

CURSO CORTE Y CATA DE JAMÓN

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Corte y cata de jamón**, será capaz de:

- Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones, así como las propiedades y características del mismo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.

¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 30 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998



CURSO CORTE Y CATA DE JAMÓN

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. PRIMEROS PASOS EN LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- 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.
- 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.

- Realización de la cata.
 - Cata técnica.
 - Cata analítica.
 - Cata de consumidor.
 - Cata descriptiva.
 - Condiciones para catar: condiciones externas y condiciones del catador.
- Utilización de los sentidos en la cata.
 - Vista en la cata.
 - Olfato en la cata.
 - Gusto en la cata.
- Aplicación de técnicas de cata.
 - Principios de la cata.
 - Elementos determinantes en la definición del jamón.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilidad y capacidad de análisis en la cata.
- Meticulosidad y atención a los detalles.
- Asimilación de la importancia de las medidas higiénicas en el manejo del jamón.
- Valoración positiva sobre la importancia de una imagen cuidada y una apariencia física agradable para transmitir confianza al cliente.

CURSO CORTE Y CATA DE JAMÓN

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
 - TOTALMENTE GRATUITO
 - DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE
-



COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la igualdad de oportunidades

Con el medio ambiente

Con la calidad

The logo for 'cep formación' features a solid pink circle to the left of the text 'cep' in a bold, black, sans-serif font. Below 'cep', the word 'formación' is written in a smaller, pink, lowercase sans-serif font.

CURSO CORTE Y CATA DE JAMÓN

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com

