



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Hostelería

CORTADOR PROFESIONAL DE JAMÓN

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 70

CONTENIDO:

- EL CERDO IBÉRICO: Razas del cerdo ibérico. El ciclo productivo del cerdo ibérico. Alimentación. Hábitat. Las Dehesas.
- DENOMINACIONES DE CALIDAD: Denominaciones de calidad, origen y específicas. Algunas denominaciones de calidad de España, referentes al jamón ibérico.
- ELABORACIÓN, MADURACIÓN Y CORTE DEL JAMÓN IBÉRICO: Proceso de curación y maduración del jamón ibérico. Partes del jamón ibérico. Limpieza, deshuesado, descortezado y corte del jamón ibérico.
- CARACTERÍSTICAS DEL JAMÓN IBÉRICO: Características. Consumo y cata del jamón ibérico. Características organolépticas del jamón ibérico. La salud y el medio ambiente



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net