
PROGRAMA FORMATIVO

El corte del Jamón

Código: 2408

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer la historia y evolución del cerdo ibérico y sus distintas denominaciones de calidad. Familiarizarse con el proceso de elaboración, curación y maduración del jamón ibérico. Aprender la forma más correcta de conservar el jamón ibérico. Saber realizar el corte del jamón ibérico y presentarlo. Elaborar recetas con jamón ibérico.

➤ **Contenidos:**

- El cerdo: Historia y evolución del cerdo Ibérico. Características físicas del cerdo Ibérico. Variedades del cerdo Ibérico. El medio y la alimentación. Ciclo reproductivo y control.
- Denominaciones de Origen: Denominación de Calidad. Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.) y Denominaciones Específicas (I.G.P.). Otras denominaciones de calidad. Consejo regulador. Denominaciones de Calidad del jamón Ibérico en España.
- El jamón Ibérico: Preparación, curación y maduración del jamón Ibérico. El jamón Ibérico: Sus partes . Cata del jamón Ibérico. Preparación de la zona de corte. El corte del jamón.
- Presentación, conservación y recetas con jamón Ibérico: Presentación y consumo del jamón Ibérico. Conservación del jamón Ibérico. Valor nutricional y energético del jamón Ibérico. Verdades y mentiras del jamón Ibérico. Receta.

➤ **Contenido del DVD:**

Videos ilustrativos de cómo realizar el corte del jamón.