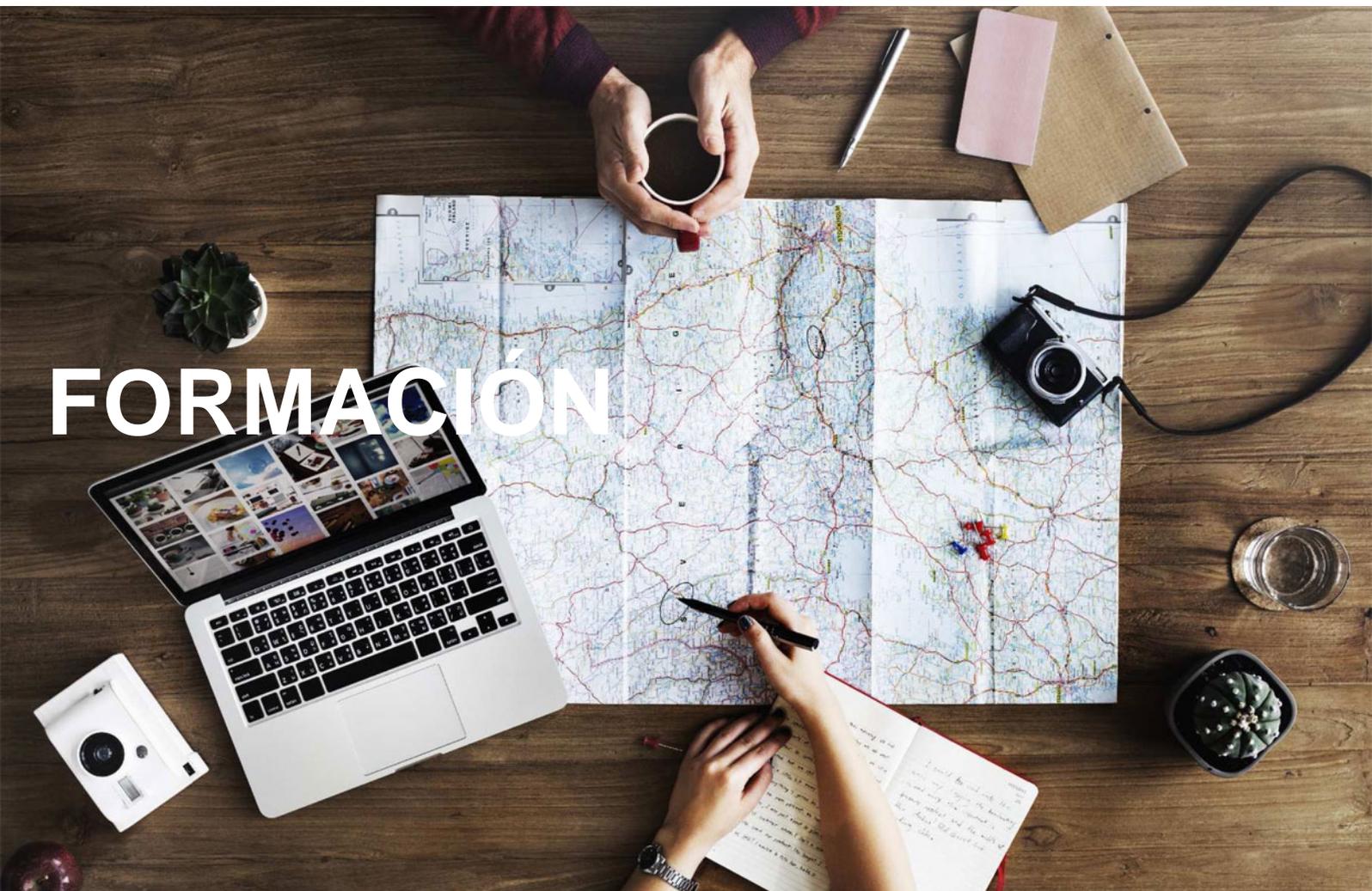


**Unavia Formación S.L.**  
www.unaviaformacion.es  
direccion@unaviaformacion.es  
968208630



**FORMACIÓN**



**Catálogo de Cursos**



## **CURSO DE PERFECCIONAMIENTO DE CORTE DE JAMON**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 16.00 horas

### Objetivos:

Dirigido a profesionales que quieran perfeccionar la técnica, emplatado y presentación de corte de jamón.

El alumno alcanzará la maestría de los buenos cortadores de jamón con los prácticos consejos que el autor ofrece y disfrutará loncha a loncha del mayor prodigio gastronómico de la despensa española.

### Contenidos:

- 1 Breve introducción para una gran cultura
  - 1.1 El cerdo, la raza ibérica.
  - 1.2 El secadero
  - 1.3 La bodega
  - 1.4 El jamón, un saludable manjar
  - 1.5 El jamón y sus categorías
  - 1.6 El corte
  - 1.7 Consejos generales
  - 1.8 Utensilios
  - 1.9 Loncha a loncha
  - 1.10 Cala y cata
  - 1.11 Decálogo para comprar un buen jamón
  - 1.12 Decálogo para aprovechar un buen jamón
  - 1.13 La nueva ley del ibérico
  - 1.14 Prácticas corte de jamón
  - 1.15 Cuestionario: cuestionario final

- Loncha a loncha
- Cala y cata
- Las categorías de un buen jamón
- Perfeccionamiento de la loncha
- Gramaje perfecto de la loncha
- Emplatado
- Presentación