



Cortador de Jamón



Metodología de Estudio

La **formación online** es un sistema formativo que combina la metodología a distancia con las nuevas tecnologías, que elimina las barreras físicas o geográficas para hacer asequible la formación a todas aquellas personas que por diversas razones no pueden acceder a la misma, o no pudieron realizarlo en su momento.

Nuestra metodología permite realizar el estudio en base a las siguientes características:

- Campus ONLINE



- Contacto directo con el equipo docente:
 - Tutores
 - Profesores Especialistas



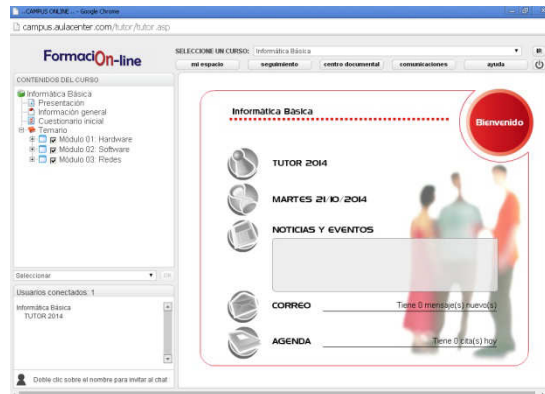


Campus

Nuestro campus virtual es la herramienta donde encontraras todo el contenido que necesitas para el estudio a través de Internet y la herramienta necesaria para contactar con el equipo docente.

Por medio de este campus puede seguir la formación desde cualquier lugar con acceso a Internet, manteniendo un contacto directo el cual te permite tener acceso a:

- Información general
- Cuestionarios
- Temario
- Correo
- Agenda
- Noticias y Eventos



Otras características

- Una vez superada la formación con éxito, recibirás el Título, donde se detallara el contenido del curso.



- El único requisito previo a tener en cuenta es ser mayor de 18 años.





Objetivos

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.

Temario

MÓDULO 1: Historias, Razas y Crianza Del Cerdo Ibérico Puro

TEMA 1. Historia de la Fabricación de Embutidos y Jamones

TEMA 2. Tipos de Cerdos Destinados a la Elaboración de Jamón,

TEMA 3. Crianza y Alimentación del Cerdo Ibérico, Despiece, Denominaciones de Origen, Sistemas de Calidad Determinada y Normativa

MÓDULO 2: Cómo se Elabora un Jamón Ibérico, cómo Elegirlo y Consejos de Seguridad antes de Cortar

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

MÓDULO 3: Fases del Corte, Ficha de Cata, Características Organolépticas, Consumo y Conservación

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

TEMA 10. Aprovechamiento y Características Nutricionales de la Pieza





Recuerda que:

Puedes encontrarnos en:



<https://www.facebook.com/educatrafic>



<https://twitter.com/educatrafic>



www.educatrafic.es

Fundación educaTrafic

Calle Hermanos Gamba nº 14 local

50017 Zaragoza

