



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

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

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:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 35

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 35

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:

SALA U OBRADOR DE CARNICERÍA Y ELABORACIONES CÁRNICAS

7.2 Equipamientos:

1. Equipamiento básico:

- Mobiliario para el formador y los alumnos (mesas y sillas).
- Material de aula.
- Pizarras / rotafolios y rotuladores.
- Manuales y software específico para el desarrollo de la formación.

- Equipos audiovisuales.
- Cañón de proyección, pantalla. Internet.
- PCs en red, equipados con sistema operativo compatible y capacidad suficiente en disco duro. Acceso a internet

2. Equipamiento específico:

- 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.