

## FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

Código acción formativa MA04

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Para más información los interesados pueden dirigirse a:

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

Centro Integrado de Formación y  
Experiencias Agrarias de Molina de Segura  
Avda. Gutiérrez Mellado, 17  
Telf.: 968643399 | Fax: 968 38 90 36  
cifeademolinadesegura@carm.es | www.sftt.es  
www.cifeamolinasdesegura.es

☎ centointegradomolinadesegura/

HOMOLOGADO POR:



IMPARTIDO EN:



FINANCIADO POR:



ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DE LA MEDIDA 1 DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL 2014-2020 DE LA REGIÓN DE MURCIA

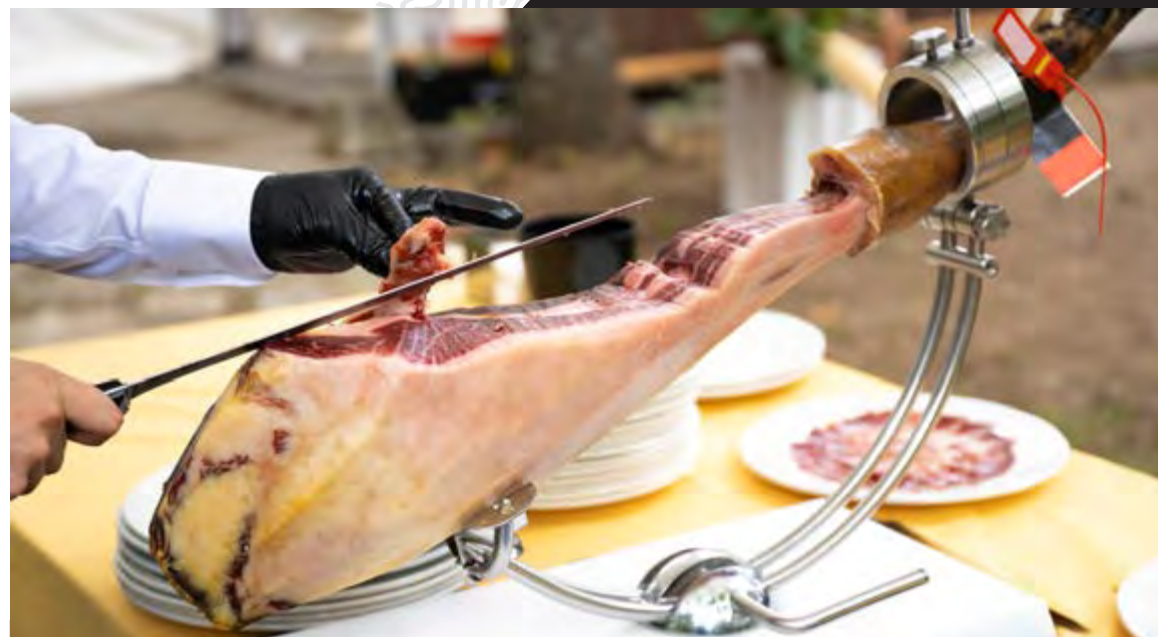


www.cifeamolinasdesegura.es

MA04

## ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Región de Murcia



## CORTE DE JAMON. CURSO DE INICIACIO

LUGAR:  
CIFEAMOLINA DE SEGURA

PRESENCIAL

🕒 10 HORAS



## 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. (0,5 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)

### 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)