



Corte y cata de jamón (HOTR024PO)

* Curso totalmente GRATUITO para personas ocupadas



Contenido

Duración: 30 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



Objetivo:

Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo.

Contenidos:

- **Unidad 1.-** Introducción.
- **Unidad 2.-** El jamón.
- **Unidad 3.-** Corte y deshuese del jamón.
- **Unidad 4.-** La cata y sus tipos.
- **Unidad 5.-** Condiciones para catar.
- **Unidad 6.-** Sentidos que intervienen en la cata.
- **Unidad 7.-** Técnica de cata.



Requisitos / Titulación

Requisitos:

No se requiere nivel académico, pero se deben poseer habilidades básicas de lectura y escritura.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



c/ Juan Pablo II, 30
C.P. 38004
Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)



822 048 165