

CORTADOR DE JAMÓN

Llerena



OBJETIVOS:

Dar a conocer a las **empresas, trabajadores, emprendedores y desempleados** sobre la iniciación al corte de jamón, conocimientos básicos.

TEMARIO:

1. Qué es un jamón
2. El cerdo
3. Factores importantes
4. Cómo elegir un jamón a simple vista
5. La cala del jamón
6. La cata del jamón
7. Consejos antes de pasar a la práctica
8. Seguridad e higiene
9. Zona de corte
10. Clasificación de los cuchillos
11. La tabla jamonera
12. Pasamos a la práctica

TEMPORALIZACIÓN:

- De Lunes a Viernes
- Del **3 al 14 de Marzo**
- De **10:00 a 13:00 horas**
- Lugar: **Centro Integral de Desarrollo C/ Santiago, nº 59**

ASISTENCIA GRATUITA

