

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

- Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo. - 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, imponiendo una correcta higiene en el personal y la zona de cata. - 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

Caracterización del jamón Introducción 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 Factores e indicadores de calidad del jamón Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas Resumen Corte y deshuese del jamón Introducción Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón Partes del jamón Cómo 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; ambientes, temperaturas y protecciones. Maridaje del jamón Resumen Realización de la cata Introducción Cata técnica Cata analítica Cata de consumidor Cata descriptiva Condiciones para catar: condiciones externas y condiciones del catador Resumen Utilización de los sentidos en la cata Introducción Vista en la cata Olfato en la cata Gusto en la cata Tacto en la cata Resumen Aplicación de técnicas de cata Introducción Principios de la cata Elementos determinantes en la definición del jamón Resumen

