

## CURSO CORTADOR DE JAMÓN AVANZADO Y EMPLATADO

Duración: 4:00 horas.

Lugar de Impartición: Cocina Centro de Adultos de El Ejido

Metodología: Parte teórica (30 minutos), Explicación del contenido teórico al alumnado de manera participativa. \*

Parte práctica (3:30 horas), empiece de jamón y técnicas de corte. El alumnado podrá poner en práctica lo aprendido, así como el emplatado del mismo.

\*Contenido de la parte teórica:

- El jamón, tipología y denominaciones de origen
- Partes y mejores usos
- Seguridad e higiene en la manipulación
- Cortes y maneras de empezar el jamón, de manera avanzada.