



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online a través de un sistema de gestión de aprendizaje (LMS) que garantiza la calidad de los contenidos y el acceso a los recursos de aprendizaje. El presente curso forma parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online a través de un sistema de gestión de aprendizaje (LMS) que garantiza la calidad de los contenidos y el acceso a los recursos de aprendizaje. El presente curso forma parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online a través de un sistema de gestión de aprendizaje (LMS) que garantiza la calidad de los contenidos y el acceso a los recursos de aprendizaje.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos le ofrece una formación especializada en la materia. Este curso en Jamón Curado se ha querido plantear teniendo como principal objetivo llevar a cabo una exposición de los conocimientos existentes hasta el momento acerca de los primordiales aspectos científicos y tecnológicos de la elaboración y comercialización del jamón curado, no solo desde su importancia dentro de la economía agropecuaria española sino también desde una perspectiva que incluye la presencia de dicho producto en la Unión Europea y su proyección extracomunitaria.

Objetivos

- Aprender sobre la importancia de una buena materia prima para la elaboración de un buen jamón curado.
- Conocer el proceso de elaboración y sus planteamientos tecnológicos en el proceso de curación.
- Conocer el producto alimenticio y sus principales variedades en la Unión Europea.
- Gestionar y controlar la calidad en el proceso de elaboración del jamón curado.

A quién va dirigido

Este curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del mundo de la industria alimentaria interesadas en los procesos de elaboración y curación del Jamón Curado.

Para qué te prepara

Este curso en Jamón Curado. Aspectos Científicos y Tecnológicos le prepara para aprender sobre la importancia de una buena materia prima para la elaboración de un buen jamón curado; conocer el proceso de elaboración y sus planteamientos tecnológicos en el proceso de curación; conocer el producto alimenticio y sus principales variedades en la Unión Europea y gestionar y controlar la calidad en el proceso de elaboración del jamón curado.

Salidas laborales

Restauración / Industria Alimentaria / Elaboración de Jamón Curado

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. LA MATERIA PRIMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL GANADO PORCINO

1. El cerdo doméstico: consideraciones generales
2. Razas porcinas tradicionalmente luso-españolas
3. Principales razas porcinas de otras zonas geográficas
4. La selección en el ganado porcino: obtención de razas mejoradas
5. Efectos secundarios negativos de la selección en el ganado porcino
6. Principales razas comercializadas en España
7. Explotaciones porcinas. Sistemas de crianza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CARNE DE CERDO

1. Descripción de la línea de la carne
2. Composición del músculo porcino
3. Proteínas integrantes del tejido muscular
4. Enzimas endógenas del tejido muscular
5. La conversión del músculo encame
6. La calidad intrínseca de la carne

PARTE 2. EL PROCESO DE ELABORACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTEAMIENTOS TECNOLÓGICOS DEL PROCESO DE CURACIÓN

1. Proceso de curación: consideraciones generales
2. La selección de la materia prima
3. Los coadyuvantes químicos del curado
4. Las fases tecnológicas implicadas en el proceso de curación
5. Consideraciones sobre el caso particular del jamón serrano
6. Consideraciones sobre el caso particular de la paleta y del jamón ibéricos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERPRETACIÓN CIENTÍFICA DEL PROCESO DE CURACIÓN

1. Cometido de las sales en el proceso de curación
2. Incidencia de la microbiótica en la curación del jamón
3. Los efectos físicos de la desecación
4. Fenómenos bioquímicos derivados de las actividades enzimáticas
5. Consecuencias de los procesos químicos de oxidación lipídica
6. Desarrollo de las propiedades organolépticas específicas

PARTE 3. EL PRODUCTO ALIMENTICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DEFINICIÓN Y CALIDAD

1. Jamón curado: consideraciones generales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Tipos de calidad en el jamón curado
3. Seguridad y calidad higiénica-sanitaria en los jamones curados
4. Contribución de los atributos organolépticos a la calidad sensorial de los jamones curados
5. Consideraciones nutricionales acerca del jamón curado
6. Los sellos de calidad diferenciada en el jamón curado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRINCIPALES VARIEDADES DE LA UNIÓN EUROPEA

1. El jamón curado de países comunitarios
2. Variedades tradicionales con nombre propio
3. Jamones españoles acogidos a figuras legales de calidad
4. Jamones no nacionales acogidos a sellos europeos de calidad
5. Otros jamones curados con relevancia en la Unión Europea
6. Principal variedad extracomunitaria: el jamón Rústico o Country Ham

PARTE 4. GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMAS DE GARANTÍA Y DE CONTROL

1. Funciones implicadas en la calidad global y su control
2. La trazabilidad como garantía de control de la calidad
3. La instauración de un Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC)
4. Pruebas aplicables para los controles de calidad en la elaboración de jamones curados: materia prima, fases tecnológicas, piezas acabadas
5. Pruebas de análisis sensorial aplicables al control de calidad de jamones curados
6. Formas comerciales del jamón curado
7. Consumo del jamón curado: recomendaciones para su degustación

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group