



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
CORTE Y CATA DE JAMÓN.
HOTR024PO**

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: CORTE Y CATA DE JAMÓN.

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: RESTAURACIÓN

2. **Denominación:** CORTE Y CATA DE JAMÓN.

3. **Código:** **HOTR024PO**

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

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:

Aula-taller con el equipamiento y el material necesario para el desarrollo de la actividad formativa.

7.2 Equipamientos:

- Encimera de acero inoxidable
- Afilador (chaira)
- Cuchillo jamonero

- Portajamones
- Paños de cocina
- Cuchillos pequeños
- Pinzas
- Platos y bandejas.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. INTRODUCCIÓN

2. EL JAMÓN

2.1. Conocimiento de la fisiología del animal.

2.1.1. Características físicas y beneficios nutricionales del jamón

2.2. Proceso de elaboración del jamón

2.3. Factores e indicadores de calidad de la materia prima.

2.3.1. Raza.

2.3.2. Alimentación.

2.3.3. Proceso de elaboración.

2.3.4. Denominaciones de origen.

2.4. Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas

3. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN

3.1. Cómo fijar el jamón en el jamonero.

3.2. Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón

3.3. Partes del jamón.

3.4. Pelado del jamón

3.5. Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.

3.6. Finalización del hueso de jamón.

3.7. Deshuese del Jamón.

3.8. Conservación y consumo

3.8.1. Ambientes.

3.8.2. Temperaturas.

3.8.3. Protecciones.

3.9. Maridaje.

4. LA CATA Y SUS TIPOS

4.1. Cata técnica

4.2. Cata analítica

4.3. Cata de consumidor

4.4. Cata descriptiva

5. CONDICIONES PARA CATAR

5.1. Condiciones externas

5.2. Condiciones del catador

6. SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA

6.1. Vista

6.2. Olfato

6.3. Gusto

7. TÉCNICA DE CATA

7.1. Introducción

7.2. Elementos determinantes en la definición del jamón