

# CORTE Y CATA DE JAMÓN



## OBJETIVO:

Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo.

## CONTENIDOS:

1. INTRODUCCIÓN
2. EL JAMÓN
3. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN
4. LA CATA Y SUS TIPOS
5. CONDICIONES PARA CATAR
6. SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA
7. TÉCNICA DE CATA

## HORAS:

35

## REQUISITOS:

- Prioridad personas ocupadas en el sector de la Hostelería trabajadoras o residentes en Castilla La Mancha.
- No requiere titulación mínima.

## SALIDAS PROFESIONALES:

MEJORA Y PROMOCIÓN Y RECUALIFICACIÓN PROFESIONAL.

## FECHA INICIO:

04/03/2024

## LUGAR DE IMPARTICIÓN:

PLAZA BEJANQUE, 3  
19005 GUADALAJARA

## MODALIDAD:

PRESENCIAL

## CONTACTO:

Email: [formacion@autoescuelahenares.com](mailto:formacion@autoescuelahenares.com)  
Teléfono: 949219800 / 661534127