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.

Con CD:

Si

Horas:

70 Horas

Páginas:

144 Páginas

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.

Contenido

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.