

Código: 90011
Curso: Corte de jamón
Modalidad: PRESENCIAL
Duración: consultar

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Presencial/Aula virtual. El sistema de enseñanza *Aula virtual* permite el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose, con solo disponer de una conexión a internet. En este sistema de enseñanza, el alumno tiene una interacción total y a tiempo real con los demás compañeros del curso y con el docente de la formación. En el caso de la formación presencial, será impartida en las instalaciones del propio cliente.

Entre el material entregado, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece la información más relevante sobre el desarrollo del curso.

La titulación será enviada al alumno una vez finalizada la formación.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Se trata de un taller eminentemente práctico donde se enseña a aprovechar bien el jamón a través de las técnicas para de su corte óptimo.

Contenidos

PARTE TEÓRICA:
- Característica y razas de cerdo ibérico
- Fases en la cría y alimentación
- Calidades y precintos del jamón ibérico
- Partes y como identificar un jamón ibérico
- Elaboracion del jamón
- Jamón serrano: calidades y denominaciones de origen

PARTE PRÁCTICA:
- Colocación del jamón para su corte
- Limpieza y preparación de la pieza
- Explicación de los distintos planos de corte
- Corte nivelado de la maza
- Corte en ángulo de la babilla
- Método de extracción de la rótula y quiebro del hueso peroné
- Presentaciones del jamón