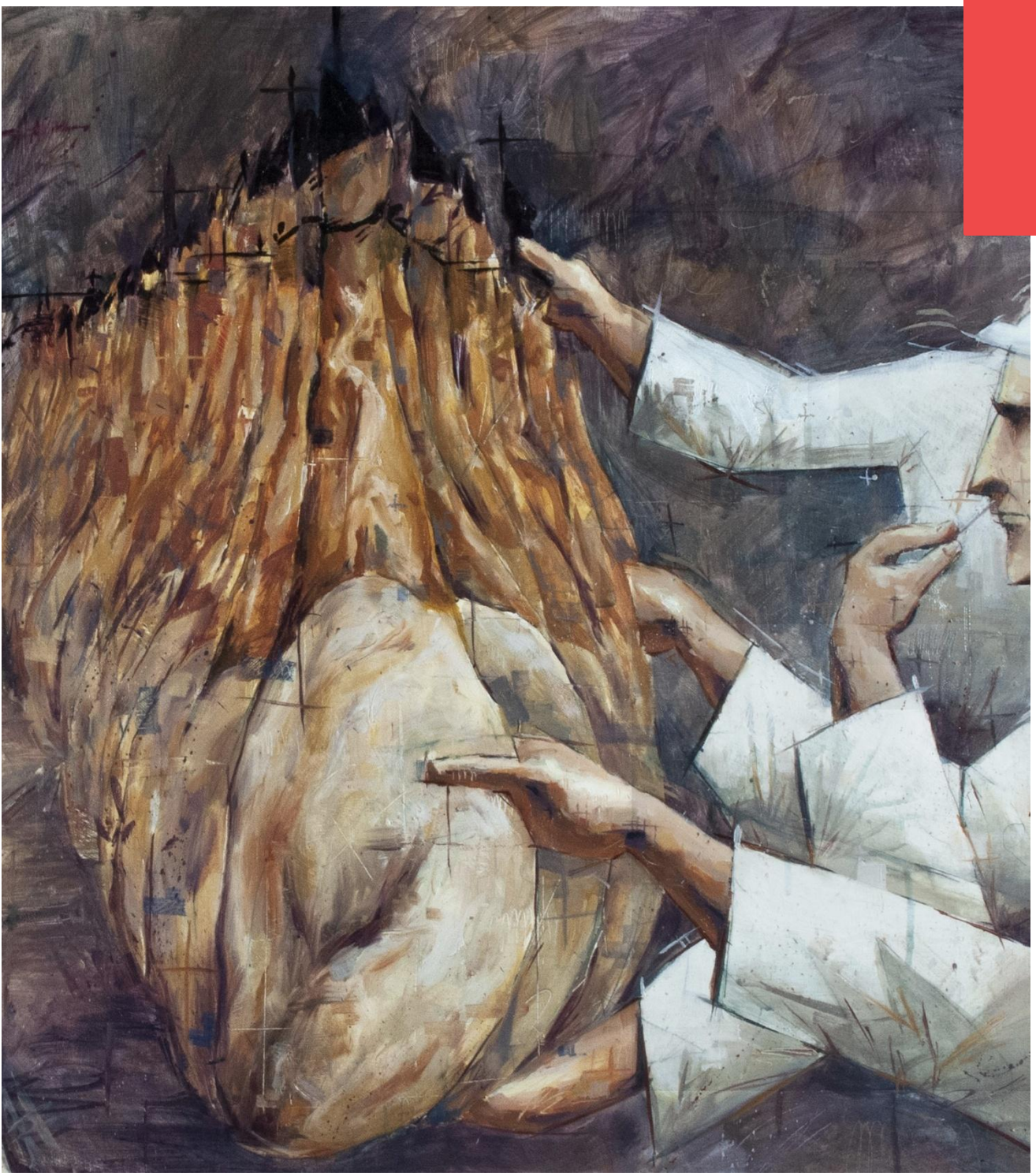
Curso de: Maestro Jamonero

Profesionaliza la tradición.

Mejora la calidad, el rendimiento y la competitividad.



Curso Maestro Jamonero

DURACIÓN
13 horas totales (dos jornadas)
2,5 horas (jornada práctica en empresa de Jabugo)

MODALIDAD
PRESENCIAL CON
ASISTENCIA LIMITADA

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO



Fechas y horarios

21 de octubre de 9:00 a 18:30 h. Incluye comida
22 de octubre de 9:00 a 14:00 h.

Ubicación:

Sede DO Jabugo, Avda. Infanta María Luisa, 1, edificio El Tiro, Jabugo, Huelva.

Inscripción, coste y métodos de pago

Reserva por riguroso orden de inscripción. Coste 370 € (incluye la comida del primer día).

Cierre de inscripciones el día 14 de octubre.

Deberás cumplimentar el cuestionario https://forms.gle/nXVX6hQq9G7747WS9 y formalizar el pago, bien de forma directa:

- Ingreso en cuenta: ES4431870011475541035720 a favor de Juan Carlos Dávila Ferreira,

indicando nombre del asistente y nombre del curso. Envía para finalizar el justificante de pago a info@carlosdavila.es

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 porqué de lo que hacen. En otras ocasiones la incorporación como técnico al sector se hace dura por falta de compendios bibliográficos donde aprender, o formaciones específicas que aborden el proceso completo.

El mundo evoluciona, las tecnologías nos aportan conocimientos nuevos y la elaboración artesanal tiene amplio 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 de 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, o bien nuevas incorporaciones sin experiencia previa en el sector, que busquen el aprovechamiento de las herramientas ya disponibles en la industria, que además, quieran conocer cómo se resuelven los mismos problemas a los que se enfrentan en otras plantas, pues no siempre es fácil acceder al conocimiento no escrito de otros profesionales.

Competencias

- ✓ Dominio completo del proceso de elaboración del jamón y la paleta
- ✓ 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 TEORICA

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 cómo 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

Una experiencia inmersiva en secaderos, donde los técnicos podrán:

- ✓ Ver evolución de piezas durante las primeras fases del proceso
- ✓ Observar procesos reales y funcionamiento de secaderos para poder dotar de herramientas de corrección e identificar cuando aplicarlas
- ✓ Revisión de producto en diferentes etapas de curación
- ✓ Identificar desviaciones y comprender su origen
- ✓ 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 participando de la homologación de exportación de los primeros jamones ibéricos a EEUU 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