



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

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

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

6. Duración:

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

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:

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

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. 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