



CURSO MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN

Curso indicado para aprender todo lo relacionado con el mundo del jamón, curso de maestro cortador que profundiza en la temática del jamón.

Aprendemos mediante los temas multimedia que explican paso a paso todo el contenido del curso.

CONTENIDO

- 1 Historia de la Fabricación de Embutidos y Jamones.
- 2 Crisis del Cerdo Ibérico Hoy Día
- 3 Futuro del Ibérico en Extensivo
- 4 Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico.I
- 9 Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón.
- 10 Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico, Despiece,
- 11 Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico.I
- 12 Influencia de la alimentación en el jamón ibérico.I
- 15 Cómo se Elabora un Jamón Ibérico.I
- 16 Cómo se Elabora un Jamón de Cerdo Ibérico Puro.II
- 18 Normativa que Afecta al Cerdo Ibérico en España
- 19 Denominaciones de Origen y Siss de Calidad Diferenciada
- 20 Situación en España. Principales Denominaciones de Origen 22
Denominaciones de Origen en España.
- 31 Como se Elabora un Jamón Ibérico en la Bodega
- 33 Producción de Jamones y Paletas de Cerdo Ibérico
- 34 Cómo Elegir un Buen Jamón, Identificación de las Etiquetas.
- 36 Alteraciones más Comunes que Pueden Producirse en las Patas y Paletillas
- 37 Consejos de Seguridad antes de la Práctica
- 38 Partes Comestibles y No Comestibles de la Pieza