



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



## MANIPULACION, CORTE Y SERVICIO DEL JAMON

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: MIXTA

Duración: 64.00 horas

### Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.  
Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.  
Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.  
Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.  
Adquirir conocimientos, manejo y formación sobre la cultura del jamón ibérico puro, cuya tradición en España es y será primordial para personas que se dediquen a la hostelería. Aprender las diferentes técnicas de corte, al igual que el proceso de cría, alimentación y desarrollo animal. Ser capaz de cortar y distinguir una pieza propicia para el corte, así como dotar al alumno de la cultura ganadera básica, para poder entablar una conversación con cortadores profesionales y realizar un servicio adecuado

### Contenidos:

#### MODULO 1: LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

La Manipulación de los alimentos  
Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)  
Peligros en los alimentos  
Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas  
Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

#### Módulo 2: Historias, Razas y Crianza de Cerdo Ibérico Puro

Tema 1: Historia de la Fabricación de Embutidos y Jamones  
Tema 2: Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón, el Cerdo Ibérico  
Tema 3: Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico, Despiece, Denominaciones de Origen, Sistemas de Calidad Determinada y Normativa  
Módulo 3: Cómo se Elabora un Jamón Ibérico, cómo Elegirlo y Consejos de Seguridad antes de Cortar  
Tema 4: Cómo se Elabora un Jamón de Cerdo Ibérico Puro  
Tema 5: Cómo Elegir un Buen Jamón, Identificación de las Etiquetas  
Tema 6: Consejos de Seguridad antes de la Práctica  
Módulo 4: Fases del Corte, Ficha de Cata, Características Organolépticas, Consumo y Conservación  
Tema 7: Fases en el Corte de la Pieza  
Tema 8: Ficha de Cata y Características Organolépticas  
Tema 9: Conservación de la Pata, Envasado y Comercialización Actual  
Tema 10: Aprovechamiento y Características Nutricionales de la Pieza