

EL CORTE DEL JAMÓN

70
HORAS

DESCRIPCIÓN

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.

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

UNIDAD 1: 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.

UNIDAD 2: 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.

UNIDAD 3: 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.

UNIDAD 4: 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.