

Corte y Cata de Jamón

ONLINE**DURACIÓN:**
30 h.**LUGAR:**
Online**ALUMNADO:**
Trabajadores
Autónomos

CORTE Y CATA DE JAMÓN (HOTR0014)

Aprende a reconocer, preparar y cortar correctamente el jamón, cuidando cada detalle para obtener el máximo aprovechamiento y una presentación adecuada del producto. Con el curso **HOTR0014 - Corte y cata de jamón** (30 horas) conocerás las principales características del **jamón**, sus procesos de elaboración y maduración y los aspectos que permiten identificar y valorar su calidad.

Durante la formación aprenderás las **técnicas de corte de jamón**, desde la preparación y colocación de la pieza hasta el uso correcto de cuchillos y otros utensilios. Conocerás cómo realizar diferentes tipos de corte, aprovechar las distintas partes de la pieza y disponer las lonchas para conseguir una presentación atractiva y adecuada para su servicio.

Además, te introducirás en la **cata de jamón**, aprendiendo a valorar sus características organolépticas mediante el análisis del aspecto, aroma, textura y sabor. Una formación eminentemente práctica para perfeccionar las técnicas de corte, presentación y degustación de uno de los productos más representativos de la gastronomía española.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 150 €

Categorías: [Online](#)

Etiquetas: [Hostelería](#)

CONTENIDOS



1- Caracterización del jamón.

- Características físicas y beneficios nutricionales del jamón.
- Proceso de elaboración del jamón.
- Factores e indicadores de calidad de la materia prima: raza, alimentación, procesos de elaboración y denominación de origen.
- Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas.

2- Corte y deshuese del jamón.

- Cómo fijar el jamón en el jamonero.
- Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón.
- Partes del jamón.
- Pelado del jamón.
- Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
- Finalización del hueso de jamón.
- Deshuese del jamón.
- Conservación y consumo: ambientes, temperaturas y protecciones.
- Maridaje del jamón.

3- Realización de la cata.

- Cata técnica.
- Cata analítica.
- Cata de consumidor.
- Cata descriptiva.
- Condiciones para catar: condiciones externas y condiciones del catador.

4- Utilización de los sentidos en la cata.

- Vista en la cata.
- Olfato en la cata.
- Gusto en la cata.

5- Aplicación de técnicas de cata.

- Principios de la cata.
- Elementos determinantes en la definición del jamón.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asincrónica, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.

Sesiones de tutoría

El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.

Sistema de evaluación

La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.

Requisitos técnicos

Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.

Material didáctico y recursos

Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES

Camareros y cocineros propietarios

Chefs

Directores y gerentes de empresas de catering y otras empresas de

-Directores y gerentes de bares, cafeterías y similares

-Camareros asalariados

-Directores y gerentes de restaurantes

-Cocineros asalariados

-Ayudantes de cocina