

CURSO SOLIDARIO

Cortador de jamón



Colabora:



Organiza:



CURSO SOLIDARIO

CORTADORES DE JAMÓN

DIRIGIDO A:

Socios de Barataria y sus familiares en primer grado.

PRECIO:

10 € (destinados íntegramente a becas de comedor escolar).
La asociación Barataria contribuirá con otros 5€ por cada persona apuntada.

LUGAR:

Sala Picasso de Eurocaja Rural.
Calle Méjico, 2
Toledo

DURACIÓN:

Dos días: miércoles 23 y jueves 24 de Mayo.
Se abrirán nuevas fechas en función de la demanda.

CERTIFICADO:

Certificado de manipulador de alimentos y Diploma del curso.



PROFESORA LARA JIMÉNEZ

Directora de "Ham-on", empresa de posicionamiento estratégico de productos y servicios del sector cárnico, especializada en Jamón español.



AGENDA

DIA 1: MIERCOLES

16.00pm - 16.30pm Presentación e Introducción al curso.

16.30pm- 17.30pm

- Observación de la pieza. Reconocimiento aspectos externos
- Colocar un jamón
- Partes del jamón
- Utensilios y herramientas necesarias
- Cómo descortezar y limpiar un jamón (Limpieza parcial y limpieza total)

17.30pm - 21.00pm

- Corte nivelado de la maza
- La loncha perfecta
- Presentación de los platos

DIA 2: JUEVES

16.00pm - 18.00pm

- Corte de la babilla
- Presentación de los platos

18.00pm-20.00pm

- Tercer corte
- Presentación de los platos

20.00pm-21.00 pm

- Seguridad y limpieza en el corte
- Errores más comunes y cómo evitarlos
- Mitos y leyendas
- Conservación



ORGANIZADO POR:



COLABORA:



IMPARTIDO POR:

