



PROGRAMA

CONOCIENDO EL JAMÓN

- Raza, Alimentación y Manejo
- Clasificación y trazabilidad
- Elaboración
- Partes del jamón
- Figuras de Calidad Diferencia (DOP, IGP, ETG)
- Salud Ibérica
- Utensilios de corte
- Conservación
- El cortador completo

PRÁCTICANDO

- Colocación y ergonomía (de la pieza y nuestra)
- Técnicas de limpieza
- Errores comunes
- Técnicas de emplatado
- Técnicas de Corte
- Corte de Maza
- Corte de Babilla
- Tercer Corte
- Remate

