



Buscar en el site Buscar en el directorio

Alertas Registro

[Noticias](#) [Productos](#) [Agenda](#) [Formación](#) [Ofertas y Demandas](#) [Comunidad](#) [Recetas](#) [Directorio de empresas](#)

estás en [http://www.infohoreco.es/Noticias/Noticias de Proveedores/Detalle Noticia Proveedores](http://www.infohoreco.es/Noticias/Noticias_de_Proveedores/Detalle_Noticia_Proveedores)

Para enseñar las técnicas profesionales de corte

Estirpe Negra participa en las III Jornadas del CETT con un curso de corte de jamón ibérico

Con motivo de las III Jornadas Gastronómicas organizadas por la [Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona \(CETT\)](#) el 14 de mayo tuvo lugar un curso teórico y práctico sobre técnicas profesionales de corte de jamón ibérico, impartido por el profesor **Juan Muñoz**, al que asistieron alrededor de 50 alumnos del último año de hostelería.

Estirpe Negra, empresa española de **productos ibéricos**, participó en la última jornada gastronómica dedicada al conocimiento y a la cata de productos de calidad. Los ibéricos de **Estirpe Negra** proceden de cerdos ibéricos criados en régimen semiextensivo en Extremadura, donde se encuentran las mejores dehesas de la Península Ibérica y son controlados desde su nacimiento hasta su sacrificio.

Juan Muñoz Ramos, decano de la formación especializada de sumillería en España y Latinoamérica, presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres y profesor de distintas escuelas de hostelería y del departamento de Formación de El Corte Inglés, explicó a los alumnos los rasgos de las diferentes Denominaciones de Origen que regulan y amparan los jamones ibéricos, los tipos de raza y alimentación que determinan la calidad del cerdo, el proceso de elaboración, así como la regulación reciente que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha establecido para los productos **jamón, la paleta y el lomo ibérico** basada en el **tipo de alimentación** (cebo, recebo o bellota) y en la **raza** del cerdo (ibérico puro o ibérico).

En el curso se desmintieron falsos clichés sobre cómo elegir un buen jamón ibérico y las bebidas que combinan mejor con este manjar. Los alumnos pudieron observar, de primera mano, con un jamón ibérico **Estirpe Negra**, los principales aspectos que determinan la calidad del jamón como la textura poco fibrosa y el color brillante de la grasa. Del mismo modo pudieron resolver todas las dudas sobre las categorías y la calidad del jamón ibérico.

Por último, **Juan Muñoz** mostró a los alumnos los pasos a seguir para el corte profesional del jamón y los alumnos pudieron participar poniendo en práctica las técnicas que se dieron durante el curso.

Este curso, junto con acciones como la colaboración de **Estirpe Negra** en los **Premios Alimara 2009**, galardones que reconocen el esfuerzo y la calidad del material de promoción turística tanto de instituciones públicas como de empresas, son un claro testimonio de la apuesta en firme que **Estirpe Negra** lleva haciendo desde años por la formación en la [Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona \(CETT\)](#).

Estirpe Negra pertenece al [Grupo Alimentario Argal](#), una empresa con casi cien años de experiencia en el sector cárnico. En las instalaciones de Fregenal de la Sierra, centro de la producción de cerdo ibérico, llevan más de dieciocho años haciendo jamones, paletas, lomos y embutidos ibéricos de máxima calidad mediante la perfecta combinación de los sistemas tradicionales de elaboración y la última tecnología aplicada a ellos.

Palabras clave: [cett](#), [corte](#), [curso](#), [estirpe negra](#), [formación](#), [ibéricos](#), [jamón](#),

[Meneame](#) [Digg](#) [Del.icio.us](#) [Technorati](#) [Fresqui](#) [My Yahoo!](#)

¿Le interesa esta noticia? [Suscríbese gratuitamente a las alertas de Infohoreco](#)

Lo último

9REN financia a los hoteles el 20% del coste de la instalación de energía s...

La firma Norisco comercializa y distribuye marisco vía Internet

Taller del Gusto, Protagonistas de la Gastronomía inicia su gira regional

Jesús Sánchez imparte un seminario gastronómico en la UIMP

Los restaurantes de Grand Valira estrenan un sistema de kioscos inteligente...

Coperfil Construcción entrega en Málaga un hotel Campanile de 114 habitacio...

[Más noticias](#)

patrocina

[Tienda de jamón ibérico](#)

Jamones, paletillas, embutidos D.O Dehesa de Extremadura
www.olisbons.es

[Jamón Ibérico Bellota](#)

Anuncio en TV-100% Garantía Ibérico Envío en 24h+regalo

www.angelesmolina.com

[Curso Eficiencia Energía](#)

Eficiencia Energética=Más por Menos Actualiza tus conocimientos. +Info:

Curso.Energia.Emagister.com

[Curso de Energía Eólica](#)

Curso de Energía Eólica, Prepárate Ya y Asegura Tu Futuro Profesional!

www.CursosRenovables.es

Anuncios Google

ezpeleta
Su publicidad aquí **VACUM** CARNES DE LUJO
PUBLICIDAD

[Curso Eficiencia Energía](#)

Eficiencia Energética=Más por Menos Actualiza tus conocimientos. +Info:

Anuncios Google

VLM
contract
offline[®]
LINEA EVOLUTION
Muebles para Hostelería



Qui
aumer
la
presen
de s
empr
en Inte