

MA04

CORTE DE JAMON. CURSO DE INICIACION

Área: Industrias Agroalimentarias

Modalidad: Presencial

Duración: 10 h

Plazas: 15

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos.	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA	3
4. PROGRAMA.	4
4.1. Teoría.	4
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA	5
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	6
7.1. Manual	6
7.2. Material necesario para la teoría.....	6
7.3. Material necesario para la práctica.....	6
8. REQUISITO DE LAS AULAS	7
8.1. Aula de teoría.....	7
8.2. Aula de prácticas.	8

8.3. Campo de prácticas.....	8
9. EVALUACIÓN.....	8
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.....	8
9.2. Evaluación.....	8
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	8
10. CUALIFICACIÓN.....	8
11. CONVALIDACIONES.....	9
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.....	9



1. 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.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Otros: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

2. 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.

3. 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).

4. PROGRAMA.

4.1. Teoría.

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

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

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

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

Tema 5. Corte. (0,5 h)

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

4.2. Práctica

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

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

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

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

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

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

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

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
Horas totales	10
Horas teóricas	3
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	7
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	0
Horas evaluación	0
Horas presenciales	10
Horas no presenciales	0

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

RC.1 Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

RP.1 Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

RP.2 Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

RP.3 Maestro cortador de jamón certificado o con experiencia acreditada de mínimo 2 años en carnicería.

7. MATERIAL NECESARIO.

7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. El mismo será realizado por parte de la entidad organizadora de la acción formativa.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.3. Material necesario para la práctica.

7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

Distintas piezas de jamones:

1. Jamón 100% bellota, (250 g para todos)
2. Jamón cebo de campo, (250 g para todos)
3. Jamón cebo, (250 g para todos)

Presentación de los distintos tipos de cuchillos de corte.

7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

A los alumnos de les presta los siguientes materiales:

- Cuchillo Jamonero, 1 por alumno (15)
- Cuchillo puntilla curva, 1 por alumno (15)
- Cuchillo limpiar jamón, 1 por alumno (15)
- Chaira, 1 por alumno (15)
- Manta para guardar cuchillos, 1 por alumno (15)
- Jamonero , 1 por alumno (15)
- Pinza, 1 por alumno (15)

Para la realización de la práctica es necesario disponer de:

- Jamón cerdo blanco , 1 por alumno (15)



- Delantal de tela, 1 por alumno (15)
- Bolsa vacío grandes, 100
- Bolsas vacío pequeñas, 100
- Plato redondo de papel satinado, 100
- Papel cuadrado satinado separador, 100
- Manteles 1x1, 60
- Platos desechables, 50
- Vasos desechables, 50
- Servilletas desechables, 100
- Agua, 5 botellas de 1,5 litros
- Bobina de papel secante, 1

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

Maquina envasadora al vacío.

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

RAT.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAT.2 Aseos.

RAT.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

RAT.4 Pizarra.

RAT.5 Ordenador.

RAT.6 Proyector y pantalla de proyección.

En el caso de impartir las acciones formativas en un aula de videoconferencia, ésta deberá permitir, en todo momento, una conectividad sincronizada entre el formador y los alumnos y disponer, al menos, de las siguientes características:

- Software en el que:
 - Se registre la fecha y hora de conexión y desconexión de los alumnos
 - Permitir la conexión del alumnado a través de vídeo y micrófono.
 - También deberá tener aplicación de chat para la comunicación entre el alumnado así como con el personal docente.
 - Aplicativo que permita el intercambio de archivos.

- Aplicativo que permita compartir la pantalla, tanto por parte del alumnado como del personal docente.
- Poner a disposición del personal docente:
 - Equipo informático
 - Conexión a internet
 - Cámara de vídeo.
 - Micrófono.
 - Altavoz.
- Además, se deberá facilitar la conexión a la Administración para realizar las visitas o supervisiones que se consideren.

8.2. Aula de prácticas.

La práctica se puede realizar en la misma aula en la que se imparte la teoría. Cada alumno dispondrá de una mesa para poder realizar el corte del jamón, la presentación y la preparación para el envasado.

Si se dispone de aula de catas, se realizará la parte de cata de jamón en ella, si no, se llevará a cabo en el aula de teoría.

8.3. Campo de prácticas.

No procede.

9. EVALUACIÓN.

9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

9.2. Evaluación.

La evaluación del alumno se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continua en la que no se permitirá la ausencia, incluso por motivos justificados, a más del 10 % de las horas totales del curso.

9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

Se tendrá en cuenta la asistencia, puntualidad, participación y actitud a la hora del aprendizaje

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

No procede

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

Identificación de las diferentes piezas de jamones, cata de las mismas.

Preparación, limpieza, corte, presentación de las piezas de jamón, y muestra de los diversos tipos de envasado de los cortes del jamón.

