

ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n
Telf.: 968578200
cifeatorrepacheco@carm.es
www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/
www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2
Telf.: 968468550
cifealorca@carm.es
www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/
www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Avda. Gutiérrez Mellado, 17
Telf.: 968643399
cifeamolinadesegura@carm.es
www.murciaeduca.es/ccamolinadesegura/sitio/
www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n
Telf.: 968780912
cifeajumilla@carm.es
www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/
www.sftt.es

HOMOLOGADO POR:



SFTT
Servicio de Formación
Transferencia Tecnológica de la
Región de Murcia

FINANCIADO POR:



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



Corte de jamón. Curso de iniciación

10 HORAS

MA04

OBJETIVOS

Saber identificar y diferenciar los distintos tipos de jamones (bellota, cebo de campo y cebo).

Aprender las técnicas y el manejo de las herramientas necesarias para realizar el corte y la preparación de la pieza del jamón.

Dar a conocer las presentaciones típicas del jamón cortado y enseñar a preparar la técnica de conservación del envasado al vacío.

DESTINATARIOS

Curso destinado a trabajadores del sector agrario y alimentario, cualificado o no cualificado que tengan algún tipo de vinculación o interés con la industria cárnica y agroalimentaria.

NORMATIVA

- Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

PROGRAMACIÓN

Teoría: _____

Tema 1. Diferenciación entre bellota, cebo de campo y cebo (0,5h)

Tema 2. Explicación del punto de corte (0,5h)

Tema 3. Elección y preparación de la pieza (0,5h)

Tema 4. Limpieza y principales partes (0,5h)

Tema 5. Corte (0,5h)

Tema 6. Presentaciones típicas y envasado al vacío (0,5h)



Prácticas: _____

Tema 7. Presentación de las diferentes partes de las piezas, (anatomía del jamón) (0,5h)

Tema 8. Colocación del jamón en el jamonero (0,5h)

Tema 9. Limpieza y preparación del jamón (0,5h)

Tema 10. Corte del jamón siguiendo las directrices del docente (3h)

Tema 11. Presentación de los diferentes cortes del jamón, de forma decorativa (0,5h)

Tema 12. Preparar los cortes de jamón para su posterior envasado (diversos tipos de envasado) (0,5h)

Tema 13. Se realizará una cata de distintos tipos de jamón, para comprobar las diferencias organolépticas de cada uno de ellos (1,5h)