

PROGRAMA FORMATIVO

Servicios profesionales de hostelería en corte de jamón

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Familia Profesional: HOSTELERIA Y TURISMO

Área Profesional: RESTAURACIÓN

2. Denominación: SERVICIOS PROFESIONALES DE HOSTELERIA EN CORTE DE JAMON

3. Código: HOTR05EXP

4. Nivel de cualificación: 2

5. 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.

6. Prescripción de los formadores:

Dominio de los conocimientos de las dimensiones, estructura, evolución y distribución geográfica del sector porcino, así como del proceso de elaboración y tipologías. Dominio de las técnicas relacionadas el corte de jamón.

Se acreditará mediante uno de los dos siguientes requisitos (6.1 o 6.2):

6.1 Titulación requerida:

Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

6.2 Experiencia profesional requerida:

Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este programa formativo.

6.3 Competencia docente

Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

7. Criterios de acceso del alumnado:

7.1 Nivel académico o de conocimientos generales:

Nivel académico mínimo: Graduado en ESO/ Título de EGB

8. Número de participantes:

Máximo 25 participantes para cursos presenciales.

9. Relación secuencial de módulos formativos:

- Módulo 1: Dimensión, estructura, evolución y distribución geográfica del sector porcino.
- Módulo 2: Tipología del porcino: genética, fisiología, alimentación, hábitats.
- Módulo 3: Proceso de elaboración del jamón: salado, lavado y asentado, envejecimiento.
- Módulo 4: Metodología de corte de jamón: técnicas e instrumental necesario.
- Módulo 5: Presentación del servicio de corte de jamón. Organización, imagen pública, emplatao y atención al cliente.
- Módulo 6: Características organolépticas del jamón. Cata profesional.

10.Duración: (se especificarán las horas en relación a la modalidad de impartición)

Horas totales: 150 horas

Distribución horas:

- Presencial : 150 horas

11.Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento

11.1 Espacio formativo:

- Aula teórica de formación.
- Aula de Restaurante a la Carta.

Los espacios tendrán que tener un mínimo de 30 m² para grupos de 15 alumnos (2m² por alumno).

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

11.2 Equipamiento:

- Aula teórica de formación:
 - Mesa y silla docente
 - 28 Mesas y Sillas
 - Pizarra digital
 - Ordenador Completo, Proyector
 - Vitrina cerrada
 - Corcho de anuncios
- Aula de Restaurante a la Carta:
 - Mostrador de recepción
 - Guarda ropa
 - 8 Mesas de servicio con 32 sillas
 - Tablas de corte e instrumental necesario para el loncheado de jamón
 - Instrumental de cata

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

MÓDULOS FORMATIVOS

Módulo nº 1

Denominación: Dimensión, estructura, evolución y distribución geográfica del sector porcino

Objetivo: Identificar las fases evolutivas y la estructura geográfica del sector porcino en el mundo y Europa así como características y particularidades del sector porcino en España.

Duración: 10 horas

Contenidos teórico-prácticos:

- El sector porción en el Mundo y en Europa.
- El Sector Porcino en España.
 - Características estructurales
 - Tipos de producción
 - Alimentación
 - Tendencias
 - Condiciones ambientales
 - Factores agroambientales

- Factores sociales
- Factores económicos

Módulo nº 2

Denominación: Tipología del porcino: genética, fisiología, alimentación, hábitats

Objetivo: Diferenciar las clasificaciones y tipologías del porcino en España.

Duración: 15 horas

Contenidos teórico-prácticos:

- Genética y fisiología del porcino.
- Alimentación y hábitats del cerdo.
- Regímenes de crianza del cerdo.

Módulo nº 3

Denominación: Proceso de elaboración del jamón: salado, lavado y asentado, envejecimiento

Objetivo: Distinguir las diferentes etapas de elaboración de un jamón.

Duración: 10 horas

Contenidos teórico-prácticos:

- Proceso de elaboración de un jamón.
- Certificaciones de origen y normas de calidad.
- Fisiología del jamón y sus partes.

Módulo nº 4

Denominación: Metodología de corte de jamón: técnicas e instrumental necesario

Objetivo: Precisar y aplicar las técnicas y métodos para el corte de un jamón e identificar las herramientas y equipos necesarios.

Duración: 80 horas

Contenidos teórico-prácticos:

- Herramientas necesarias para el servicio de corte de jamón.
- Metodología del corte del jamón.
- Metodología del deshuesado del jamón.
- Aspectos de seguridad e higiene del servicio.

Módulo nº 5

Denominación: Presentación del servicio de corte de jamón. Organización, imagen pública, emplatado y atención al cliente.

Objetivo: Montar el espacio físico del servicio de corte de jamón, presentando el producto al cliente y atendiéndolo.

Duración: 15 horas

Contenidos teórico-prácticos:

- Logística del servicio.
- Preparación del servicio.
- Presentación del producto. Formatos.
- Excelencia en la atención al cliente.

Módulo nº 6

Denominación: Características organolépticas del jamón. Cata profesional

Objetivo: Describir las características organolépticas del jamón e Identificar y aplicar la metodología de cata

Duración: 20 horas

Contenidos teórico- prácticos:

- Tipos de cata.
- Cata del jamón: características organolépticas del jamón.