

EL CORTE DE JAMON Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

METODOLOGIA Y DURACION

Teleformación de 60 horas

OBJETIVOS

Con la realización de este curso de Corte de Jamón el alumno aprenderá las claves para seleccionar, preparar y cortar el jamón, así como destacar la importancia de la higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

El alumno del curso de cortar jamón aprenderá a distinguir las variedades que existen de este producto y conocer, a simple vista si el jamón es pata negra, ibérico y demás características. Los alumnos de este curso de corte de jamón aprenderán los distintos tipos de alimentación del cerdo (bellota, recebo, pienso) las distintas variedades de jamones que existen y a distinguir la calidad del producto a simple vista

A demás los que cursen este curso de cortar jamón aprenderán qué materiales son necesarios para el preparado y su preservación, conocerán que tipo de cuchillos o herramientas son necesarios para cada corte y además aprenderán cómo se ha de realizar un corte perfecto aplicando el instrumental y la técnica adecuada.

Con este curso de cortador de jamón el alumno obtendrá los conocimientos necesarios para poder trabajar como cortador de jamón en un restaurante o cualquier negocio de restauración, siendo un plus formativo muy deseado en hoteles y catering.

CONTENIDOS

1. Información básica
 1. [Introducción](#)
 2. [Cortador Profesional de Jamón](#)
 3. [Origen del jamón](#)
 4. [Denominaciones de origen](#)
 5. [¿Cómo seleccionar un buen jamón en una tienda o con un proveedor?](#)
 6. [Sellado](#)
 7. [Partes del Jamón](#)
 8. [Herramientas necesarias](#)
 9. [Evaluación](#)
2. El corte del jamon
 1. [Introducción](#)
 2. [Colocación en el jamonero](#)
 3. [Corte de jamon blanco](#)
 4. [Desbroce de la corteza](#)
 5. [Corte recto de la maza](#)
 6. [Marcaje del hueso coxal y bola del fémur](#)
 7. [Escalones de la maza \(dos\) y marcaje de la bola del fémur](#)
 8. [Corte de la babilla](#)
 9. [Sección oblicua tras la rótula](#)
 10. [Marcaje de la cadera](#)

11. [Tercer corte mediante sistema de rotación](#)
 12. [Rotura del peroné y aprovechamiento máximo](#)
 13. [Deshuesado](#)
 14. [Corte de jamón ibérico](#)
 15. [Rentabilidad de un jamón](#)
 16. [Técnicas profesionales para cortar una ración Jamón](#)
 17. [Evaluación](#)
3. **Presentación**
 1. [Presentaciones del jamón](#)
 2. [Controlar tiempos en un evento](#)
 3. [Marketing y promoción del cortador de jamón](#)
 4. [Requisitos legales para trabajar como cortador de jamón](#)
 5. [Vestimenta](#)
 6. [Técnicas de cierre](#)
 7. [Presupuestos y honorarios](#)
 8. [Glosario](#)
 9. [Evaluación](#)
4. **RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS**
 1. [Introducción](#)
 2. [DEFINICIÓN DE RIESGO](#)
 3. [TIPOS DE PELIGROS QUE SE PUEDEN PRODUCIR POR CONSUMO DE ALIMENTOS](#)
5. **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**
 1. [Introducción](#)
 2. [TIPOS DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS](#)
 3. [ENFERMEDADES BACTERIANAS](#)
 4. [ENFERMEDADES PARASITARIAS](#)
 5. [ENFERMEDADES VÍRICAS](#)
 6. [OTRAS ENFERMEDADES](#)
 7. [FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS](#)
 8. [Evaluación](#)
6. **CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. FUENTES DE CONTAMINACIÓN**
 1. [Introducción](#)
 2. [ALTERACIÓN](#)
 3. [CONTAMINACIÓN](#)
 4. [FUENTES DE CONTAMINACIÓN](#)
 5. [Evaluación](#)
7. **MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**
 1. [Introducción](#)
 2. [MÉTODO QUÍMICO](#)
 3. [MÉTODO FÍSICO](#)
 4. [Evaluación](#)
8. **MANIPULACIÓN CORRECTA Y PAPEL DEL MANIPULADOR**
 1. [Introducción](#)
 2. [FORMACIÓN CONTINUADA](#)
 3. [ACTITUDES Y COMPORTAMIENTO](#)
 4. [HÁBITOS](#)
 5. [Evaluación](#)
9. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
 1. [Introducción](#)
 2. [DEFINICIONES](#)
 3. [NORMAS DE HIGIENE: Frecuencia](#)
 4. [NORMAS DE HIGIENE: Métodos](#)
 5. [NORMAS DE HIGIENE: Equipos y productos](#)
 6. [NORMAS DE HIGIENE: Higienizar](#)
 7. [Evaluación](#)
10. **EVALUACIÓN FINAL**
 1. [Evaluación](#)

