

## CORTADOR DE JAMÓN



**AREA FORMATIVA**  
**HOSTELERÍA**

**DURACIÓN**  
**30/16 horas**

**MODALIDAD**  
**MIXTA/PRESENCIAL**

**OBJETIVOS:**

- El objeto del presente curso es potenciar el buen uso y manejo del jamón/paleta. El participante, mediante teoría y práctica, aprenderá a elegir, empezar, deshuesar, conservar y presentar este típico producto con objeto de poder sacar el mayor rendimiento a una pieza

**CONTENIDOS:**

1. ORIGEN DEL CERDO
2. ELABORACIÓN DEL JAMÓN  
DESPIECE. SALAZÓN. ASENTAMIENTO. LAVADO. SECADO. MADURACIÓN O ENVEJECIMIENTO EN BODEGA. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIADA
3. CONSUMO  
CONCEPTOS BÁSICOS DE COMPRA. DIFERENCIAS ENTRE EL JAMÓN CURADO, SERRANO Y EL IBÉRICO. PARTES DEL JAMÓN. AFILADO DEL CUCHILLO. CORTE DEL JAMÓN. CATA DEL JAMÓN. PRESENTACIONES TÍPICAS

**MATERIAL:**

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo. Se contará con UNA PALETA y un CUCHILLO, por cada participante

**PRESUPUESTO:**

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL (mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

**OBSERVACIONES:**

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

**PERFIL DEL MONITOR:**

Ciclo formativo o equivalente relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia en la familia profesional.

**\*NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**