



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

MÁSTER EN CORTADOR DE JAMÓN + PREVENCIÓN DE RIESGOS

TUR053

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Máster en Cortador de Jamón + Prevención de Riesgos** se dirige a todas aquellas personas que quieran profundizar y adquirir un conocimiento superior sobre la preparación y el consumo del cerdo ibérico, un producto gastronómico nacional muy valorado. A lo largo de esta formación, los alumnos aprenderán a reconocer los distintos tipos de productos que hay en el mercado según su calidad, especialmente los que hacen referencia al cerdo ibérico. Estudiarán su origen, su crianza y la actual crisis del sector. El temario está preparado para que el alumno tenga un conocimiento extenso sobre este producto de origen animal. Conocerá, así, la elaboración de embutidos y jamones y las diferentes formas de despiece. Parte del temario está dedicado al estudio de la normativa que afecta al cerdo ibérico en España, profundizando en cómo se regulan los procesos de producción y de ventas. Además, el alumno aprenderá a identificar las distintas dominaciones de origen que se contemplan en el país y a cortar el jamón de forma profesional. Por último, el estudiante tendrá a su disposición una serie de recomendaciones, consejos de seguridad y prevención de riesgos a tener en cuenta antes de la práctica.



MODALIDAD

• **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: ~~1960€~~

Importe Actual: 980€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN CORTADOR DE JAMÓN + PREVENCIÓN DE RIESGOS", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HISTORIA DE LA FABRICACIÓN DE EMBUTIDOS Y JAMONES.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRISIS DEL CERDO IBÉRICO HOY DÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUTURO DEL IBÉRICO EN EXTENSIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE CERDOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE JAMÓN, EL CERDO IBÉRICO.I

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE CERDOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE JAMÓN, EL CERDO IBÉRICO.II

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TIPOS DE CERDOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE JAMÓN, EL CERDO IBÉRICO.III

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOS DE CERDOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE JAMÓN, EL CERDO IBÉRICO.IV

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TIPOS DE CERDOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE JAMÓN.V

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TIPOS DE CERDOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE JAMÓN.VI

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CRIANZA Y ALIMENTACIÓN DEL CERDO IBÉRICO, DESPIECE,

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CRIANZA Y ALIMENTACIÓN DEL CERDO IBÉRICO.I

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CRIANZA Y ALIMENTACIÓN DEL CERDO IBÉRICO.II

UNIDAD DIDÁCTICA 13. INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN EL JAMÓN IBÉRICO.I

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN EL JAMÓN IBÉRICO.II

UNIDAD DIDÁCTICA 15. CÓMO SE ELABORA UN JAMÓN IBÉRICO.I

UNIDAD DIDÁCTICA 16. CÓMO SE ELABORA UN JAMÓN DE CERDO IBÉRICO PURO.II

UNIDAD DIDÁCTICA 17. CÓMO SE ELABORA UN JAMÓN DE CERDO IBÉRICO PURO.III

UNIDAD DIDÁCTICA 18. NORMATIVA QUE AFECTA AL CERDO IBÉRICO EN ESPAÑA

UNIDAD DIDÁCTICA 19. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SISO DE CALIDAD DIFERENCIADA

UNIDAD DIDÁCTICA 20. SITUACIÓN EN ESPAÑA. PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN.I

UNIDAD DIDÁCTICA 21. SITUACIÓN EN ESPAÑA. PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN.II

UNIDAD DIDÁCTICA 22. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.I

UNIDAD DIDÁCTICA 23. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.II

UNIDAD DIDÁCTICA 24. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.III

UNIDAD DIDÁCTICA 25. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.IV

UNIDAD DIDÁCTICA 26. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.V

UNIDAD DIDÁCTICA 27. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.VI

UNIDAD DIDÁCTICA 28. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.VII

UNIDAD DIDÁCTICA 29. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.VIII

UNIDAD DIDÁCTICA 30. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA.IX

UNIDAD DIDÁCTICA 31. COMO SE ELABORA UN JAMÓN IBÉRICO EN LA BODEGA.I

UNIDAD DIDÁCTICA 32. COMO SE ELABORA UN JAMÓN IBÉRICO EN LA BODEGA.II

UNIDAD DIDÁCTICA 33. PRODUCCIÓN DE JAMONES Y PALETAS DE CERDO IBÉRICO

UNIDAD DIDÁCTICA 34. CÓMO ELEGIR UN BUEN JAMÓN, IDENTIFICACIÓN DE LAS ETIQUETAS.I

UNIDAD DIDÁCTICA 35. CÓMO ELEGIR UN BUEN JAMÓN, IDENTIFICACIÓN DE LAS ETIQUETAS.II

UNIDAD DIDÁCTICA 36. ALTERACIONES MÁS COMUNES QUE PUEDEN PRODUCIRSE EN LAS PATAS Y PALETILLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 37. CONSEJOS DE SEGURIDAD ANTES DE LA PRÁCTICA.I

UNIDAD DIDÁCTICA 38. CONSEJOS DE SEGURIDAD ANTES DE LA PRÁCTICA.II

UNIDAD DIDÁCTICA 39. PARTES COMESTIBLES Y NO COMESTIBLES DE LA PIEZA