



DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA  
GRANADA 18012  
tel. 900 44 22 44  
fax 900 10 17 99  
email info@grupo2000.es  
web www.grupo2000.es



## EL CORTE DEL JAMÓN



IC-2408

Modalidad: Distancia.

Duración: 80h

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.

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.