

MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN (40h)

EL CURSO OFRECE: Conocimientos de todo lo relacionado con el mundo del jamón, curso de maestro cortador que profundiza en la temática del jamón.

Adquirir formación para identificar los tipos de cerdos destinados a la elaboración de jamón, crianza y alimentación del cerdo, distintas etiquetas del jamón, como se elaboran los jamones, etc.

COMO APRENDEMOS: Aprendemos mediante los temas multimedia (videotutoriales) que explican paso a paso todo el contenido del curso.



CONTENIDO DEL CURSO (Multimedia)

1. Historia de la Fabricación de Embutidos y Jamones.
2. Crisis del Cerdo Ibérico Hoy Día.
3. Futuro del Ibérico en Extensivo.
4. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico I.
5. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico II.
6. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico III.
7. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico IV.
8. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón V.
9. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón VI.
10. Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico. Despiece.
11. Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico I.
12. Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico II.
13. Influencia de la alimentación en el jamón Ibérico I.
14. Influencia de la alimentación en el jamón ibérico II.
15. Cómo se Elabora un Jamón Ibérico I.
16. Cómo se Elabora un Jamón de Cerdo Ibérico Puro II.
17. Cómo se Elabora un Jamón de Cerdo Ibérico Puro III.
18. Normativa que Afecta al Cerdo Ibérico en España .
19. Denominaciones de Origen y Sistema de Calidad Diferenciada.
20. Situación en España. Principales Denominaciones de Origen I.
21. Situación en España. Principales Denominaciones de Origen II.
22. Denominaciones de Origen en España I.
23. Denominaciones de Origen en España II.
24. Denominaciones de Origen en España III.
25. Denominaciones de Origen en España IV.
26. Denominaciones de Origen en España V.
27. Denominaciones de Origen en España VI.
28. Denominaciones de Origen en España VII.
29. Denominaciones de Origen en España VIII.
30. Denominaciones de Origen en España IX.
31. Como se Elabora un Jamón Ibérico en la Bodega I.
32. Como se Elabora un Jamón Ibérico en la Bodega II.
33. Producción de Jamones y Paletas de Cerdo Ibérico.
34. Cómo Elegir un Buen Jamón, Identificación de las Etiquetas I.
35. Cómo Elegir un Buen Jamón, Identificación de las Etiquetas II.
36. Alteraciones más Comunes que Pueden Producirse en las Patas y Paletillas.
37. Consejos de Seguridad antes de la Práctica I.
38. Consejos de Seguridad antes de la Práctica II.
39. Partes Comestibles y No Comestibles de la Pieza.

Manual de Cortador de Jamón

TETS AUTOEVALUACIÓN FINAL