

Formación online



Hostelería

Cortador de jamón

academia
el futuro
centros de formación



Objetivos del curso

Adquirir conocimientos, manejo y formación sobre la cultura del jamón ibérico puro, cuya tradición en España es y será primordial para personas que quieran dedicarse o 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.

La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

Contenido del curso

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

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

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

Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

