



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos***

**+ Información Gratis**

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

# Curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos

**duración total:** 200 horas

**horas teleformación:** 100 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

Este curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos le ofrece una formación especializada en la materia. Este curso en Jamón Curado se ha querido plantear teniendo como principal objetivo llevar a cabo una exposición de los conocimientos existentes hasta el momento acerca de los primordiales aspectos científicos y tecnológicos de la elaboración y comercialización del jamón curado, no solo desde su importancia dentro de la economía agropecuaria española sino también desde una perspectiva que incluye la presencia de dicho producto en la Unión Europea y su proyección extracomunitaria.



## *a quién va dirigido*

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

## *objetivos*

- Aprender sobre la importancia de una buena materia prima para la elaboración de un buen jamón curado.
- Conocer el proceso de elaboración y sus planteamientos tecnológicos en el proceso de curación.
- Conocer el producto alimenticio y sus principales variedades en la Unión Europea.
- Gestionar y controlar la calidad en el proceso de elaboración del jamón curado.

## *para qué te prepara*

Este curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos le prepara para aprender sobre la importancia de una buena materia prima para la elaboración de un buen jamón curado; conocer el proceso de elaboración y sus planteamientos tecnológicos en el proceso de curación; conocer el producto alimenticio y sus principales variedades en la Unión Europea y gestionar y controlar la calidad en el proceso de elaboración del jamón curado.

## *salidas laborales*

Restauración / Industria Alimentaria / Elaboración de Jamón Curado

## 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





## 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 disponer de toda su documentación



## *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 ineseem 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**

## **PARTE 1. LA MATERIA PRIMA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL GANADO PORCINO**

- 1.El cerdo doméstico: consideraciones generales
- 2.Razas porcinas tradicionalmente luso-españolas
- 3.Principales razas porcinas de otras zonas geográficas
- 4.La selección en el ganado porcino: obtención de razas mejoradas
- 5.Efectos secundarios negativos de la selección en el ganado porcino
- 6.Principales razas comercializadas en España
- 7.Explotaciones porcinas. Sistemas de crianza

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CARNE DE CERDO**

- 1.Descripción de la línea de la carne
- 2.Composición del músculo porcino
- 3.Proteínas integrantes del tejido muscular
- 4.Enzimas endógenas del tejido muscular
- 5.La conversión del músculo encame
- 6.La calidad intrínseca de la carne

## **PARTE 2. EL PROCESO DE ELABORACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTEAMIENTOS TECNOLÓGICOS DEL PROCESO DE CURACIÓN**

- 1.Proceso de curación: consideraciones generales
- 2.La selección de la materia prima
- 3.Los coadyuvantes químicos del curado
- 4.Las fases tecnológicas implicadas en el proceso de curación
- 5.Consideraciones sobre el caso particular del jamón serrano
- 6.Consideraciones sobre el caso particular de la paleta y del jamón ibéricos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERPRETACIÓN CIENTÍFICA DEL PROCESO DE CURACIÓN**

- 1.Cometido de las sales en el proceso de curación
- 2.Incidencia de la microbiótica en la curación del jamón
- 3.Los efectos físicos de la desecación
- 4.Fenómenos bioquímicos derivados de las actividades enzimáticas
- 5.Consecuencias de los procesos químicos de oxidación lipídica
- 6.Desarrollo de las propiedades organolépticas específicas

## **PARTE 3. EL PRODUCTO ALIMENTICIO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. DEFINICIÓN Y CALIDAD**

- 1.Jamón curado: consideraciones generales
- 2.Tipos de calidad en el jamón curado
- 3.Seguridad y calidad higiénica-sanitaria en los jamones curados
- 4.Contribución de los atributos organolépticos a la calidad sensorial de los jamones curados
- 5.Consideraciones nutricionales acerca del jamón curado
- 6.Los sellos de calidad diferenciada en el jamón curado

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRINCIPALES VARIETADES DE LA UNIÓN EUROPEA**

- 1.El jamón curado de países comunitarios
- 2.Variedades tradicionales con nombre propio
- 3.Jamones españoles acogidos a figuras legales de calidad
- 4.Jamones no nacionales acogidos a sellos europeos de calidad
- 5.Otros jamones curados con relevancia en la Unión Europea
- 6.Principal variedad extracomunitaria: el jamón Rústico o Country Ham



# PARTE 4. GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMAS DE GARANTÍA Y DE CONTROL

1. Funciones implicadas en la calidad global y su control
2. La trazabilidad como garantía de control de la calidad
3. La instauración de un Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC)
4. Pruebas aplicables para los controles de calidad en la elaboración de jamones curados: materia prima, fases tecnológicas, piezas acabadas
5. Pruebas de análisis sensorial aplicables al control de calidad de jamones curados
6. Formas comerciales del jamón curado
7. Consumo del jamón curado: recomendaciones para su degustación