



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR024PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Tipos de jamones: razas, curaciones y denominaciones de origen
- Herramientas y materiales para el corte profesional
- Técnicas de limpieza, pelado y corte del jamón
- Conservación y aprovechamiento del producto
- Cata sensorial: color, textura, aroma y sabor
- Presentación y servicio del jamón en hostelería

SALIDAS PROFESIONALES

- Cortador/a profesional de jamón
- Camarero/a especializado/a en servicio de jamón y embutidos

- Personal de restauración y catering
- Asesor/a gastronómico/a o formador/a en corte y cata de jamón