



FSE+. Fondo Social Europeo Plus



Tu momento es ahora

GRATUITO
Beca de 3€/día



Fecha: Septiembre 2025

90 h.



DESPIECE Y DESHUESE DE JAMONES

PERSONAS ENTRE 45 Y 60 AÑOS DE EDAD
EN SITUACIÓN DE DESEMPLEO O INACTIVIDAD LABORAL



CON OFERTAS DE EMPLEO EN LA EMPRESA BELL.

INSCRIPCIONES:

Tlf: 925 77 60 13

Mail: buzon@fuensalida.com

Tlf: 925 82 25 61

Mail: milagros@camaratoledo.com

IMPARTICIÓN:

Lugar: Fuensalida // Instalaciones municipales e instalaciones de la fábrica Bell.

Días: de lunes a viernes.



Talento 45+

Despiece y deshuese de jamones

DURACIÓN

90 horas.

LUGAR

Fuensalida / Instalaciones municipales e instalaciones de la fábrica Bell.

HORARIO

De lunes a viernes

DIRIGIDO

Jóvenes mayores de 16 y menores de 29 años que actualmente, no estudian ni trabajan. (Inscritos en garantía juvenil). Personas entre 45 y 60 años en situación de desempleo o inactividad laboral.

METODOLOGÍA

Presencial.

PRECIO

Gratis, Beca transporte de 3€ al día.

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo.

OBJETIVOS

Realizar las operaciones de curado, deshuesado, loncheado y envasado de jamones y paletas valorando la calidad y el rendimiento, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria y de riesgos laborales vigente en todos los procesos.



Talento 45+

Despiece y deshuese de jamones

CONTENIDOS

1. EL JAMÓN

- 1.1. Características.
- 1.2. Beneficios nutricionales

2. TIPOS DE JAMÓN

- 2.1. En función de su tiempo de curación.
- 2.2. En función del tipo de cerdo.
- 2.3. En función de su alimentación

3. CALIDAD DEL JAMÓN.

- 3.1. Denominaciones de calidad
- 3.2. Factores que influyen
 - 3.2.1. Raza
 - 3.2.2. Alimentación
 - 3.2.3. Proceso de elaboración.

4. CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN

- 4.1. Medidas de seguridad e higiene.
- 4.2. Herramienta e instrumental necesario para cortar el jamón.
- 4.3. Partes del jamón.
- 4.4. Colocación.
- 4.5. Pelado del jamón.
- 4.6. Loncheado del jamón.
- 4.7. Finalización del hueso del jamón.
- 4.8. Deshuese del jamón.

5. CONSERVACIÓN Y CONSUMO

- 5.1. Conservación: Ambientes. Temperaturas. Protecciones. Humedades.
- 5.2. Consumo: Condiciones ambientes.
- 5.3. Maridaje.