

# **CURSO DE EXPERTO EN RECOMENDACIÓN, CATA, CORTE, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE JAMÓN, QUESOS Y VINOS.**

## **ORGANIZACION DEL CURSO:**

El Curso se divide en dos partes totalmente diferenciadas:

### **PRIMERA PARTE:**

Exclusivamente dirigida a productos con D.O. de la Región de Murcia.

Duración: 20 Horas.

Fechas de desarrollo y horario:

> Días 16, 17, 18 y 19 de JUNIO: De 16,30 a 20,30 horas.

> Día 20 de JUNIO: De 09,00 a 13,00 horas.

### **SEGUNDA PARTE:**

Exclusivamente dirigida a productos con D.O. a nivel Nacional.

Duración: 20 Horas

Fechas de desarrollo y horario:

> Días 23, 24, 25 y 26 de JUNIO: De 16,30 a 20,30 horas.

> Día 27 de JUNIO: De 09,00 a 13,00 horas.

**PRECIO DEL CURSO:** 360,00 Euros. (Curso bonificable por la Fundación Tripartita).

### **NIVELES A CONSEGUIR:**

Los alumnos que superen con aprovechamiento cada una de las partes del Curso, recibirán el correspondiente Diploma de **ESPECIALIZACIÓN**.

Los alumnos que sigan con aprovechamiento las dos Partes del Curso, recibirán además el Diploma que les acreditará como **EXPERTO EN RECOMENDACIÓN, CATA, CORTE, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE JAMÓN, QUESOS Y VINOS**.

## **ORGANIZA:**

**PRESEMUL**  
CENTRO DE FORMACIÓN EMPRESARIAL

Plaza Adolfo Suárez, 7, Entlo. 30820 Alcantarilla - Murcia  
Telf.- 868 948 085 - 695 902 488    [presemul@presemul.com](mailto:presemul@presemul.com)

## **PROFESORADO INTERVINIENTE:**

### **Formador Módulo Jamón: *D. José Antonio Martínez Molina.***

Cortador Profesional de jamón con gran experiencia en Cursos de Formación en Guijuelo, Salamanca, Mogarraz, etc..., impartidos por grandes Maestros de corte.

Ganador y finalista de diversos concursos de corte y presentación de Jamón en, Madrid, Málaga, Huelva, Serón, Valencia, Andujar, Alhaurín de la Torre, Linares, Murcia, etc...

### **Formador Módulo Quesos: *D. Eduardo Haba Nuévalos.***

Doctor en Veterinaria por la Universidad de Murcia; Miembro de diversos Tribunales y Jurados sobre elaboración y cata de quesos; Coordinador Curso de Iniciación a la Cata de Vinos, Quesos y Aceites. Técnico del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Quesos de Murcia y Queso de Murcia al Vino. Auditor de Queserías, Responsable de Paneles de Cata...

### **Formador Módulo Vinos: *D. Rafael Moreno Domínguez.***

Ingeniero Agrícola y Licenciado en Enología; Sumiller por el Centro de Cualificación Turística de Murcia; Tercer clasificado en el Concurso Nacional de Sumilleres Nariz de Oro 2011; Mejor Sumiller de Cava España en 2014.

## **PLAZAS E INSCRIPCION DE ALUMNOS**

Las plazas de alumnos por Curso están limitadas a 16 alumnos/curso, siendo asignadas por riguroso orden de inscripción, debiendo los interesados efectuar el ingreso, previa petición en PRESEMUL de la CLAVE DEL CURSO, en la c/c. ES82 0487 0065 89 2000 514736.