

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.

