

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



CORTE DE JAMÓN

Modalidad:

presencial con una duración 4 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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.