

PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
DESPIECE Y DESHUESE DE JAMONES
INAI003PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
DESPIECE Y DESHUESE DE JAMONES

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: CÁRNICAS

2. Denominación: DESPIECE Y DESHUESE DE JAMONES

3. Código: **INAI003PO**

4. Objetivo General: Practicar el deshuese y corte del jamón para ofrecer el producto con las mejores garantías de calidad organoléptica y de rendimiento de la pieza.

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 35

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 35

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

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.
- 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

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

SALA U OBRADOR DE CARNICERÍA Y ELABORACIONES CÁRNICAS

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.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

- 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. EL JAMÓN
 - 1.1. Características.
 - 1.2. Beneficios nutricionales
2. TIPOS DE JAMÓN
 - 2.1. En función de su tiempo de curación.
 - 2.2. En función del tipo de cerdo.
 - 2.3. En función de su alimentación
3. CALIDAD DEL JAMÓN.
 - 3.1. Denominaciones de calidad
 - 3.2. Factores que influyen
 - 3.2.1. Raza
 - 3.2.2. Alimentación
 - 3.2.3. Proceso de elaboración.
4. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN
 - 4.1. Medidas de seguridad e higiene.
 - 4.2. Herramienta e instrumental necesario para cortar el jamón.
 - 4.3. Partes del jamón.
 - 4.4. Colocación.
 - 4.5. Pelado del jamón.
 - 4.6. Loncheado del jamón.
 - 4.7. Finalización del hueso del jamón.
 - 4.8. Deshuese del jamón.
5. CONSERVACIÓN Y CONSUMO
 - 5.1. Conservación: Ambientes. Temperaturas. Protecciones. Humedades.
 - 5.2. Consumo: Condiciones ambientes.
 - 5.3. Maridaje.