

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **2**
Código **ECP2730_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 546/2023**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Desarrollar la selección de jamones y paletas curados para los servicios de cata en establecimientos de hostelería y restauración, con el fin de valorar su degustación y/o adquisición, cumpliendo los requisitos de seguridad alimentaria y calidad y las necesidades de los clientes y empresa organizadora.

IC1.1 La información recabada en empresas del sector, en Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.), Internet, entre otros, se sistematiza, consultando por zonas, secaderos, tipologías como jamones blancos, ibéricos, entre otros, para que las decisiones en la selección queden tomadas.

IC1.2 Los jamones y paletas curados objeto de cata se determinan, teniendo en cuenta variables de rentabilidad, disponibilidad, público del establecimiento y oferta gastronómica del mismo, para que la selección de los mismos quede satisfecha.

IC1.3 Los jamones y paletas curados seleccionados para la cata se solicitan a los proveedores, concretando las condiciones de entrega para que los requerimientos de calidad y seguridad alimentaria, precios, fechas de envío, entre otros, queden aseguradas.

IC1.4 Los jamones y paletas curados objeto de la cata se almacenan, custodiándolos en lugares establecidos con temperatura y humedad requerida, para que la calidad y seguridad hasta el momento de la cata queden garantizadas.

EC2 Preparar el servicio de cata, acondicionando las muestras de jamón y paleta curados, materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo, géneros complementarios, entre otros, siguiendo los procedimientos y metodología establecidos por la empresa prestataria del servicio, para que el proceso sea satisfactorio y rentable.

IC2.1 La tipología de las piezas de jamón blanco o ibérico, y la cantidad de muestras a catar se determina, siguiendo criterios de coherencia en productos y sabores para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.

IC2.2 Las muestras objeto de la cata, se seleccionan de la maza, babilla o punta eligiéndolas según criterios de calidad, para que el análisis durante la cata quede homogeneizado.

IC2.3 Las muestras de cada jamón y paleta curados se cortan, determinando tamaño, proporción grasa-magro y grosor con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas durante la cata.

IC2.4 Las muestras objeto de la cata se organizan, distribuyéndolas en la vajilla específica para garantizar calidad y seguridad en el proceso.

IC2.5 La temperatura de las muestras, se controla, determinando la idoneidad de la misma para que las apreciaciones de las características organolépticas queden garantizadas.

IC2.6 Los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como ficha técnica de producto, de evaluación sensorial, entre otros, se preparan, disponiéndolos en ubicación estratégica para que el proceso quede controlado.

IC2.7 Los géneros complementarios para la cata, como el agua de baja mineralización, el pan que se va a consumir entre muestra y muestra, entre otros, se preparan con objeto de impedir la interferencia de sabores durante el proceso.

EC3 Iniciar el servicio de cata de jamón y paleta curados, asegurando la calidad e integridad de la misma, siguiendo los requerimientos de la empresa organizadora y de los clientes, en cuanto a sostenibilidad y seguridad alimentaria.

IC3.1 Las condiciones ambientales se controlan, evitando temperaturas o humedad incómodas, ruidos u otros elementos de distracción para que la concentración durante la cata quede asegurada.

IC3.2 Los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como fichas de producto, de evaluación, entre otros, se ofrecen a los clientes, explicando su función, para que el servicio quede facilitado.

- IC3.3** La temperatura de servicio, mantelería blanca en su caso, y vajilla propuesta se determina, disponiendo las muestras de jamón curado en la misma, para que virtudes como las notas tostadas, a frutos secos y defectos como humedad o coquera, queden expuestos.
- IC3.4** Las muestras se catan, teniendo en cuenta tipología de jamón curado como blanco o ibérico, curaciones, zonas geográficas, entre otras para que el objetivo del servicio quede alcanzado.
- IC3.5** Las lonchas se ofrecen, teniendo en cuenta el tamaño, grosor y proporción grasa-magro con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas por el cliente durante la cata.
- IC3.6** Las fichas de evaluación se reparten, explicando cumplimentación para que la valoración de los atributos sensoriales de las muestras quede recogida por los clientes.
- EC4** Desarrollar actividades de apoyo en la evaluación del servicio de cata de jamón y paleta curados, mediante métodos estandarizados, aplicando entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros, para valorar la efectividad y sostenibilidad del mismo y aplicar la retroalimentación para la mejora de futuras catas.
- IC4.1** Las fichas de evaluación con los resultados de la valoración cualitativa o cuantitativa, se analizan conjuntamente con los clientes, argumentando los atributos sensoriales encontrados, para que la comparación entre jamones curados analizados de un mismo tipo, quede explicada.
- IC4.2** La consecución de los objetivos se comprueba, con documentos de apoyo, formularios, entre otros, corroborando el disfrute del servicio de cata por parte de los clientes para la mejora futura.
- IC4.3** Los informes valorativos de los datos obtenidos se redactan, utilizando los resultados de las herramientas fijadas en la cata, con el fin de que la calidad del servicio prestado quede incrementada.
- IC4.4** La información recogida como resultado de la evaluación del servicio, se transmite a la empresa organizadora responsable, mediante memorias periódicas para orientar la mejora continua de catas posteriores.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Medios audiovisuales. Uniforme para el cortador. Elementos de corte de muestra (mesa para la exposición jamón, mesa auxiliar para los cuchillos, jamonero, cuchillos, vajilla, pinzas). Elementos de cata (mantel de cata, servilletas, copas para el agua, platos para los picos de pan, fichas de evaluación sensorial, bolígrafo). Material impreso de divulgación. Material para la limpieza de los elementos de corte y cata. Formularios de autorización de gestión de datos personales, formularios de gestión de datos personales, encuestas, plataformas digitales para encuestas (Google Forms o Microsoft Forms).

Información utilizada o generada

Normativa aplicable de análisis sensorial. Normativa aplicable del jamón ibérico. Normativa aplicable del jamón serrano. Manuales de evaluación sensorial de jamón y paleta curados. Normativa aplicable sobre prevención riesgos laborales. Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Manuales de tratamiento estadístico de datos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Manuales de evaluación sensorial de jamón y paleta curados.