Corte y cata de jamón

Sku: 19004IN

Horas: 30

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

UNIDAD 1. Introducción y generalidades Introducción. Historia del cerdo. Orígenes y actualidad. El jamón en España Normativa Falsos mitos y fraudes Etiquetas y distintivos. Resumen. **UNIDAD 2. 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. **UNIDAD 3. 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. **UNIDAD 4. La cata y sus tipos** Introducción Cata técnica Cata analítica Cata de consumidor Cata descriptiva Resumen **UNIDAD 5. Condiciones para catar** Introducción Condiciones externas Condiciones del catador Resumen **UNIDAD 6. Sentidos que intervienen en la cata** Introducción Vista Olfato Gusto Tacto Resumen **UNIDAD 7. Técnica de cata** Introducción Introducción al proceso de cata del jamón. Tipos de análisis Elementos determinantes en la definición del jamón Resumen Glosario