



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

SERVICIOS PROFESIONALES EN CORTE DE JAMÓN

Marzo 2023

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	SERVICIOS PROFESIONALES EN CORTE DE JAMÓN
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR0070
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Desarrollar y montar un servicio de corte de jamón y cata del mismo, aplicando con autonomía las técnicas adecuadas contando con el instrumental necesario en condiciones óptimas de funcionamiento, informando y atendiendo al cliente, contribuyendo a la maximizar la satisfacción del mismo, todo ello de acuerdo con criterios de eficiencia y eficacia del servicio y de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria

Relación de módulos de formación

Módulo 1	JAMONES CURADOS ESPAÑOLES, CATEGORÍAS Y MÉTODO DE ELABORACIÓN.	40 horas
Módulo 2	METODOLOGÍA PARA EL LONCHEADO A CUCHILLO DE UN JAMÓN.	90 horas
Módulo 3	SERVICIO Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL JAMON CURADO.	20 horas

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total	150 horas
-----------------------	-----------

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente
Experiencia profesional	No se requiere

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico superior en dirección de servicios de restauración o Técnico superior en servicios de restauración (FP de hostelería y turismo) • Técnico en elaboración de productos alimenticios (FP de industrias alimentarias) • Certificados de profesionalidad de nivel 2 o 3 de la familia profesional de hostelería y turismo (Área de restauración)
Experiencia profesional mínima requerida	Será necesario acreditar, al menos, un año de experiencia laboral en estas materias.
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente, o tener formación en metodología didáctica para adultos (mínimo 300 horas). • Acreditar una experiencia docente superior a 300 horas. • Titulaciones universitarias de Psicología/ Pedagogía/ o Psicopedagogía, Máster Universitario de Formación de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45.0 m ²	2.4 m ² / participante
Taller de corte de jamón	45.0 m ²	2.4 m ² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula de gestión	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa.

Taller de corte de jamón	• Encimera de acero inoxidable • Platos de porcelana • Soporte jamonero • Cuchillo jamonero y puntilla • Guantes de seguridad • Botiquín • Chaira • Máquina de vacío • Cuchillos pequeños • Pinzas • Materias primas • Material fungible
--------------------------	---

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad 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.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

1422 DIRECTORES Y GERENTES DE BARES, CAFETERÍAS Y SIMILARES

14291014 DIRECTORES Y GERENTES DE EMPRESAS DE CATERING Y OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

5110 COCINEROS ASALARIADOS

1421 DIRECTORES Y GERENTES DE RESTAURANTES

5120 CAMAREROS ASALARIADOS

5000 CAMAREROS Y COCINEROS PROPIETARIOS

3734 CHEFS

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: JAMONES CURADOS ESPAÑOLES, CATEGORÍAS Y MÉTODO DE ELABORACIÓN.

OBJETIVO

Conocer las razas de cerdos utilizadas en España para la elaboración de jamones curados, diferenciando los tipos de jamón existentes en el mercado y su forma de elaboración.

DURACIÓN TOTAL:

40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Razas de cerdos blancos más utilizadas en España para la elaboración de jamón curado.
- El cerdo Ibérico y sus estirpes.
- Cruces entre razas más desarrollados en el sector.
- Nutrición animal y sostenibilidad de la producción porcina.
- Producciones intensivas.
- Producciones semi-extensivas.
- Producciones extensivas.

Jamones blancos:

- Jamón curado.
- Jamón Serrano (ETG).
- Jamón de Teruel (DOP).
- Jamón de Trevélez (IGP).

Jamones Ibéricos:

- Jamón de cebo Ibérico.
- Jamón de cebo de campo Ibérico.
- Jamón de bellota Ibérico.
- Jamones Ibéricos con Denominación de Origen Protegida (DOP).
- Jamones Ibéricos con certificación Ecológico.
- Transporte de la explotación al matadero de los cerdos.
- Sacrificio.
- Despiece porcino.
- Perfilado y sangrado.
- Fase de salado de las piezas.
- Lavado y sangrado.
- Fase de postsalado.
- Secado.
- Maduración y envejecimiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilidad y capacidad de análisis en la cata.
- Meticulosidad y atención a los detalles.
- Asimilación de la importancia de las medidas higiénicas en el manejo del jamón.
- Valoración positiva sobre la importancia de una imagen cuidada y una apariencia física agradable para transmitir confianza al cliente.
- Actitud de respeto y cumplimiento de las normas y procedimientos medioambientales

OBJETIVO

Cortar a cuchillo de forma segura y eficiente una pieza de jamón curado, sacándole el máximo rendimiento posible y cuidando su presentación

DURACIÓN TOTAL:

90 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Material necesario para cortar jamón a cuchillo.
- Seguridad y ergonomía.
- Metodología para el desarrollo del loncheado de las piezas.
- Líneas de corte actuales en el loncheado a cuchillo.
- Presentación del loncheado.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- El alumno podrá lonchar a cuchillo una pieza de jamón al completo, sacándole el máximo rendimiento y presentando de manera armónica todas las lonchas en el plato o envase de servicio.
- El alumno demostrará capacidad creativa y estética de desarrollar presentaciones de platos de jamón.
- El alumno tendrá motivación por las elaboraciones de platos asimilando la importancia del cuidado de la presentación.
- El alumno mostrará iniciativa personal en el desempeño.
- El alumno adquirirá habilidades para la correcta conservación, limpieza e higiene de las herramientas de corte con estricto cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.

OBJETIVO

Desarrollar un servicio de corte de jamón a cuchillo en público, en tiendas especializadas y en la industria cárnica y Distinguir las características sensoriales de los diferentes jamones curados, además de conocer los aspectos nutricionales y de salud.

DURACIÓN TOTAL:

20 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Atención al público.
- Presentación de un servicio en público.
- Escandallos de las piezas loncheadas.
- Productividad en salas de la industria cárnica.
- Metodología para el análisis sensorial del jamón curado.
- Definición de los atributos y metodología de evaluación.
- Escala de puntuación y diseño de las sesiones.
- Problemas sensoriales en jamones curados.
- Contribución del consumo de jamón curado a nuestra dieta, aportes nutricionales y efectos en nuestra salud.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- El alumno podrá desarrollar un servicio en corte de jamón a cuchillo y dirigir catas lúdicas de jamón, evaluando objetivamente las características sensoriales del mismo.
- Habilidad de comunicación con el cliente.
- Desarrollo de actitudes positivas hacia manejo de los cuchillos para elaboraciones imaginativas acorde a la tipología del jamón.
- El alumno mostrará proactividad frente a la aplicación de las distintas técnicas de corte.
- Positividad ante cualquier queja o reclamación de un cliente

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

Módulo 1.

Los alumnos recibirán material teórico sobre el módulo con ilustraciones de los diferentes animales. El docente mostrará vídeos a los alumnos con la finalidad de aprender y comprender el proceso íntegro de elaboración de los diferentes tipos de jamón y sus particularidades según los territorios o los pliegos de condiciones, así como con la finalidad de aprender y comprender el manejo y características de cada animal e igualmente mostrará las direcciones web de cada uno de los Consejos Reguladores con la finalidad de conocer las diferentes piezas. En el aula de prácticas, el docente mostrará las piezas a estudiar, junto con las etiquetas, sellos y precintos que las identifican.

Módulo 2.

En el aula de prácticas, los alumnos se situarán en equipos homogéneos de 4 o 5 personas, dispondrán de un soporte jamonero y un juego de cuchillo puntilla o deshuesador, cuchillo jamonero y chaira. Para la práctica utilizarán un mandil de peto. En un plato o lámina (circular o rectangular) cada alumno completará su plato correspondiente, posteriormente iniciará el siguiente cortador la misma función, así sucesivamente. Se tendrá muy en cuenta la higiene y seguridad de los alumnos en todo momento.

Módulo 3.

Los alumnos recibirán material teórico sobre el módulo, haciendo especial hincapié en la normativa sanitaria de hostelería y restauración, alimentación en puntos de venta e industria cárnica. El docente mostrará vídeos en los que algunos profesionales realizan servicios de corte, con la finalidad de aprender la manera de realizar un servicio de corte de jamón en público, puliendo posibles errores. En el aula de prácticas se realizarán simulacros de atención en punto de venta para poner a los alumnos en situaciones reales de atención al público. Algunas piezas se trabajarán en el aula con un enfoque productivo de cara a preparar al alumno para su desempeño en la industria cárnica.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.