

TALLER 1: CORTE DE JAMÓN PROFESIONAL

20 HORAS

Martes y Jueves del 21/09/2021 al 19/10/2021, de 17:15 a 19:45 h (excepto 12/10/2021)

OBJETIVOS:

- Mejorar las técnicas de corte y la destreza a la hora de cortar un jamón
- Aprovechar al máximo la pieza y coger destreza con las técnicas de corte
- Diferenciar los distintos tipos de jamón
- Saber emplear la herramienta correcta para el corte
- Conocer las anomalías que pueden presentar los jamones
- Aprender a presentar el diferente loncheado de los jamones
- Realizar de forma correcta y segura el afilado de las diferentes herramientas de corte

CONTENIDOS:

- Introducción
 - El cerdo (Diferentes Razas Ibéricas)
 - Historia del jamón.
 - Denominación de origen.
 - Tecnología de elaboración del jamón.
 - Características organolépticas del jamón.
 - Tipos de jamón en España.
 - Cualidades de un buen jamón.
- El jamón ibérico. Introducción.
 - Factores clave para el jamón ibérico.
 - La raza: el cerdo ibérico.
 - El entorno natural: el ecosistema de la dehesa.
 - La crianza y alimentación del cerdo ibérico.
 - La elaboración artesanal del jamón.
 - Parámetros de calidad y sistemas de control.
 - Preguntas más frecuentes sobre el jamón.
- Manipulación y corte del jamón.
 - Seguridad
 - Material necesario.
 - Tipos de material.
 - Pasos para realizar el corte del jamón.
 - Diferentes técnicas de corte.
 - Protocolos a tener en cuenta a la hora de un corte profesional.
- Mantenimiento de la herramienta