

SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE GRADO MEDIO

DENOMINACIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de especialización de Grado Medio en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados

DESCRIPCIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

El titular tiene adquirida la Competencia General relativa a:

Desarrollar las actividades de corte, loncheado, deshuesado, si fuera necesario, cata y presentación de jamón y paleta curados, así como, complementar esta actividad, con la composición y presentación de tablas de jamón y paletas curados, prestando el servicio para distintos tipos de eventos aplicando la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, respeto al producto presentado, y la normativa vigente aplicable en materia de prevención de riesgos laborales.

En este marco, cada MÓDULO PROFESIONAL incluye los siguientes RESULTADOS DE APRENDIZAJE adquiridos por el titular.

“Corte y loncheado de jamón y paleta curados”.

El titular:

- Caracteriza tipos de jamón y paleta curados, seleccionándolos para su corte y loncheado, según el servicio contratado en establecimientos de hostelería y restauración, entre otros.
- Realiza la puesta a punto de lugares y espacios de trabajo para el corte y loncheado de jamones y paletas curados, preparándolos según procedimientos de servicios de hostelería y restauración.
- Realiza actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para su corte y loncheado a cuchillo, aplicando procedimientos de establecimientos de hostelería y restauración y tipo de servicio contratado.
- Aplica técnicas de corte y loncheado a cuchillo de jamones y paletas curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados por la empresa u organización.
- Aplica técnicas de corte y loncheado a máquina de jamones y paletas curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados por la empresa u organización.
- Finaliza las actividades de corte de jamón, aplicando técnicas y procedimientos de recogida, limpieza y desinfección del puesto de trabajo, cumpliendo los criterios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

“Cata de jamón y paleta curados”.

El titular:

- Caracteriza el análisis sensorial del jamón y paleta curados, seleccionando la metodología para cada tipo de producto y/o aplicaciones.
- Selecciona jamones y paletas curados para servicios en establecimientos de hostelería y restauración, entre otros, preparándolos para la cata de los mismos, con el fin de valorar su degustación y/ o adquisición.
- Diseña las sesiones para el servicio de cata de jamón y paleta curados, preparando y acondicionando las muestras de cata, para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo.
- Supervisa la sala o instalación para el servicio de cata de jamón y paleta curados, asegurando los requerimientos de la empresa organizadora y de la clientela, cumpliendo el programa definido.
- Realiza la evaluación sensorial de piezas de jamón y paleta curados, atendiendo al aspecto externo de piezas enteras y al aspecto del magro y de la grasa al corte.
- Realiza la evaluación sensorial de productos loncheados y envasados, atendiendo al aspecto externo antes de abrirlos y al aspecto del magro y de la grasa de las lonchas después de abrir el envase.
- Evalúa las actividades del servicio de cata de jamón y paleta curados, aplicando métodos estandarizados (entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros) y valorando efectividad y sostenibilidad.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR CON ESTE CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Las personas que hayan obtenido el **Título de Especialista** o la certificación académica de realización con aprovechamiento que acredita la superación de este curso de especialización en **Maestría de corte y cata de jamón y**

paleta curados pueden ejercer su actividad en empresas públicas y privadas en todos los sectores económicos que desarrollen actividades en el departamento de corte, loncheado y cata de jamón y paleta curados.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Maestros cortadores y maestras cortadoras de jamón y paleta curados.
- b) Cortadores y cortadoras profesionales de jamón y paleta curados.
- c) Expertos y expertas en jamones y embutidos.
- d) Catadores y catadoras profesionales de jamón y paleta curados.
- e) Maestros jamoneros y maestras jamoneras.

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL CERTIFICADO

Organismo que expide el certificado del curso de especialización de grado medio en nombre del Rey: Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El certificado tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del curso: 300 horas.

Nivel del certificado (nacional o internacional):

- NACIONAL:
 - Enseñanza secundaria postobligatoria.
 - Nivel 4C del Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente.

- INTERNACIONAL:
 - Nivel P-4.5.4 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 2011 (CINE P-4.5.4.).
 - Nivel 4C del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF 4C).

Requisitos de acceso:

Para acceder al curso de especialización de Formación Profesional de Grado Medio en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados, es necesario estar en posesión de uno de los siguientes títulos o cumplir los requisitos que puedan disponer las Administraciones competentes en aplicación a lo previsto en el artículo 120.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio:

- a) Técnico en Cocina y Gastronomía, establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- b) Técnico en Servicios en Restauración, establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- c) Técnico en Comercialización de productos alimentarios, establecido en el Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de productos alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Base Legal. Normativa por la que se establece el Curso de especialización:

Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 84/2026, de 11 de febrero, por el que se establece el Curso de especialización de Formación Profesional de Grado Medio en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. Podrá ir acompañado de un Anexo I que cumplimentará la Comunidad Autónoma correspondiente.

