

CURSO

MAESTRO ARTESANO CORTADOR DE JAMÓN



DAS054

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Este Curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer la fabricación de embutidos y jamones, los tipos de cerdos, la crianza y alimentación de los cerdos, la elaboración de jamón ibérico, las denominaciones de origen, los alérgenos alimentarios, la prevención de los riesgos laborales, la manipulación de cargas y el experto en corte de jamón, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el/la alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORÍAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACIÓN
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1520 €~~
VALOR ACTUAL: 380 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRO ARTESANO CORTADOR DE JAMÓN**”, de la ESCUELA EUROPEA DES ARTS, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

ESPECIALISTA EN CÓMO CORTAR JAMÓN IBÉRICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CRIANZA Y ALIMENTACIÓN DE CERDO IBÉRICO. DENOMINACIÓN DE ORIGEN, SISTEMAS DE CALIDAD

1. Principales razas de cerdos
 - Razas porcinas españolas
 - Razas españolas mejoradas
 - Razas porcinas extranjeras
 - Los cruzamientos
2. Características morfológicas de los cerdos
 - Razas porcinas españolas
 - Razas porcinas españolas mejoradas
 - Razas porcinas extranjeras
3. El cerdo ibérico y sistemas de explotación
4. Denominación de origen
 - Tipos de denominaciones de origen
5. Calidad de los productos de cerdo ibérico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE JAMÓN IBÉRICO

1. Tipos de jamón
 - Tipos de jamones y características principales
2. Elaboración de productos ibéricos. El jamón
 - Preparación del pernil
 - Salazón
 - Lavado y Post-lavado
 - Secado
 - Maduración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

1. Breve historia del jamón
 - Cuidado de los cerdos ibéricos
2. Cómo se clasifica un jamón ibérico con denominación de origen
3. Diferencias entre jamón ibérico de bellota y jamón de cebo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓMO SELECCIONAR UN BUEN JAMÓN IBÉRICO HACIENDO USO DE LAS ETIQUETAS

1. Etiquetas y precintos. Su lectura
 - Etiquetado del jamón ibérico
 - Diferencia entre precinto y etiqueta
 - Sistemas de control
2. ¿Qué dice la normativa respecto al etiquetado y la identificación de los productos?

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL CORTE DEL JAMÓN

1. Materiales y seguridad en el corte de jamón
2. Fases del corte de jamón
3. Cómo colocar el jamón en el plato

4. Conservación de la pieza tras el corte

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FICHA DE CATA Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

1. Cata de jamón ibérico
2. Cualidades organolépticas del jamón a valorar en la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DEL JAMÓN IBÉRICO

1. ¿Qué son los nutrientes?
 - La pirámide alimentaria
2. Valor nutricional del jamón ibérico
 - Diferencias: el jamón ibérico y el jamón blanco

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTES EN EL JAMÓN IBÉRICO

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 - Alteración alimentaria
 - Contaminación alimentaria
3. Alteraciones biológicas en el jamón ibérico
4. Normativa sobre calidad y trazabilidad de los alimentos

PARTE 2

CORTE Y CATA DE JAMÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL JAMÓN

1. Conocimiento de la fisiología del animal.
 - Características físicas y beneficios nutricionales del jamón
2. Proceso de elaboración del jamón
3. Factores e indicadores de calidad de la materia prima.
 - Raza.
 - Alimentación.
 - Proceso de elaboración.
 - Denominaciones de origen.
4. Meticulosidad higiénica en el manejo de las piezas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN

1. Cómo fijar el jamón en el jamonero.
2. Herramienta e instrumental necesario para cortar jamón
3. Partes del jamón.
4. Pelado del jamón
5. Loncheado del jamón. Obtención del máximo rendimiento.
6. Finalización del hueso de jamón.
7. Deshuese del Jamón.
8. Conservación y consumo
 - Ambientes.
 - Temperaturas.
 - Protecciones.
9. Maridaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA CATA Y SUS TIPOS

1. Cata técnica
2. Cata analítica
3. Cata de consumidor
4. Cata descriptiva

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDICIONES PARA CATAR

1. Condiciones externas
2. Condiciones del catador

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SENTIDOS QUE INTERVIENEN EN LA CATA

1. Vista
2. Olfato
3. Gusto

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICA DE CATA

1. Introducción
2. Elementos determinantes en la definición del jamón

PARTE 3

PRL

MÓDULO 1. BASES DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE SALUD HUMANA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICOS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 2. ESTRUCTURA DEL CUERPO HUMANO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANATOMÍA BÁSICA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS Y APARATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DEL CUERPO HUMANO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APARATOS DEL CUERPO HUMANO

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 3. DAÑOS EN LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ETOLOGÍA DE LOS DAÑOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENFERMEDADES DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSECUENCIAS DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRÉS LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ACOSO LABORAL

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 4. PROTECCIÓN JURÍDICA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL ORDENAMIENTO JURÍDICO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONVENIOS DE LA OIT

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DERECHO DE LA UNIÓN EUROPEA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEÑALIZACIÓN DE LOS RIESGOS EN ESPAÑA

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 5. RIESGOS FÍSICOS EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PELIGRO ELÉCTRICO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGO DE INCENDIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RADIACIONES IONIZANTES Y ELECTROMAGNÉTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RUIDO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TEMPERATURA

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 6. RIESGOS QUÍMICOS EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y TIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE EXPOSICIÓN

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 7. RIESGOS BIOLÓGICOS EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AGENTES BIOLÓGICOS CONTAMINANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS AGENTES BIOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBLIGACIONES PARTICULARES DEL EMPRESARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MECANISMO DE DETECCIÓN DEL RIESGO BIOLÓGICO

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 8. ADAPTACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA ERGONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ERGONOMÍA EN EL PUESTO DE TRABAJO

Resumen

Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 9. OPERATIVA DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AUDITORÍA DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 10. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FASES DE ELABORACIÓN Y DESARROLLO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE AUTOPROTECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN CONTRA INCENDIOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 11. HERRAMIENTAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS DE PROTECCIÓN COLECTIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VIGILANCIA DE LA SALUD

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL PUESTO DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE MANTENIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA EN EL PUESTO DE TRABAJO

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 13. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SITUACIONES DE URGENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTUACIONES DE SOPORTE VITAL BÁSICO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOVILIZACIÓN Y TRANSPORTE DE PERSONAS

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 14. PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FOMENTO DE LA SALUD FÍSICA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FOMENTO DE LA SALUD MENTAL

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA