



**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 2m<sup>2</sup> por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m<sup>2</sup> 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