

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

- 1.1 Introducción
- 1.2 Cortador Profesional de Jamón
- 1.3 Origen del jamón
- 1.4 Denominaciones de origen
- 1.5 ¿Cómo seleccionar un buen jamón en una tienda o con un proveedor?
- 1.6 Sellado
- 1.7 Partes del Jamón
- 1.8 Herramientas necesarias

2. EL CORTE DEL JAMÓN

- 2.1 Introducción
- 2.2 Colocación en el jamonero
- 2.3 Corte de jamón blanco
- 2.4 Desbroce de la corteza
- 2.5 Corte recto de la maza
- 2.6 Marcaje del hueso coxal y bola del fémur
- 2.7 Escalones de la maza (dos) y marcaje de la bola del fémur
- 2.8 Corte de la babilla
- 2.9 Sección oblicua tras la rótula
- 2.10 Marcaje de la cadera

- 2.11 Tercer corte mediante sistema de rotación
- 2.12 Rotura del peroné y aprovechamiento máximo
- 2.13 Deshuesado
- 2.14 Corte de jamón ibérico
- 2.15 Rentabilidad de un jamón
- 2.16 Técnicas profesionales para cortar una ración Jamón

3. PRESENTACIÓN

- 3.1 Presentaciones del jamón
- 3.2 Controlar tiempos en un evento
- 3.3 Marketing y promoción del cortador de jamón
- 3.4 Requisitos legales para trabajar como cortador de jamón
- 3.5 Vestimenta
- 3.6 Técnicas de cierre
- 3.7 Presupuestos y honorarios
- 3.8 Glosario

4. RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

- 4.1 Introducción
- 4.2 Definición de riesgo
- 4.3 Tipos de peligros que se puede producir por consumo de alimentos

5. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- 5.1 Introducción
- 5.2 Tipos de enfermedades alimentarias
- 5.3 Enfermedades bacterianas
- 5.4 Enfermedades parasitarias
- 5.5 Enfermedades víricas
- 5.6 Otras enfermedades
- 5.7 Factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos

6. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. FUENTES DE CONTAMINACIÓN

- 6.1 Introducción
- 6.2 Alteración
- 6.3 Contaminación
- 6.4 Fuentes de contaminación

7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- 7.1 Introducción
- 7.2 Método químico
- 7.3 Método físico

8. MANIPULACIÓN CORRECTA Y PAPEL DEL MANIPULADOR

- 1. Introducción
- 2. Formación continuada
- 3. Actitudes y comportamiento
- 4. Hábitos

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

10. EVALUACIÓN FINAL