ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Cultura del Jamón Curado: Cata, Corte y Presentación en Restauración y Experiencias Turísticas

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Cultura del Jamón Curado: Cata, Corte y Presentación en Restauración y Experiencias Turísticas de ICUFOR y conviértete en un profesional capaz de dominar uno de los productos gastronómicos más emblemáticos del patrimonio culinario español. Este programa está diseñado para quienes desean elevar su perfil profesional en el sector de la hostelería, la restauración y el turismo gastronómico, adquiriendo competencias altamente demandadas y diferenciadores en un mercado cada vez más exigente.

A lo largo de esta formación, profundizarás en los fundamentos históricos y productivos del jamón curado, desde las particularidades del ibérico de bellota hasta las denominaciones de origen protegidas.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos históricos, culturales y productivos del jamón curado, identificando las categorías, denominaciones de origen y factores bioquímicos que determinan su perfil organoléptico.

Desarrollar la capacidad de diseñar y conducir sesiones de cata profesional, adaptando la metodología y el lenguaje al perfil de los participantes.

Elaborar presentaciones y emplatados de jamón curado con criterio estético y funcional, incorporando principios de diseño visual, temperatura de servicio y acompañamientos apropiados.

Diseñar experiencias turísticas vertebradas en torno a la cultura del jamón curado, integrando rutas gastronómicas, talleres de corte y cata, y estrategias de comunicación y storytelling adaptadas a diversos perfiles de demanda.

Dominar los principios del análisis sensorial aplicado al jamón curado, diferenciando las modalidades de cata y utilizando vocabulario técnico normalizado para la caracterización de atributos.

Aplicar las técnicas profesionales de corte a cuchillo del jamón curado, distinguiendo las zonas anatómicas de la pieza y ejecutando secuencias de loncheado que optimicen el aprovechamiento y la calidad de la loncha.

Implementar procedimientos de gestión operativa del jamón curado en establecimientos de restauración, abarcando la selección de proveedores, el almacenamiento, el control de mermas y la formación del personal de sala.

Analizar las tendencias actuales de innovación, sostenibilidad y proyección internacional del jamón curado, identificando oportunidades emergentes en los ámbitos de la restauración y el turismo enogastronómico.

Temario

01 Fundamentos culturales, históricos y productivos del jamón curado

1.1. Origen histórico y evolución de la cultura del jamón curado en la Península Ibérica
1.2. Clasificación de los jamones curados según raza, alimentación y proceso productivo
1.3. El proceso de elaboración del jamón curado: de la materia prima al producto final
1.4. Denominaciones de origen protegidas, marcos normativos y proyección del jamón curado

02 Análisis sensorial y metodología de cata profesional del jamón curado

2.1. Fundamentos del análisis sensorial aplicado a productos cárnicos curados
2.2. Preparación del entorno y condiciones ambientales óptimas para la cata profesional
2.3. Metodología y protocolo para la cata profesional de jamón curado
2.4. Descriptores sensoriales específicos del jamón curado y vocabulario técnico normalizado
2.5. Identificación sensorial de las distintas categorías, niveles de calidad y posibles defectos
2.6. Diseño y conducción de experiencias de cata para públicos profesionales y no especializados

Temario

03 Técnicas profesionales de corte a cuchillo y presentación del jamón curado

3.1. El cortador profesional de jamón: perfil competencial, formación y evolución del oficio
3.2. Herramientas, equipamiento y mantenimiento del material de corte
3.3. Anatomía de la pieza y zonas de aprovechamiento del jamón curado
3.4. Preparación, posicionamiento y sujeción de la pieza para el inicio del corte
3.5. Técnicas de corte a cuchillo de las distintas zonas anatómicas del jamón
3.6. Corte mecánico y alternativas al corte manual en establecimientos de alta rotación
3.7. Presentación, emplatado y composición estética de las lonchas de jamón curado
3.8. Conservación de la pieza abierta y gestión de mermas en el entorno profesional

Temario

04 Integración del jamón curado en la oferta de restauración y en el diseño de experiencias turísticas

4.1. El jamón curado como elemento diferenciador en la propuesta gastronómica de restauración
4.2. Gestión operativa del jamón curado en establecimientos de restauración
4.3. Diseño de experiencias turísticas en torno a la cultura del jamón curado
4.4. Comunicación, narrativa y storytelling del jamón curado en el contexto turístico y comercial
4.5. Tendencias actuales, innovación y proyección internacional del jamón curado como recurso turístico-gastronómico

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06 **Contenidos actualizados**
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07 **El curso, por escrito**
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08 **Autónomo, pero acompañado**
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09 **Enseñanza adaptada**
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10 **Estudio sencillo e intuitivo**
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

