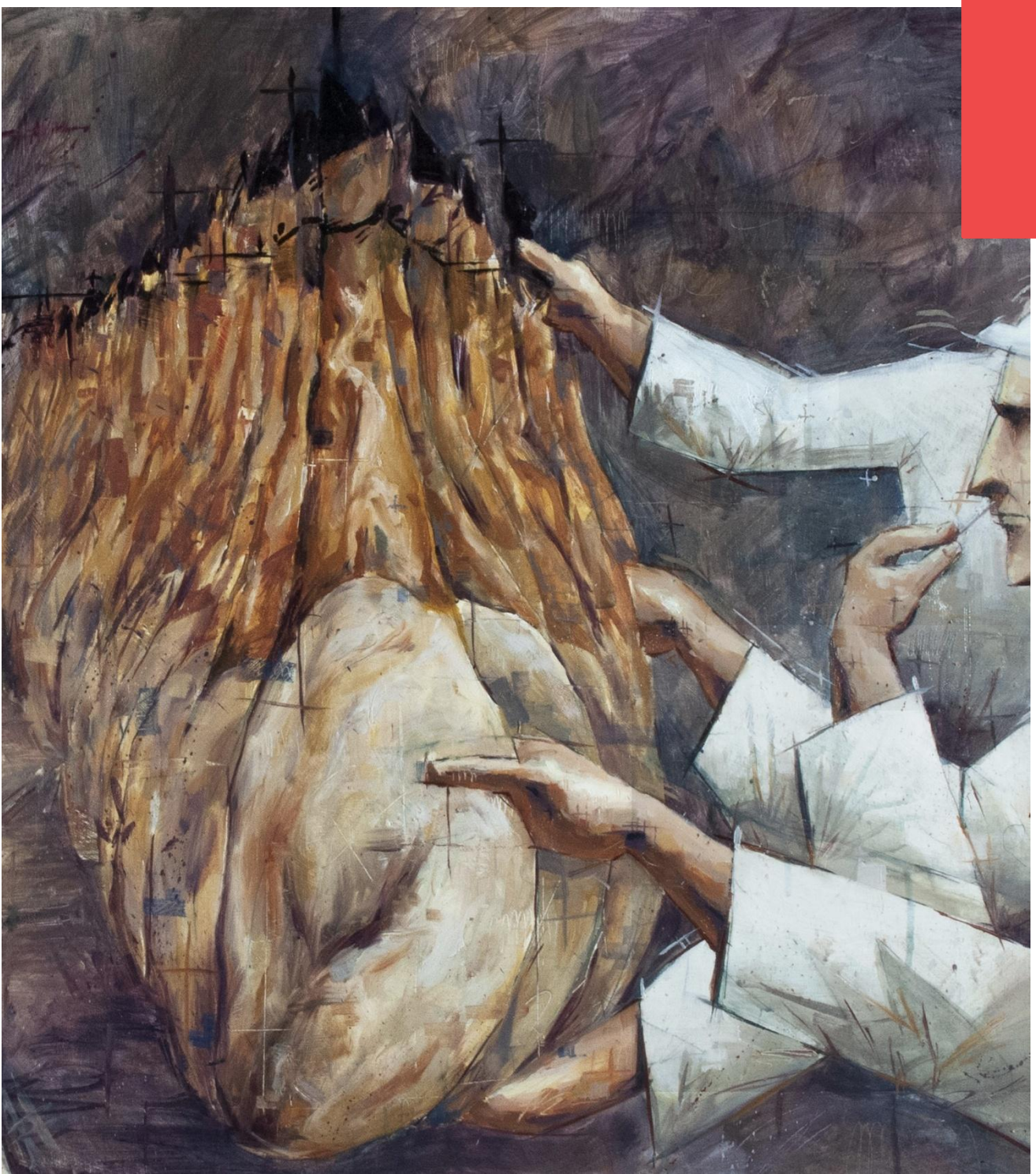
Curso de: Maestro Jamonero

Profesionaliza la tradición.

Mejora la calidad, el rendimiento y la competitividad.



Curso Maestro Jamonero

DURACIÓN
12 horas (3 medias jornadas)
2,5 horas (jornada práctica)

MODALIDAD
PRESENCIAL CON
ASISTENCIA LIMITADA

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO



Titulación

TITULACIÓN expedida por WAKE UP Formación,

Fechas y horarios

16 de junio de 16:00 a 20:00 h.
17 de junio de 10:00 a 14:00 h.
23 de junio de 16:00 a 20:00 h.
24 de junio de 11:00 a 13:30 h.

Ubicación:

Estación Tecnológica de la Carne de Guijuelo

Métodos de pago

Formación bonificada con la garantía de Wake Up, toda la gestión ante FUNDAE la realiza nuestro partner Wake Up Formación. Cumplimenta el cuestionario del link: https://drive.google.com/file/d/12vDMMaa_2FQou3rQjLIwrsJVJUM-uCdo/view?usp=drive_link

Y ponte en contacto con:

Jorge Seixas 616844704 – jorge@wakeupformacion.es

En caso de abordar el pago sin bonificación, ingreso en cuenta: ES4431870011475541035720 a favor de Juan Carlos Dávila Ferreira, 320 €., indicando nombre del asistente y nombre del curso.

Descripción

La figura del **Maestro Jamonero** es esencial en la elaboración de uno de los productos más emblemáticos de nuestra gastronomía. En muchas ocasiones, estos profesionales llevan décadas trabajando y conocen perfectamente el producto y la forma de elaborarlo, pero nunca se les ha explicado, con lenguaje llano pero técnico, la ciencia que hay detrás de lo aprendido con la experiencia. El mundo evoluciona, las tecnologías nos aportan conocimientos nuevos y la elaboración artesanal tiene margen de mejora sin perder lo genuino de la tradición.

Esta formación combina:

- Conocimiento técnico
- Criterio profesional
- Experiencia práctica en secaderos reales

Un programa completo para dominar el proceso, adaptarse a las nuevas tecnologías, y aprovechar al máximo las que ya tenemos. Por ejemplo: ¿utilizas recetas distintas en verano e invierno para los secaderos?, ¿manejas los parámetros de ventilación de los secaderos correctamente?, ¿clasificas los jamones por la cantidad de grasa?, ¿utilizas la merma como indicador de evolución? O ¿es posible elaborar jamones reduciendo costes y manteniendo la calidad?

Objetivos

- Conocer la ciencia que hay detrás de la tradición aprendida con el oficio, para comprender mejor los procesos que podemos mejorar en nuestras plantas.
- Descubrir las tecnologías actuales que puedan mejorar la calidad y reducir costes productivos, profesionalizando la tradición.
- Optimizar los procesos de elaboración para sacar el mayor partido a las instalaciones y equipos ya disponibles: cámaras, saladeros, secaderos, bodegas, etc., mejorando la competitividad de las industrias medianas y pequeñas frente a los grandes productores.
- Cumplir con el requisito del artículo 25 del nuevo Real Decreto 142/2026 que requiere de conocimiento demostrable la dirección de la producción para quien publicite la elaboración artesana de algún derivado cárnico.

A quién va dirigido

Este curso de Maestro Jamonero está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del mundo del jamón, con experiencia en su trabajo e interesadas en los procesos de elaboración y curación, aprovechamiento de las herramientas ya disponibles en la industria, que además, quieran conocer cómo se resuelven los problemas en otras plantas, pues no siempre es fácil acceder al conocimiento no escrito de otros profesionales. Esto permitirá disponer de nuevas herramientas sencillas y prácticas para implementar en sus trabajos diarios.

Competencias

- ✓ Dominio completo del proceso de elaboración
- ✓ Criterio profesional para seleccionar y evaluar piezas
- ✓ Capacidad para identificar y corregir desviaciones
- ✓ Manejo de tecnologías aplicadas al sector
- ✓ Experiencia real en secaderos profesionales.

TEMARIO

PARTE TEÓRICA

TEMA 1: Importancia y trascendencia de la materia prima: raza, alimentación, manejo (ejercicio).

TEMA 2: Anatomía del jamón y la paleta, tipos de músculos, venas, huesos… y como afecta cada una de ellas a la curación.

TEMA 3: Diferencias entre grasa de cobertura y porcentaje de grasa infiltrada. Cómo interfiere la grasa en el proceso de evolución de las piezas.

TEMA 4: Concepto merma, información que nos aporta en cada momento y su importancia en el resultado final.

TEMA 5: Recepción de materia prima y controles de calidad. Selección de piezas por peso y condición grasa.

TEMA 6: Revisión de procesos productivos del jamón y factores externos que afectan a la calidad y al rendimiento productivo, texturas y líneas rojas de cada proceso (indicadores críticos).

TEMA 7: Tecnologías disponibles para el control de los procesos. Manejo de secaderos para optimización de recursos y reducción de costes.

TEMA 8: Control de parásitos en la industria.

TEMA 9: Controles de calidad de producto y herramientas disponibles.

TEMA 10: Importancia del registro y análisis de datos para la mejora de los procesos productivos.

JORNADAS PRÁCTICAS. ENSAYO EN SECADEROS REALES

Con la colaboración de MAGUISA

MAGUISA
MATADERO GUIJUELO

Una experiencia inmersiva en secaderos, donde los técnicos podrán:

- ✓ Ajustar compuertas y sistemas de ventilación
- ✓ Observar el comportamiento del flujo de aire
- ✓ Observar procesos reales de secado y maduración
- ✓ Conocer y aplicar métodos en la observación de producto y secadero
- ✓ Identificar desviaciones y comprender su origen (plantear correcciones)
- ✓ Trabajar junto a profesionales del sector
- ✓ Aplicar en la práctica todo lo aprendido

Aprenderás en el entorno donde nace la excelencia.

Ponentes

Alfonso Novella: Consultor independiente y auditor de seguridad alimentaria, comenzó en producción y calidad para pasar a la gestión integral de la planta en Paletas Marpa, por lo que conoce los procesos productivos de propia mano, turolense y autor de un programa de gestión informática para agroindustria. www.eurusconsultoria.es

Carlos Dávila: Mirobrigense, consultor independiente en el sector del jamón, asesor y promotor de proyectos de I+D+i en la ganadería e industria cárnica. Comenzó su andadura en Embutidos Fermín y posteriormente siguió en Jabugo como director de calidad e I+D+i de Cinco Jotas. www.carlosdavila.es

Materiales

Libro: “Elaboración del jamón ibérico. Manual y controles de Calidad”. Juan Carlos Dávila Ferreira. 2023

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

+34 699 73 97 13 Alfonso

+34 695 93 99 74 Carlos

¡Encuéntranos aquí!

info@eurusconsultoria.es

info@carlosdavila.es

www.eurusconsultoria.es

www.carlosdavila.es



EURUS
CONSULTORÍA AGROALIMENTARIA

Carlos Dávila