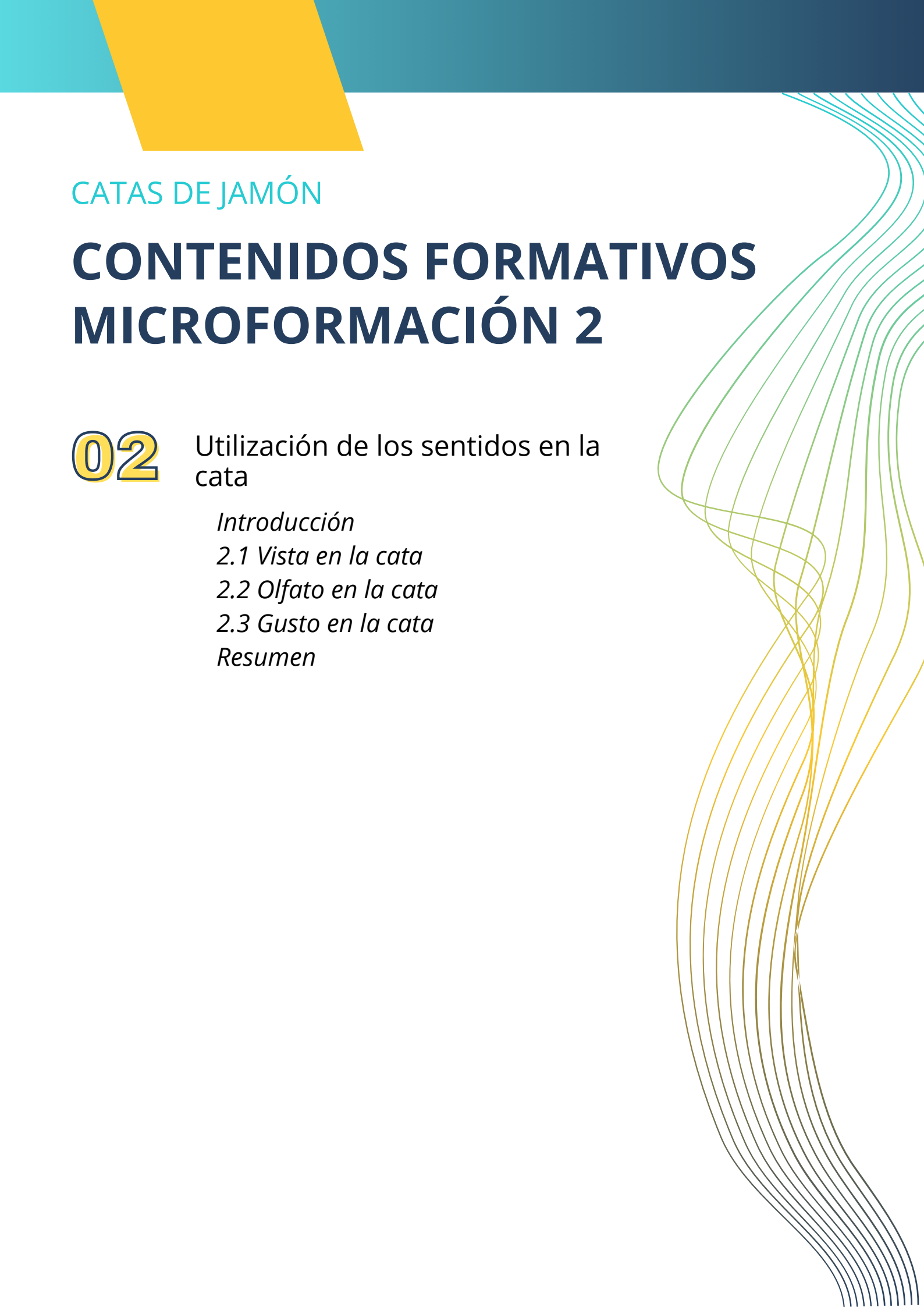
Trabajadores de barra o sala en restaurantes, bares cafetería y caterings

DURACIÓN

3 horas

OBJETIVO GENERAL

Reconocer como la vista, el olfato y el gusto forman parte activa de la cata del jamón



CATAS DE JAMÓN

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN 2

02

Utilización de los sentidos en la cata

Introducción

2.1 Vista en la cata

2.2 Olfato en la cata

2.3 Gusto en la cata

Resumen

