



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Especialista en cómo Cortar Jamón Ibérico

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Especialista en cómo Cortar Jamón Ibérico

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En toda celebración o evento no puede faltar el jamón ibérico, un producto estrella muy típico en España. Para presentarlo primero hay que cortarlo haciendo uso del cuchillo y de técnicas para aprovechar el máximo la pieza, y hacer que el consumidor disfrute de su sabor en su máximo esplendor, así como preparar presentaciones acorde a la altura del evento.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer los distintos tipos de jamón ibérico.
- Conocer el jamón ibérico de bellota.
- Aprender a seleccionar jamones ibéricos.
- Conocer los aspectos de seguridad a tener en cuenta en proceso de corte de jamón ibérico.
- Aprender las fases del corte del jamón ibérico.

para qué te prepara

El presente curso de Especialista en cómo Cortar Jamón Ibérico le proporcionará la formación necesaria para efectuar labores y técnicas de corte de jamón, para así poder presentar el producto en celebraciones y eventos.

salidas laborales

Cortador de Jamón

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Cómo Cortar Jamón Ibérico'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE JAMÓN IBÉRICO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

- 1.Breve historia del jamón
 - 1.- 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
 - 1.- Etiquetado del jamón ibérico
 - 2.- Diferencia entre precinto y etiqueta
 - 3.- 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?
 - 1.- La pirámide alimentaria
- 2.Valor nutricional del jamón ibérico

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