

Duración

50 horas

Objetivos

Conocer las distintas denominaciones de calidad referentes al jamón ibérico y su proceso de elaboración y maduración. Aprender a realizar el corte del jamón ibérico.

Contenidos

- ✔ **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