

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Corte y cata de jamón y paleta curados

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	2
Código:	HOT818_2
Estado:	BOE
Publicación:	RD 546/2023

Competencia general

Desarrollar las actividades de corte, loncheado y cata de jamón y paleta curados, prestando el servicio bajo la aplicación de la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria, de protección de datos personales, protección medioambiental y sobre prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

- UC2729_2:** Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados
UC2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad en el departamento de corte, loncheado y cata de jamón y paleta curados, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de cualquier tamaño tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su naturaleza jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo del porcino, subsector del jamón y paleta curados.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendido de mujeres y hombres.

- Maestros jamoneros
- Maestros cortadores de jamón y paleta curados
- Cortadores de jamón y paleta curados

Formación Asociada (240 horas)

Módulos Formativos

- MF2729_2:** Corte y loncheado de jamón y paleta curados (120 horas)
MF2730_2: Cata de jamón y paleta curados (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados

Nivel: 2

Código: UC2729_2

Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Desarrollar actividades de puesta a punto del lugar de trabajo para corte y loncheado de jamón y paleta curados, preparándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria, así como requisitos en su caso de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).

CR1.1 La recepción de la mercancía se efectúa, comprobando el cumplimiento de seguridad y calidad alimentaria, tipos de jamón, D.O.P., I.G.P., E.T.G., curación, entre otros, para que la actividad de corte quede asegurada según servicio contratado.

CR1.2 Los jamones y paletas se ordenan, teniendo en cuenta, curación, tamaño, de pata derecha o izquierda, entre otros, para que la actividad de corte posterior quede garantizada según los requerimientos de la entidad o empresa organizadora.

CR1.3 La distribución del espacio se comprueba, teniendo en cuenta los requerimientos de la entidad o empresa organizadora, con el fin de que durante el proceso de loncheado, la imagen y seguridad queden controladas.

CR1.4 Las mesas de corte se preparan, teniendo en cuenta parámetros de calidad, imagen y seguridad como:

- Vestido con mantelería específica.
- Colocación de herramientas y utillaje.
- Ubicación de la pieza.
- Ubicación de clientes.

CR1.5 Las herramientas, como cuchillos, chaira, pinzas, soporte, paños de limpieza, recipientes de recogida de desperdicios, entre otros, se comprueban, situándolas en posición estratégica de fácil acceso para que los estándares de calidad del proceso queden garantizados.

CR1.6 La vajilla susceptible de uso durante la actividad, como platos, fuentes, soportes, entre otros, se comprueban, adecuándolos al servicio, para que el corte de jamón y paleta curados quede emplatado según tipología del mismo.

RP2: Desarrollar actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para corte y loncheado a cuchillo, ejecutándolas de manera que cumplan con los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

CR2.1 El envoltorio del jamón o paleta como papel, mallas, entre otros, se retira, dejando marchamo de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., entre otros, para que la identificación de la misma quede expuesta.

CR2.2 El jamón y paleta curados se selecciona, haciendo una inspección ocular descartando aquellas con hendiduras o malformaciones.

CR2.3 El estado de curación del jamón y paleta curados se comprueba, presionándolo con los pulgares de las manos en zonas de la pieza, como maza o babilla, para que la selección y estado queden determinados.

CR2.4 La inspección olfativa del jamón y paleta curados se efectúa, introduciendo la cala en zonas como la unión del hueso de cadera con fémur, en el jarrete y en la zona baja de la punta o cadera, para que las anomalías, puntos de maduración, entre otros queden comprobados.

CR2.5 La posición del jamón y paleta curados se determina, fijándola en el cepo o jamonero en función del tipo de servicio, para que la visión, el corte y la imagen queden expuestos.

CR2.6 La limpieza o pulido de la pieza se inicia, teniendo en cuenta:

- La tipología de servicio, como a la carta, eventos, servicio de buffet, entre otros.
- El corte por debajo del tendón de Aquiles, en ángulo de 45º hasta llegar a tocar la tibia y peroné.
- La retirada de la corteza, e impurezas, de forma que, durante la degustación, los sabores desagradables queden descartados.

CR2.7 La pieza se exhibe, disponiéndola según el tipo de servicio a prestar hasta el momento de corte, de forma que la figura, calidad, imagen de empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., entre otros, queden mostradas.

RP3: Desarrollar actividades de corte y loncheado a cuchillo de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.

CR3.1 La apertura de la pieza se determina, puliéndola en función de tipología de servicio, imagen a proyectar, consumo, ubicación, temporalización, condiciones ambientales, entre otros, con el fin de que las cualidades organolépticas para el disfrute queden aseguradas.

CR3.2 El loncheado de la pieza se inicia, teniendo en cuenta que la cuadratura quede mostrada para garantizar su disposición en la vajilla y equilibrio visual.

CR3.3 El loncheado de la pieza se continua de forma lineal, salvando los huesos de tibia, peroné, fémur y cadera, a través de cortes específicos para asegurar que los mismos queden uniformes.

CR3.4 La tipología de las lonchas, se determina, disponiéndolas en función de ubicación como maza, codillo, punta y babilla, con el fin de diferenciar sabores entre ellas.

CR3.5 Las lonchas se montan, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.

CR3.6 La conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato se efectúa, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

RP4: Desarrollar actividades de corte a máquina de jamón y paleta curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados para potenciar la imagen de la empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G. y teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa aplicable de seguridad alimentaria y sobre prevención de riesgos laborales.

CR4.1 La limpieza y pulido de la pieza se inicia, siguiendo procedimientos de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar el rendimiento, imagen y calidad del loncheado a máquina.

CR4.2 El deshuesado de la pieza se inicia teniendo en cuenta:

- La retirada con ayuda de cuchillo deshuesador, del hueso de cadera.
- La retirada del fémur, con ayuda de la gubia.
- La separación de los músculos de la tibia y peroné, entre otros, con atención de no hacer incisiones en los mismos.

CR4.3 La máquina cortadora se revisa, comprobando cuchilla, funcionamiento, limpieza y seguro, para que el corte se ejecute cumpliendo requisitos fijados por la empresa.

CR4.4 La ubicación de la pieza a cortar se determina, disponiéndola en la máquina, con el fin de que las lonchas queden obtenidas según tipología de servicio.

CR4.5 Las lonchas se montan, siguiendo directrices de tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.

CR4.6 La conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato se efectúa, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

RP5: Finalizar las actividades de corte de jamón y paleta curados, desarrollando actividades de recogida, limpieza y desinfección del puesto de trabajo, con el fin de cumplir los criterios del A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

CR5.1 La recogida de restos de jamón y paleta curados, impurezas, desperdicios, entre otros, se inicia, introduciéndolos en bolsas o recipientes aptos para consumo humano, etiquetando o eliminado en su caso, con el fin de que la trazabilidad del producto quede garantizada.

CR5.2 Las herramientas y utillaje se limpian, utilizando productos específicos de desinfección para garantizar la seguridad en procesos posteriores de cortes de jamón.

CR5.3 El puesto de trabajo se desmonta, eliminando cualquier elemento utilizado en el servicio de corte, desperdicios, herramientas y utillaje, jamón y paleta no cortado, lonchas para conservar, entre otros, para que el proceso quede finalizado según estándares de calidad y seguridad.

Contexto profesional

Medios de producción

Medios audiovisuales. Elementos de corte de muestra: mesa para el jamón, mesa auxiliar para los cuchillos, jamonero, cuchillos, utillaje: pinzas, chaira, guantes de malla. Vajilla. Material de lencería: mantelería, servilletas, uniforme para el cortador, paños. 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).

Productos y resultados

Actividades de puesta a punto del lugar de trabajo desarrolladas. Actividades de preparación de piezas desarrolladas. Actividades de corte y loncheado a cuchillo desarrolladas. Actividades de corte a máquina desarrolladas. Servicio de corte de jamones y paletas curados finalizado.

Información utilizada o generada

Normativa aplicable de seguridad alimentaria. Normativa aplicable de análisis sensorial. Normativa aplicable al jamón ibérico. Normativa aplicable al jamón serrano. Manual Evaluación Sensorial de Jamón y Paleta Curados. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.). Documentación comercial

(Albaranes, notas de compra, facturas) de suministro. Registro de la trazabilidad del producto. Normas de calidad de jamones y paletas curados. Especificaciones de almacenaje de las piezas. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo, producción, servicio, uso y manipulación del producto. Manuales de funcionamiento de herramientas y maquinaria. Resultado de prueba de calidad "in situ". Especificaciones de servicio y almacenamiento de loncheado. Caracterización final del loncheado. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiente seguridad alimentaria y técnico-sanitarias. Guías de prácticas correctas de higiene.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados

Nivel: 2
Código: UC2730_2
Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: 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.

CR1.1 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.

CR1.2 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.

CR1.3 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.

CR1.4 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.

RP2: 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.

CR2.1 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.

CR2.2 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.

CR2.3 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.

CR2.4 Las muestras objeto de la cata se organizan, distribuyéndolas en la vajilla específica para garantizar calidad y seguridad en el proceso.

CR2.5 La temperatura de las muestras, se controla, determinando la idoneidad de la misma para que las apreciaciones de las características organolépticas queden garantizadas.

CR2.6 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.

CR2.7 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.

RP3: 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.

CR3.1 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.

CR3.2 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.

CR3.3 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.

CR3.4 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.

CR3.5 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.

CR3.6 Las fichas de evaluación se reparten, explicando cumplimentación para que la valoración de los atributos sensoriales de las muestras quede recogida por los clientes.

RP4: 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.

CR4.1 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.

CR4.2 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.

CR4.3 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.

CR4.4 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

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).

Productos y resultados

Selección de jamones y paletas curados para servicios de cata desarrollada. Servicio de cata, acondicionando las muestras de jamón y paleta curados, materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo, géneros complementarios, entre otros preparados. Proceso de cata de jamón y paleta curados iniciado. Actividades de apoyo en la evaluación del servicio de cata desarrolladas.

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.

MÓDULO FORMATIVO 1

Corte y loncheado de jamón y paleta curados

Nivel:	2
Código:	MF2729_2
Asociado a la UC:	UC2729_2 - Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Establecer criterios de selección de jamones y paletas curados para su corte y loncheado en servicios de hostelería y restauración.
- CE1.1** Identificar características morfológicas de jamones y paletas curados, blancos e ibéricos, según genética.
 - CE1.2** Determinar características de la grasa y del magro de jamones y paletas curados según raza y alimentación.
 - CE1.3** Mostrar procesos de elaboración de jamones y paletas curados según raza y alimentación indicando tiempos de curación.
 - CE1.4** Enunciar regímenes de calidad como Denominación de Origen Protegida (D.O.P), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.), explicando características.
- C2:** Aplicar técnicas de puesta a punto de lugares de trabajo en procesos de corte y loncheado de jamón y paleta curados, a partir de una información recopilada de una documentación técnica y de procedimientos de servicios de hostelería y restauración.
- CE2.1** Determinar tipología de jamones, clasificándolos según D.O.P., I.G.P., E.T.G.
 - CE2.2** Determinar procesos de recepción de jamones y paletas curados, aplicando criterios de seguridad y calidad alimentaria.
 - CE2.3** Identificar protocolos de clasificación de piezas en una puesta a punto del lugar de trabajo, distinguiendo tipo de jamones y paletas curados, sellos de calidad, curaciones, tamaños, entre otros.
 - CE2.4** Determinar distribución de espacios, indicando sobre un plano ubicación de mesas de corte, herramientas, piezas, cortador/a y clientes.
 - CE2.5** Elaborar listados de materiales auxiliares susceptible de uso en un proceso de corte y loncheado, recogiendo, entre otros:
 - Cuchillos.
 - Chaira.
 - Pinzas.
 - Cepo o soporte.
 - Paños de limpieza.
 - Vajilla.

C3: Preparar piezas de jamón y paleta curados, para procesos de corte y loncheado a cuchillo, a partir de procedimientos internos de establecimientos de hostelería y restauración y eventos.

CE3.1 Determinar comprobaciones de tipo de jamón y paleta curados, curación de piezas, sellos de calidad, explicando tipos de inspección.

CE3.2 En un supuesto práctico de preparación de piezas, partiendo de documentación técnica y de ejemplares de jamones y paletas curados:

- Retirar envoltorio, dejando marchamo de empresa, D.O.P., I.G.P. o E.T.G.
- Indicar tras una inspección ocular, piezas aptas de corte, teniendo en cuenta características de uniformidad, malformaciones, entre otras.
- Presionar con los pulgares en maza o babilla, indicando estado de curación.
- Inspeccionar de manera olfativa piezas, introduciendo una cala en zonas como la unión del hueso de cadera con fémur, en el jarrete y en la zona baja de la punta o cadera.
- Situar una pieza de jamón o paleta, fijándola en un cepo o jamonero.

CE3.3 En un supuesto práctico de limpieza y pulido de piezas, partiendo de documentación técnica y de ejemplares de jamones y paletas:

- Determinar limpieza y pulido, teniendo en cuenta tipología de servicio.
- Cortar por debajo del tendón de Aquiles en ángulo de 45º, llegando a tocar tibia y peroné.
- Retirar corteza e impurezas, descartando sabores desagradables durante la cata posterior.
- Exhibir una pieza hasta su loncheado, teniendo en cuenta tipología de servicio.

C4: Aplicar técnicas de corte y loncheado a cuchillo de jamones y paletas curados, cumpliendo objetivos promocionales y/o económicos, potenciando imagen de una empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., a partir de unas piezas dadas y de una información técnica.

CE4.1 Determinar procesos de apertura de piezas, diferenciando pulido en función de tipología de servicio, imagen a proyectar, consumo, ubicación, temporalización, condiciones ambientales, entre otros.

CE4.2 En un supuesto práctico de corte y loncheado de piezas, partiendo de una documentación técnica y de unas piezas dadas:

- Iniciar el loncheado, teniendo en cuenta la cuadratura del resultado.
- Salvar los huesos de tibia, peroné, fémur y cadera, continuando el loncheado de forma lineal.
- Disponer lonchas según tipología (maza, codillo, punta y babilla), favoreciendo la distinción de sabores.
- Montar las lonchas, emplatándolas, según tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros.

CE4.3 Explicar métodos de conservación de lonchas o piezas abiertas, indicando tipo de envasado, etiquetado y trazabilidad.

C5: Aplicar técnicas de corte a máquina de jamón y paleta curados, cumpliendo objetivos promocionales y/o económicos, potenciando imagen de una empresa, D.O.P., I.G.P., E.T.G., a partir de unas piezas dadas y de una información técnica.

CE5.1 Determinar procesos de apertura de piezas, diferenciando pulido en función de tipología de servicio, imagen a proyectar, consumo, ubicación, temporalización, condiciones ambientales, entre otros.

CE5.2 En un supuesto práctico de corte a máquina de piezas, partiendo de una documentación técnica y de unas piezas dadas:

- Deshuesar la pieza, teniendo en cuenta la retirada de hueso de cadera, fémur, tibia y peroné, utilizando cuchillo deshuesador y gubia.
 - Revisar máquina cortadora, comprobando cuchilla, funcionamiento, limpieza y seguro.
 - Iniciar el corte en máquina, teniendo en cuenta la disposición de la pieza según resultado deseado.
 - Montar las lonchas, según tipología de servicio como buffet, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros.
- CE5.3** Explicar métodos de conservación de lonchas o piezas abiertas, indicando tipo de envasado, etiquetado y trazabilidad.

C6: Determinar procesos de recogida, limpieza y desinfección de puestos de trabajo vinculados a servicios de corte de jamón y paleta curados, según criterios de normativa aplicable de seguridad alimentaria, y criterios de A.P.P.C.C. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

CE6.1 Explicar sistemas de autocontrol de análisis de peligros y puntos críticos de control en actividades de corte loncheado, determinando su evaluación.

CE6.2 Determinar trazabilidad de piezas o lonchas envasadas, explicando etiquetado, conservación y caducidad.

CE6.3 En un supuesto práctico de recogida de puesto de trabajo de una actividad de corte y loncheado de jamones y paletas, partiendo de una documentación técnica y unas piezas dadas:

- Recoger restos, impurezas, desperdicios, introduciéndolos en bolsas o recipientes aptos para consumo.
- Envasar si procede, etiquetando para seguir una trazabilidad.
- Limpiar herramientas y utillaje, utilizando productos de desinfección.
- Desmontar el puesto de trabajo, organizando elementos utilizados durante un servicio.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C3 respecto a CE3.2 y CE3.3; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.2 y C6 respecto a CE6.3.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 Jamón y paleta curados

Tipos de jamón: blancos e ibéricos. Razas. Características fisiológicas del animal. Alimentación. Características morfológicas de jamones y paletas. Proceso de curación. Presentación: envoltorio, marchamo. Factores e indicadores de calidad. Sellos de calidad: Denominación de Origen (D.O.P.),

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).
Conservación: temperatura, humedad relativa.

2 Espacios de trabajo de corte y loncheado de jamón y paleta curados

Espacios de recepción y almacenamiento de jamones y paletas curados en establecimientos de hostelería y restauración: ventilación, iluminación, servicios higiénicos, temperatura, humedad relativa. Protocolos de ubicación en espacios de corte y loncheado. Recepción y almacenamiento de jamones y paletas: procesos de control de temperatura, pieza entera, envoltorio, sello de calidad. Herramientas y utillaje. Características del espacio de corte y loncheado: protocolos según tipo de servicio (buffet, carta, degustación), mobiliario. Uniformidad.

3 Corte y loncheado de jamón y paleta curados

Partes del jamón y paleta. Limpieza y pulido. Loncheado. Emplatado. Rendimiento. Deshuese. Conservación y consumo. Temperaturas. Envasado. Trazabilidad.

4 Conservación y prevención de riesgos higiénico-alimentarios

Criterios de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Planes generales de higiene: plan de limpieza y desinfección, plan de control de proveedores y trazabilidad. Plan de gestión de residuos.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el corte y loncheado de jamón y paleta curados, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Cata de jamón y paleta curados

Nivel:	2
Código:	MF2730_2
Asociado a la UC:	UC2730_2 - Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de selección de jamones y paletas curados para servicios de cata, a partir de una documentación técnica y procesos seguridad alimentaria y calidad.

CE1.1 Identificar características morfológicas de jamones y paletas curados, blancos e ibéricos, relacionándolas según genética.

CE1.2 Determinar características de grasa y magro de jamones y paletas curados según raza y alimentación y su relación con las características sensoriales de los mismos.

CE1.3 Explicar conceptos referidos a Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.), entre otros que referencien atributos sensoriales para tener en cuenta en jamones y paletas curados, clasificándolos.

CE1.4 Exponer criterios de rentabilidad y disponibilidad de jamones y paletas curados en función de la zona geográfica, público y/u oferta gastronómica en la que se desarrolle el servicio de cata.

CE1.5 Describir factores ambientales, como temperatura y humedad, que pueden alterar resultados de servicios de cata de jamones y paletas curados, con el fin de evitarlos y condiciones ambientales que favorezcan su realización.

CE1.6 En un supuesto práctico de selección de jamones y paletas curados, partiendo de una documentación técnica dada:

- Solicitar a supuestos proveedores piezas, concretando condiciones de entrega, precios, calidad, entre otros.
- Identificar temperatura y humedad de lugares de almacenamiento, aplicando criterios de calidad y seguridad.
- Preparar fichas técnicas de producto y de evaluación sensorial, reconociendo ejemplos según evaluación cuantitativo y cualitativo requerido.

C2: Determinar muestras de jamón y paleta curados objeto de cata, en función de tipología de servicio y metodología, teniendo en cuenta rentabilidad y calidad del proceso.

CE2.1 Identificar características sensoriales de jamón y paleta curados según tipología, sellos de calidad, curaciones, entre otros, para que el número de muestras en relación con la fatiga sensorial queden controlados.

CE2.2 En un supuesto práctico de preparación de muestras de jamón y paleta curados, partiendo de una documentación técnica y unas piezas dadas:

- Seleccionar muestras de partes como maza, babilla o punta, para que el análisis durante la cata quede homogeneizado.

CE2.3 Equilibrar la proporción grasa-magro de la muestra durante el corte para apreciar las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, en su conjunto.

CE2.4 En un supuesto práctico de preparación de muestras de jamón y paleta curados:

- Elegir vajilla específica que mejor permita la apreciación de las características sensoriales de la muestra, teniendo en cuenta, además, imagen a proyectar, calidad y seguridad alimentaria.

- Disponer agua durante la cata, eligiéndola de baja mineralización.

- Colocar panes aptos para cata de jamones y paletas curados, ofreciéndolos entre muestras.

CE2.5 Determinar temperaturas de muestras de jamón y paleta curados para cata, explicando virtudes o defectos en caso de no alcanzarlas.

C3: Aplicar protocolos de cata de jamón y paleta curados para clientes en hostelería y restauración en cuanto a requerimientos de una empresa organizadora y aplicando protocolos de sostenibilidad y seguridad alimentaria.

CE3.1 Exponer protocolos de actuación de acogida y recibimiento de supuestos clientes de cata de jamón y paleta curados, indicando condiciones ambientales idóneas (ubicación, temperaturas, ruidos molestos, entre otros).

CE3.2 En un supuesto práctico de servicio de cata de jamón y paleta curados, partiendo de una documentación técnica dada:

- Ofrecer a supuestos clientes fichas de producto, explicando tipo de jamón y paleta curados que van a catar según tipología, curaciones, sellos de calidad, entre otros.

- Ofrecer a supuestos clientes fichas de evaluación sensorial, indicando función.

CE3.3 En un supuesto práctico de inicio de cata jamón y paleta curados, partiendo de unas muestras dadas:

- Disponerlas en vajilla, teniendo en cuenta tipología de cata y temperatura.

- Exponer características organolépticas de muestras, explicando color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros.

- Propiciar la degustación en supuestos clientes, animando a encontrar virtudes como notas tostadas, frutos secos o defectos como humedad o coquera, entre otras.

- Analizar fichas con supuestos clientes, argumentando atributos sensoriales encontrados en olfato y gusto.

C4: Determinar herramientas de comunicación y evaluación a partir de supuestos prácticos de servicios de cata de jamón y paleta curados, asegurando el disfrute y la fidelización del cliente.

CE4.1 Identificar documentación de protección de datos de supuestos clientes y de protocolos de comunicación con clientes de servicios de cata de jamón y paleta curados.

CE4.2 En un supuesto práctico de evaluación de servicio de cata, partiendo de fichas de análisis cualitativos o cuantitativos:

- Comprobar consecución de objetivos prefijados, utilizando documentos de apoyo, formularios, entre otros.

- Redactar informes valorativos de datos, valiéndose de herramientas prefijadas.

CE4.3 Aplicar técnicas de evaluación, susceptibles de mejorar supuestas catas, utilizando encuestas de calidad.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.2 y CE2.4; C3 respecto a CE3.2 y CE3.3; C4 respecto a CE4.2.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 Análisis sensorial de jamón y paleta curados

Introducción al análisis sensorial: análisis general, análisis específico en jamón y paleta curados. Definición, importancia y aplicación en servicios de cata. Tipos de paneles: panel analítico y panel de consumidores. Las pruebas sensoriales: las pruebas de diferencia. Pruebas descriptivas. Pruebas hedónicas.

2 Condiciones generales de la cata de jamón y paleta curados

Introducción general a la cata. Cata de jamón y paleta curados. Preparación de la muestra. Condiciones de ensayo: material auxiliar. Sala de cata. Técnica de cata.

3 Los sentidos y las propiedades sensoriales en la cata de jamón y paleta curados

Introducción a los sentidos y propiedades sensoriales. Aplicación en la cata de jamón y paleta curados. Órganos de los sentidos. Clasificación de atributos: apariencia, textura y flavor. Vocabulario específico.

4 Análisis sensorial de jamón y paletas curados

Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el servicio de cata y análisis sensorial de jamones y paletas curados, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- 2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.