



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Cortador de Jamón + Titulación Universitaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Cortador de Jamón + Titulación Universitaria



DURACIÓN
425 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado en Cortador de Jamón con 300 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP) (Plan: Resolución 1005)

Descripción

Este curso cortador de jamon le ofrece una formación especializada para ser un profesional como cortador de jamón. Debemos saber que las personas no siempre sabemos cómo cortar, presentar o incluso conservar el jamón, factores que son importantísimos para disfrutar de todo su sabor y propiedades. Tal es la importancia de cortar bien un jamón que incluso su sabor puede llegar a desvirtuarse si la pieza cae en manos inexpertas. La clave consiste en disponer de los instrumentos apropiados y conocer unos cuantos secretos para obtener el máximo provecho de su jamón. Este curso cortador de jamon le ofrece las técnicas necesarias para cortar correctamente un jamón.

Objetivos

Una vez finalizado el Curso Cortador de Jamón el alumnado habrá alcanzado, entre otros, los siguientes objetivos:

- Conocer los distintos tipos de jamón ibérico.
- Conocer el jamón ibérico de bellota.
- Aprender a seleccionar jamones ibéricos.
- Conocer los aspectos de seguridad a tener en cuenta en proceso de corte de jamón ibérico.
- Aprender las fases del corte del jamón ibérico.
- Aprender sobre la importancia de una buena materia prima para la elaboración de un buen jamón curado.
- Conocer el proceso de elaboración y sus planteamientos tecnológicos en el proceso de curación.
- Conocer el producto alimenticio y sus principales variedades en la Unión Europea.
- Gestionar y controlar la calidad en el proceso de elaboración del jamón curado.
- Conocer las características de los alimentos.
- Definir los tipos de alteraciones en los alimentos.
- Describir las prácticas higiénicas en la industria alimentaria.
- Definir los principios y medidas de seguridad alimentaria.
- identificación de la importancia de implantar un sistema APPCC.

A quién va dirigido

Este curso cortador de jamon está dirigido a todas aquellas personas que quieran aprender a cortar un jamón de la manera más correcta y/ que quieran dedicarse o se dediquen a la hostelería.

Para qué te prepara

Este curso cortador de jamon le prepara para adquirir conocimientos, manejo y formación sobre la cultura del jamón ibérico puro, cuya tradición en España es y será primordial para personas que quieran dedicarse o se dediquen a la hostelería, aprender las diferentes técnicas de corte, al igual que el proceso de cría, alimentación y desarrollo animal y ser capaz de cortar y distinguir una pieza propicia para el corte, así como dotar al alumno de la cultura ganadera básica, para poder entablar una conversación con cortadores profesionales.

Salidas laborales

Tras realizar el Curso Cortador de Jamón el alumno podrá desarrollar su actividad laboral en áreas como:

- Restauración.
- Industria Alimentaria.
- Elaboración de Jamón Curado.
- Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios.

TEMARIO

PARTE 1. CORTADOR DE JAMÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CRIANZA Y ALIMENTACIÓN DE CERDO IBÉRICO. DENOMINACIÓN DE ORIGEN, SISTEMAS DE CALIDAD

1. Principales razas de cerdos
 1. - Razas porcinas españolas
 2. - Razas españolas mejoradas
 3. - Razas porcinas extranjeras
 4. - Los cruzamientos
2. Características morfológicas de los cerdos
 1. - Razas porcinas españolas
 2. - Razas porcinas españolas mejoradas
 3. - Razas porcinas extranjeras
3. El cerdo ibérico y sistemas de explotación
4. Denominación de origen
 1. - Tipos de denominaciones de origen
5. Calidad de los productos de cerdo ibérico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE JAMÓN IBÉRICO

1. Tipos de jamón
 1. - Tipos de jamones y características principales
2. Elaboración de productos ibéricos. El jamón
 1. - Preparación del pernil
 2. - Salazón
 3. - Lavado y Post-lavado
 4. - Secado
 5. - Maduración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

1. Breve historia del jamón
 1. - Cuidado de los cerdos ibéricos
2. Cómo se clasifica un jamón ibérico con denominación de origen
3. Diferencias entre jamón ibérico de bellota y jamón de cebo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÓMO SELECCIONAR UN BUEN JAMÓN IBÉRICO HACIENDO USO DE LAS ETIQUETAS

1. Etiquetas y precintos. Su lectura
 1. - Etiquetado del jamón ibérico
 2. - Diferencia entre precinto y etiqueta
 3. - Sistemas de control
2. ¿Qué dice la normativa respecto al etiquetado y la identificación de los productos?

UNIDAD DIDACTICA 5. EL CORTE DEL JAMÓN

1. Materiales y seguridad en el corte de jamón
2. Fases del corte de jamón
3. Cómo colocar el jamón en el plato
4. Conservación de la pieza tras el corte

UNIDAD DIDACTICA 6. FICHA DE CATA Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

1. Cata de jamón ibérico
2. Cualidades organolépticas del jamón a valorar en la cata

UNIDAD DIDACTICA 7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DEL JAMÓN IBÉRICO

1. ¿Qué son los nutrientes?
 1. - La pirámide alimentaria
2. Valor nutricional del jamón ibérico
 1. - Diferencias: el jamón ibérico y el jamón blanco

UNIDAD DIDACTICA 8. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTES EN EL JAMÓN IBÉRICO

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 1. - Alteración alimentaria
 2. - Contaminación alimentaria
3. Alteraciones biológicas en el jamón ibérico
4. Normativa sobre calidad y trazabilidad de los alimentos

PARTE 2. JAMÓN CURADO. ASPECTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS

MÓDULO 1. LA MATERIA PRIMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL GANADO PORCINO

1. El cerdo doméstico: consideraciones generales
2. Razas porcinas tradicionalmente luso-españolas
3. Principales razas porcinas de otras zonas geográficas
4. La selección en el ganado porcino: obtención de razas mejoradas
5. Efectos secundarios negativos de la selección en el ganado porcino
6. Principales razas comercializadas en España
7. Explotaciones porcinas. Sistemas de crianza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CARNE DE CERDO

1. Descripción de la línea de la carne
2. Composición del músculo porcino
3. Proteínas integrantes del tejido muscular
4. Enzimas endógenas del tejido muscular
5. La conversión del músculo encame

6. La calidad intrínseca de la carne

MÓDULO 2. EL PROCESO DE ELABORACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTEAMIENTOS TECNOLÓGICOS DEL PROCESO DE CURACIÓN

1. Proceso de curación: consideraciones generales
2. La selección de la materia prima
3. Los coadyuvantes químicos del curado
4. Las fases tecnológicas implicadas en el proceso de curación
5. Consideraciones sobre el caso particular del jamón serrano
6. Consideraciones sobre el caso particular de la paleta y del jamón ibéricos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERPRETACIÓN CIENTÍFICA DEL PROCESO DE CURACIÓN

1. Cometido de las sales en el proceso de curación
2. Incidencia de la microbiótica en la curación del jamón
3. Los efectos físicos de la desecación
4. Fenómenos bioquímicos derivados de las actividades enzimáticas
5. Consecuencias de los procesos químicos de oxidación lipídica
6. Desarrollo de las propiedades organolépticas específicas

MÓDULO 3. EL PRODUCTO ALIMENTICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DEFINICIÓN Y CALIDAD

1. Jamón curado: consideraciones generales
2. Tipos de calidad en el jamón curado
3. Seguridad y calidad higiénica-sanitaria en los jamones curados
4. Contribución de los atributos organolépticos a la calidad sensorial de los jamones curados
5. Consideraciones nutricionales acerca del jamón curado
6. Los sellos de calidad diferenciada en el jamón curado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRINCIPALES VARIEDADES DE LA UNIÓN EUROPEA

1. El jamón curado de países comunitarios
2. Variedades tradicionales con nombre propio
3. Jamones españoles acogidos a figuras legales de calidad
4. Jamones no nacionales acogidos a sellos europeos de calidad
5. Otros jamones curados con relevancia en la Unión Europea
6. Principal variedad extracomunitaria: el jamón Rústico o Country Ham

MÓDULO 4. GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMAS DE GARANTÍA Y DE CONTROL

1. Funciones implicadas en la calidad global y su control
2. La trazabilidad como garantía de control de la calidad
3. La instauración de un Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPCP)
4. Pruebas aplicables para los controles de calidad en la elaboración de jamones curados: materia

- prima, fases tecnológicas, piezas acabadas
- 5. Pruebas de análisis sensorial aplicables al control de calidad de jamones curados
- 6. Formas comerciales del jamón curado
- 7. Consumo del jamón curado: recomendaciones para su degustación

PARTE 3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Calidad alimentaria:
2. Alteraciones de los alimentos:
3. Manipulación higiénica de los alimentos:
4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición
7. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
8. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo
9. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador
10. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector concreto al que va dirigido el curso

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. La alergia a los alimentos
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención
3. La alergia al látex
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos
5. La enfermedad celíaca

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
3. Listado de alimentos aptos para celíacos

4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten
5. Principales alimentos causantes de alergias
6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
8. El uso del látex en la manipulación de alimentos
9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
10. Alimentos para celíacos
11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Aspectos básicos de nutrición
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria
5. La dieta sin gluten
6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Principales novedades de la reglamentación vigente
2. Los requisitos para la restauración
3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

1. Recomendaciones de protección frente al virus
2. Medidas de higiene del personal
3. Medidas de higiene en el establecimiento
4. Medidas organizativas

5. Medidas generakes de protección de las personas trabajadoras
6. En caso de sospecha de sufrir la enfermedad
7. Detección de un caso en un establecimiento
8. Zonas comunes
9. Zona de venta
10. Abastecimiento

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group