

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

**3208** *Real Decreto 84/2026, de 11 de febrero, por el que se establece el Curso de especialización de Formación Profesional de Grado Medio en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados y se fijan los aspectos básicos del currículo.*

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación dispone en su artículo 39.3 que los cursos de especialización tendrán una oferta modular, de duración variable, que integre los contenidos teórico-prácticos adecuados a los diversos campos profesionales. En su artículo 39.6, establece que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

Por otro lado, el artículo 42.2 dispone que los cursos de especialización complementarán o profundizarán en las competencias de quienes ya dispongan de un título de formación profesional o cumplan las condiciones de acceso que para cada uno se determine.

A efectos de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-11), los cursos de especialización se considerarán un programa secuencial de los títulos de referencia que dan acceso a los mismos.

Por su parte, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, en sus artículos 6.3 y 6.4 establece, en relación con la formación profesional, que el Gobierno fijará los objetivos, competencias, contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del currículo básico. Las enseñanzas mínimas requerirán el 50 por ciento de los horarios para las comunidades autónomas que tengan lengua cooficial y el 60 por ciento para aquellas que no la tengan.

Además, esta misma ley, en su artículo 6.5, establece que las Administraciones educativas podrán, si así lo consideran, exceptuar los cursos de especialización de las enseñanzas de Formación Profesional de los porcentajes requeridos en enseñanzas mínimas, pudiendo establecer su oferta con una duración a partir del número de horas previsto en el currículo básico de cada uno de ellos.

Asimismo, el artículo 41.7 establece que podrán acceder a un curso de especialización de formación profesional quienes estén en posesión de un título de Técnico o de Técnico Superior asociados al mismo o cumplan los requisitos que para cada curso de especialización se determinen.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional dispone, en sus artículos 5.1 y 5.3.a) y b), que el Sistema de Formación Profesional está compuesto por el conjunto articulado de actuaciones dirigidas a identificar las competencias profesionales del mercado laboral, asegurar las ofertas de formación idóneas, posibilitar la adquisición de la correspondiente formación o, en su caso, el reconocimiento de las competencias profesionales, y poner a disposición de las personas un servicio de orientación y acompañamiento profesional que permita el diseño de itinerarios formativos individuales y colectivos. Esta función se cumplirá conforme a un modelo de formación profesional, de reconocimiento y acreditación de competencias y de orientación profesional basado en itinerarios formativos facilitadores de la progresión en la formación y estructurado en una doble escala en cinco grados ascendentes (A, B, C, D y E) descriptivos de las ofertas formativas organizadas en unidades diseñadas, según el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales y en tres niveles de competencia profesional.

(1, 2 y 3), de acuerdo con lo dispuesto en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales, según los criterios establecidos de conocimientos, iniciativa, autonomía y complejidad de las tareas, en cada una de las ofertas de formación profesional.

Por otra parte, esta ley contempla, dentro de sus objetivos (artículo 6.11), el fomento de la igualdad efectiva de oportunidades entre las personas en el acceso y desarrollo de su proceso de formación profesional para todo tipo de opciones profesionales, y la eliminación de la segregación formativa existente entre mujeres y hombres.

Esta ley establece en su artículo 28 la tipología de las ofertas de formación profesional, enmarcando a los cursos de especialización en el Grado E del Sistema de Formación Profesional. Además, en el artículo 51.1, dispone que los cursos de especialización tienen como objeto complementar y profundizar en las competencias de quienes ya disponen de un título de formación profesional o cumplan las condiciones de acceso que para cada uno de los cursos se determinen. En su artículo 52.1 establece una duración básica de entre 300 y 900 horas, y en su caso podrán desarrollarse con carácter dual.

Por otra parte, en el artículo 54.1 se determina que quienes superen un curso de especialización de Formación Profesional de grado medio obtendrán el título de especialista.

El Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, regula en su artículo 116 los aspectos básicos del currículo de los cursos de especialización de formación profesional e indica el contenido que deberán tener las disposiciones estatales que lo establezcan, siendo estas la identificación, el perfil profesional, el diseño curricular básico, el entorno profesional, los parámetros básicos de contexto formativo, la correspondencia de los módulos profesionales con los estándares de competencia y la información sobre los requisitos necesarios según la legislación vigente para el ejercicio profesional.

En cada curso de especialización se deben especificar los títulos de formación profesional que dan acceso al mismo.

Las Administraciones educativas podrán incorporar especificaciones puntuales según lo establecido en el artículo 7.5 del citado real decreto, relativo a los grados D y E, atendiendo a la realidad socioeconómica del territorio y a las necesidades de su tejido empresarial.

Asimismo, en su artículo 28 indica que los grados C, D y E podrán tener oferta modular, a partir de un módulo profesional, para su adaptación a las necesidades y circunstancias personales y laborales, así como al ritmo personal de aprendizaje.

Además, según lo dispuesto en el artículo 119.b) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, se podrá incorporar en el currículo básico, cuando se considere necesario, un periodo de formación en empresa u organismo equiparado.

Así, este real decreto, conforme a lo previsto en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, establece y regula, en los aspectos y elementos básicos antes indicados, el curso de especialización de formación profesional de grado medio en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados.

En relación con el contenido de carácter básico de este, se ha recurrido a una norma reglamentaria para establecer bases estatales conforme a la jurisprudencia del Tribunal Constitucional, que admite que «excepcionalmente», las bases puedan establecerse mediante normas reglamentarias en determinados supuestos cuando, como ocurre en este caso, «resulta complemento indispensable para asegurar el mínimo común denominador establecido en las normas legales básicas» (así, entre otras, en las Sentencias del Tribunal Constitucional 25/1983, de 7 de abril, 32/1983, de 28 de abril, 48/1988, de 22 de marzo, y 49/1988, de 22 de marzo).

Asimismo, cabe mencionar que este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, que exigen que estas actúen de acuerdo con los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad,

seguridad jurídica, transparencia y eficiencia. Los principios de necesidad y eficacia quedan garantizados, en tanto que persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones competentes, así como con los agentes sociales y las empresas privadas. En cumplimiento del principio de proporcionalidad esta norma no conlleva restricción de derechos, sino que, por el contrario, introduce toda una serie de previsiones con el fin de implantar estas enseñanzas. Cumple con el principio de seguridad jurídica resultando coherente con el ordenamiento jurídico. Del mismo modo, ajustándose al principio de transparencia, durante el procedimiento de elaboración de la norma se ha permitido la participación activa de las potenciales personas destinatarias a través de los trámites de consulta pública previa y de audiencia e información pública, y quedan identificados tanto en la parte expositiva de la norma como en la Memoria los objetivos que persigue el real decreto. Asimismo, cabría añadir que, tanto el real decreto como la Memoria, ofrecen una explicación clara del contenido de la norma.

En aplicación del principio de eficiencia, esta norma no impone cargas administrativas innecesarias a la ciudadanía permitiendo una gestión más eficiente de los recursos públicos.

Este real decreto se enmarca en la operación «Desarrollo del Sistema Nacional de Formación Profesional, dentro de la Prioridad 3 (Educación y Formación)», incluido en la línea de actuación 6 (Impulso y Calidad de la Formación Profesional) del Programa FSE+ de Educación, Formación, Empleo y Economía Social EFESO 2021-2027.

En la tramitación de este real decreto se han cumplido los trámites establecidos en la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno y en la Ley 39/2015, de 1 de octubre. En el proceso de elaboración de este real decreto han sido consultadas las Comunidades Autónomas, ha emitido dictamen el Consejo Escolar del Estado y han informado el Consejo General de la Formación Profesional y el Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática.

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1. 30.<sup>a</sup> de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de febrero de 2026,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

### Disposiciones generales

#### Artículo 1. *Objeto.*

Este real decreto tiene por objeto el establecimiento del curso de especialización de formación profesional de grado medio en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados, así como de los aspectos básicos de su currículo. Dicho curso de especialización tiene carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

## CAPÍTULO II

### **Identificación del curso de especialización, perfil profesional y entorno profesional del curso de especialización en el sector o sectores**

#### *Artículo 2. Identificación.*

El curso de especialización en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- a) Denominación: Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados.
- b) Nivel: Formación Profesional de grado medio.
- c) Duración: 300 horas.
- d) Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- e) Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-4.5.4.
- f) Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente: 4 C.

#### *Artículo 3. Perfil profesional del curso de especialización.*

El perfil profesional del curso de especialización de formación profesional de grado medio en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados queda determinado por su competencia general y sus competencias profesionales y para la empleabilidad.

#### *Artículo 4. Competencia general.*

La competencia general de este curso de especialización consiste en desarrollar las actividades de corte, loncheado, deshuesado, si fuera necesario, cata y presentación de jamón y paleta curados, así como, complementar esta actividad, con la composición y presentación de tablas de jamón y paletas curados, prestando el servicio para distintos tipos de eventos aplicando la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, respeto al producto presentado, y la normativa vigente aplicable en materia de prevención de riesgos laborales.

#### *Artículo 5. Competencias profesionales y para la empleabilidad.*

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este curso de especialización son las que se relacionan a continuación:

- a) Asesorar a establecimientos de hostelería y restauración, entre otros, en la selección, adquisición y conservación de jamones y paletas curados, según calidad establecida.
- b) Realizar actividades de corte y loncheado a cuchillo de jamones y paletas curados.
- c) Realizar actividades de deshuesado, corte y loncheado a máquina de jamones y paletas curados.
- d) Organizar, planificar, implementar y supervisar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados en establecimientos de hostelería y restauración en distintos eventos y servicios contratados.
- e) Realizar actividades de cata de jamones y paletas curados en distintos establecimientos y organizaciones, según evento y servicios contratados.
- f) Organizar, planificar, implementar y supervisar actividades de cata de jamón y paleta curados en establecimientos de hostelería y restauración en distintos eventos y servicios contratados.
- g) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- h) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

- i) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- j) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todas las personas que afectan a su actividad profesional.
- k) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Artículo 6. *Relación de estándares de competencias profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en el curso de especialización.*

Los estándares de competencias profesionales de este curso de especialización son los que se relacionan a continuación:

- a) ECP2729\_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados.
- b) ECP2730\_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados.

Artículo 7. *Entorno profesional.*

1. Las personas que hayan obtenido el título de especialista o certificación académica de asistencia con aprovechamiento que acredita la superación de este curso de especialización pueden ejercer su actividad en todos los sectores económicos que desarrollen actividades en el departamento de corte, loncheado y cata de jamón y paleta curados, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de cualquier tamaño tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su naturaleza jurídica. Desarrollan su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Pueden tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Maestros cortadores y maestras cortadoras de jamón y paleta curados.
- b) Cortadores y cortadoras profesionales de jamón y paleta curados.
- c) Expertos y expertas en jamones y embutidos.
- d) Catadores y catadoras profesionales de jamón y paleta curados.
- e) Maestros jamoneros y maestras jamoneras.

### CAPÍTULO III

#### **Enseñanzas del curso de especialización y parámetros básicos de contexto formativo**

Artículo 8. *Módulos profesionales.*

1. Los módulos profesionales de este curso de especialización quedan desarrollados en el anexo I, cumpliendo lo previsto en el artículo 12 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se establece la ordenación general del Sistema de Formación Profesional. Dichos módulos son los que a continuación se relacionan:

- a) 5158. Corte y loncheado de jamón y paleta curados.
- b) 5159. Cata de jamón y paleta curados.

Este curso de especialización incorpora un periodo de formación en empresa según se indica en el artículo 159.2 y 159.4 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

2. Las Administraciones competentes podrán implantar de manera íntegra el curso de especialización objeto de este real decreto de acuerdo con los elementos básicos del currículo y duración. En caso de optar por complementar el currículo básico en el marco de sus competencias se regirán por lo dispuesto en los artículos 6.3, 6.4 y 6.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Artículo 9. *Espacios y equipamientos mínimos.*

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este curso de especialización son los establecidos en el anexo II.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.

b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.

c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.

d) Respetarán la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos que cursen el mismo u otros cursos de especialización, o etapas educativas.

4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar al alumnado la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) El equipamiento (equipos, máquinas, entre otros) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con la normativa vigente en materia de seguridad y de prevención de riesgos laborales y con cuantas otras sean de aplicación.

b) La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de personas matriculadas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se imparten en los referidos espacios.

6. Las Administraciones competentes velarán por que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 10. *Profesorado.*

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este curso de especialización corresponde al profesorado de las especialidades establecidas en el anexo III pertenecientes a los cuerpos indicados en dicho anexo, sin perjuicio de lo establecido en la disposición transitoria sexta del Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, aprobado por el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero.



2. Las condiciones de acceso a los cuerpos a que se refiere el apartado anterior serán las recogidas en el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero.

3. Para la impartición de módulos profesionales en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas, las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios para el profesorado serán los mismos que los exigidos para el acceso a las especialidades de los cuerpos docentes a que se refiere el apartado anterior, según la atribución docente que se establece para cada módulo en el anexo III. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales y, si dichos elementos citados no estuvieran incluidos, además de la titulación, deberá acreditarse, mediante certificación, una experiencia laboral de, al menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

4. En caso de contar con otros perfiles colaboradores, estos deberán cumplir los requisitos indicados en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

#### CAPÍTULO IV

##### **Acceso, exenciones, titulación y accesibilidad**

###### *Artículo 11. Requisitos de acceso al curso de especialización.*

Para acceder al curso de especialización Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados, es necesario estar en posesión de uno de los siguientes títulos o cumplir los requisitos que puedan disponer las Administraciones competentes en aplicación a lo previsto en el artículo 120.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio:

a) Técnico en Cocina y Gastronomía, establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

b) Técnico en Servicios en Restauración, establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

c) Técnico en Comercialización de productos alimentarios, establecido en el Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de productos alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo.

###### *Artículo 12. Exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado.*

La exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado se ajustará a lo establecido en el artículo 131 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

###### *Artículo 13. Correspondencia de los módulos profesionales con los estándares de competencias profesionales para su acreditación o convalidación.*

1. La correspondencia de los estándares de competencias profesionales acreditados conforme establece el artículo 128 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del curso de especialización en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados, para su convalidación, queda determinada en el anexo IV A). A estos efectos, si en la misma celda aparecieran dos o más estándares de competencias profesionales acreditados deberá entenderse que para la convalidación será necesario poseer todos ellos de manera simultánea.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del curso de especialización en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados, con los estándares de competencias profesionales, para su acreditación, queda determinada en el anexo IV B). A estos efectos, si en la misma celda aparecieran dos o más módulos

profesionales superados, deberá entenderse que para la acreditación será necesario poseer todos ellos de manera simultánea.

3. A los efectos previstos en el apartado 1, serán igualmente de aplicación los estándares de competencias profesionales acreditados mediante el procedimiento de acreditación de competencias adquiridas a través de la experiencia laboral u otras vías no formales e informales reguladas en el título VI del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

4. Habida cuenta de las actualizaciones en las denominaciones de los estándares de competencias profesionales y/o de los módulos profesionales, en caso de discrepancia, prevalecerá la codificación frente a la denominación.

#### Artículo 14. *Titulación.*

1. Las personas que accedan al curso de especialización de formación profesional de grado medio según lo requerido en el artículo 120.1, 120.3.a) y 120.3.b) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y que superen la totalidad de los módulos profesionales que lo componen, obtendrán el título de especialista en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados.

2. Las personas que accedan al curso de especialización de Formación Profesional de grado medio según lo requerido en el artículo 120.3.c) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y que superen la totalidad de los módulos profesionales que lo componen, obtendrán una certificación académica de realización con aprovechamiento en sustitución del título de especialista, que solo podrá otorgarse a quienes cuenten con un título de Técnico de Formación Profesional.

#### Artículo 15. *Accesibilidad universal en las enseñanzas de este curso de especialización.*

1. Las Administraciones competentes incluirán en el currículo de este curso de especialización los elementos necesarios para garantizar que las personas que lo cursen desarrollen las competencias incluidas en el currículo en «diseño para todas las personas».

2. Asimismo, dichas Administraciones adoptarán las medidas necesarias para que este alumnado pueda acceder y cursar dicho curso de especialización en las condiciones establecidas en el artículo 16 y en la disposición final segunda del texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y en el artículo 21 del Real Decreto 193/2023, de 21 de marzo, por el que se regulan las condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad para el acceso y utilización de los bienes y servicios a disposición del público.

#### Disposición adicional primera. *Regulación del ejercicio de la profesión.*

El curso de especialización establecido en este real decreto no constituye una regulación del ejercicio de profesión regulada alguna.

#### Disposición adicional segunda. *Formación presencial, semipresencial y virtual.*

La oferta formativa de este curso de especialización podrá ofertarse en modalidad presencial, semipresencial y virtual, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de este, de acuerdo con lo dispuesto en este real decreto conforme a los principios de diseño para todas las personas y accesibilidad universal. Para ello, las Administraciones competentes adoptarán las medidas necesarias y dictarán las instrucciones precisas en los términos establecidos en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional y en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.



Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado el 11 de febrero de 2026.

FELIPE R.

La Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes,  
MILAGROS TOLÓN JAIME

## ANEXO I

## Módulos Profesionales

Código Módulo	Módulo Profesional	Horas
5158	Corte y loncheado de jamón y paleta curados.	75
5159	Cata de jamón y paleta curados.	75

**Módulo Profesional: Corte y loncheado de jamón y paleta curados.**

**Duración: 75 horas.**

**Código: 5158.**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Caracteriza tipos de jamón y paleta curados, seleccionándolos para su corte y loncheado, según el servicio contratado en establecimientos de hostelería y restauración, entre otros.

Criterios de evaluación:

a) Se han tenido en cuenta las características fisiológicas del animal, tipo de alimentación, raza y/o raza autóctona y origen geográfico, entre otros.

b) Se ha descrito el proceso y las fases de elaboración de jamones y paletas curados.

c) Se han identificado las características morfológicas de jamones y paletas blancos e ibéricos, según genética.

d) Se han diferenciado las piezas de jamón y paletas, según el proceso de alimentación, raza, tiempos de curación, entre otros.

e) Se han determinado las características de la grasa y magro de jamones y paletas curados según raza y alimentación.

f) Se han diferenciado distintos productos alimenticios que reciben el calificativo de «selecto» (jamones y paletas, entre otros), explicando las características que les hacen destacables.

g) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente, general y específica, en materia de etiquetado de jamones y paletas curados.

h) Se han descrito los sellos de calidad de alimentos de España (calidad diferenciada, producción ecológica y 100 % raza autóctona, entre otros).

i) Se han explicado conceptos referidos a Denominación de Origen (DO) o Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), marcas de calidad y otros que referencien los atributos a tener en cuenta en los jamones y paletas para su clasificación y selección.

j) Se han descrito las formas de presentación (envoltorio, marchamo) de jamones y paletas curados (piezas enteras con hueso, piezas deshuesadas/centros, piezas troceadas, trozos de jamón, loncheado, tacos y virutas).

k) Se han descrito las formas de almacenamiento y conservación (temperatura, humedad relativa, ventilación, posición de las piezas, entre otras), teniendo en cuenta la normativa vigente en materia de higiene de jamones y paletas.

l) Se ha aplicado la normativa vigente en materia de manipulación de los alimentos y de seguridad alimentaria para evitar intoxicaciones alimentarias y/o contaminaciones cruzadas.

m) Se ha aplicado el plan de autocontrol: Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), planes generales de higiene (plan de limpieza y desinfección, plan de control de proveedores y trazabilidad, plan de gestión de residuos, entre otros).

2. Realiza la puesta a punto de lugares y espacios de trabajo para el corte y loncheado de jamones y paletas curados, preparándolos según procedimientos de servicios de hostelería y restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se ha recepcionado la mercancía seleccionada, comprobando el cumplimiento de seguridad y calidad alimentaria, tipos de jamón, Denominación de Origen (DO) o Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), curación, entre otros, para que la actividad de corte quede asegurada según servicio contratado.

b) Se han ordenado los jamones y paletas, teniendo en cuenta, curación, tamaño, de pata derecha o izquierda, entre otros, para que la actividad de corte posterior quede garantizada según requerimientos de la entidad o empresa organizadora.

c) Se han seleccionado los espacios según tipo de evento y/o servicio contratado.

d) Se ha adaptado el espacio según tipo de servicio (*buffet*, carta, degustación), mobiliario y uniformidad.

e) Se ha comprobado que la distribución del espacio se ajusta a los requerimientos de la entidad o empresa organizadora, con el fin de que, durante el proceso de loncheado, la imagen y seguridad queden controladas.

f) Se han preparado y determinado la ubicación de las mesas de corte ubicándolas en un plano, teniendo en cuenta parámetros de calidad, imagen y seguridad como:

- Vestido con mantelería específica.
- Colocación de herramientas y utillaje.
- Ubicación de la pieza.
- Ubicación del maestro/a cortador/a.
- Ubicación de la clientela.
- Otros aspectos.

g) Se ha comprobado que las herramientas (cuchillos, chaira, pinzas, soporte, guante de protección, paños de limpieza, recipientes de recogida de desperdicios, entre otros), están situadas en posición estratégica de fácil acceso para que los estándares de calidad del proceso queden garantizados.

h) Se han afilado los cuchillos y preparado herramientas específicas con anterioridad para garantizar el corte, evitando accidentes posteriores.

i) Se ha comprobado que la vajilla susceptible de uso durante la actividad (platos, fuentes, soportes, entre otros), se adecua al servicio.

3. Realiza actividades de preparación de piezas de jamón y paleta curados para su corte y loncheado a cuchillo, aplicando procedimientos de establecimientos de hostelería y restauración y tipo de servicio contratado.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado los tipos de inspección para la comprobación del tipo de jamón o paleta, curación de piezas, sellos de calidad, entre otros.

b) Se ha retirado el envoltorio del jamón o paleta como papel, mallas, entre otros, dejando el marchamo de la empresa, Denominación de Origen (DO) o Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) entre otros, para que la identificación de la misma quede expuesta.

c) Se han seleccionado las piezas de jamón y paleta curados, haciendo una inspección ocular descartando aquellas con hendiduras o malformaciones.

d) Se han identificado y descrito las denominaciones más comunes de las partes del jamón (maza, babilla, punta, jarrete, contramaza, caña y pezuña) y de los huesos del jamón (pezuña, corvejón, tibia, peroné, bola de fémur, fémur, rótula, hueso coxal y cadera).

e) Se ha comprobado el estado de curación del jamón y paleta curados presionándolo con los pulgares de las manos en zonas de la pieza, como maza o babilla, para que la selección y estado queden determinados.

f) Se ha realizado la inspección olfativa del jamón y paleta curados, introduciendo la cala en zonas como la unión del hueso de cadera con fémur, en el jarrete y en la zona baja de la punta o cadera, para que las anomalías, puntos de maduración, entre otros queden comprobados.

g) Se ha situado la pieza del jamón y paleta curados, fijándola en el cepo o jamonero en función del tipo de servicio, para que la visión, el corte y la imagen queden expuestos.

h) Se ha realizado la limpieza o pulido de la pieza, teniendo en cuenta:

- La tipología de servicio, como a la carta, eventos, servicio de *buffet*, entre otros.
- El corte por debajo del tendón de Aquiles, en ángulo de 45° hasta llegar a tocar la tibia y peroné.
- La retirada de la corteza, e impurezas, de forma que, durante la degustación, los sabores desagradables queden descartados.

i) Se ha colocado la pieza, disponiéndola según el tipo de servicio a prestar hasta el momento de corte, de forma que la figura, calidad, imagen de empresa, Denominación de Origen (DO) o Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), entre otros, queden mostradas.

4. Aplica técnicas de corte y loncheado a cuchillo de jamones y paletas curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados por la empresa u organización.

Criterios de evaluación:

a) Se ha colocado la pieza en el jamonero, nivelándolo adecuadamente para facilitar el corte y loncheado del jamón y paleta curados.

b) Se ha determinado la apertura de la pieza, puliéndola en función de tipología de servicio, imagen a proyectar, consumo, ubicación, temporalización, condiciones ambientales, entre otros, con el fin de que las cualidades organolépticas queden aseguradas.

c) Se ha iniciado el loncheado de la pieza, teniendo en cuenta que la cuadratura quede mostrada para garantizar su disposición en la vajilla y equilibrio visual.

d) Se ha continuado el loncheado de la pieza de forma lineal, salvando los huesos de tibia, peroné, fémur y cadera, a través de cortes específicos para asegurar que los mismos queden uniformes.

e) Se ha determinado la tipología de las lonchas, disponiéndolas en función de ubicación como maza, codillo, punta y babilla, con el fin de diferenciar sabores entre ellas.

f) Se han diferenciado los distintos tipos de corte según cada parte del jamón o paleta curados.

g) Se ha aprovechado al máximo la pieza mediante rotación de la pieza.

h) Se han colocado las lonchas, emplatándolas, siguiendo directrices de la tipología de servicio como *buffet*, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.

i) Se han explicado los métodos de conservación de lonchas o piezas abiertas, indicando tipo de envasado, etiquetado y trazabilidad.

j) Se ha efectuado la conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

k) Se ha tenido en cuenta los estándares de calidad y la normativa vigente aplicable en materia de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

5. Aplica técnicas de corte y loncheado a máquina de jamones y paletas curados, cumpliendo los objetivos promocionales y/o económicos fijados por la empresa u organización.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado la limpieza y pulido de la pieza, siguiendo procedimientos de higiene y seguridad alimentaria y garantizando el rendimiento, imagen y calidad del loncheado a máquina.

b) Se ha realizado el deshuesado de la pieza, teniendo en cuenta:

- La retirada con ayuda de cuchillo deshuesador, del hueso de cadera.
- La retirada del fémur, con ayuda de la gubia deshuesador.
- La separación de los músculos de la tibia y peroné, entre otros, con atención de no hacer incisiones en los mismos.

c) Se ha revisado la máquina cortadora, comprobando cuchilla, funcionamiento, limpieza y seguro, para que el corte se ejecute cumpliendo requisitos fijados por la empresa.

d) Se ha determinado la ubicación de la pieza a cortar, disponiéndola en la máquina, con el fin de que las lonchas queden obtenidas según tipología de servicio.

e) Se han montado o colocado las lonchas, siguiendo directrices de tipología de servicio como *buffet*, carta, servicio a la inglesa, francesa, americana, cata abierta, entre otros, o ubicación como restaurantes, eventos, entre otros, para que el corte quede adaptado.

f) Se ha realizado la conservación de las lonchas o pieza abierta, en caso de consumo no inmediato, siguiendo protocolos vigentes en materia de seguridad alimentaria y calidad, para que la degustación posterior quede garantizada.

6. Finaliza las actividades de corte de jamón, aplicando técnicas y procedimientos de recogida, limpieza y desinfección del puesto de trabajo, cumpliendo los criterios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado los sistemas de autocontrol de análisis de peligros y puntos críticos de control en actividades de corte, loncheado, determinando su evaluación.

b) Se ha realizado la recogida de restos de jamón y paleta curados, eliminando impurezas, desperdicios, entre otros para su correcta gestión.

c) Se han envasado los restos de jamón o paleta curados en bolsas o recipientes aptos para consumo humano, etiquetando o eliminado en su caso, con el fin de que la trazabilidad del producto quede garantizada.

d) Se han limpiado las herramientas y utillaje, utilizando productos específicos de desinfección para garantizar la seguridad en procesos posteriores de cortes de jamón.

e) Se ha desmontado el puesto de trabajo, efectuando la recogida de cualquier elemento utilizado en el servicio de corte, desperdicios, herramientas y utillaje, jamón y paleta no cortado, lonchas para conservar, entre otros, para que el proceso quede finalizado según los estándares vigentes en materia de calidad y de seguridad de prevención de riesgos laborales.

**Módulo Profesional: Cata de jamón y paleta curados.**

**Duración: 75 horas.**

**Código: 5159.**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Caracteriza el análisis sensorial del jamón y paleta curados, seleccionando la metodología para cada tipo de producto y/o aplicaciones posteriores.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el análisis sensorial de jamones y paletas curados, reconociendo su importancia y aplicación en servicios de cata.
- b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente específica en materia de análisis sensorial de jamón y de paleta curados.
- c) Se han definido tipos de paneles (analíticos, de personas consumidoras, entre otros) para la evaluación de análisis sensorial de jamón y paleta curados.
- d) Se han definido metodologías de selección, formación (general y específica), entrenamiento y control de personas catadoras para cada tipo de panel.
- e) Se han establecido diferencias entre profesionales de la cata y de personas consumidoras de jamón y paletas curados.
- f) Se ha evaluado la fiabilidad del panel de personas expertas catadoras seleccionadas y el conflicto de intereses, si fuera el caso.
- g) Se han realizado pruebas sensoriales: pruebas descriptivas, pruebas hedónicas, pruebas de diferencia, entre otras.
- h) Se ha diseñado la metodología a implementar y la ficha técnica de cata de jamones y paletas curados.
- i) Se han descrito atributos de producto (disponibilidad, aprovechamiento, versatilidad, variabilidad y características nutricionales, entre otros).
- j) Se han descrito los atributos sensoriales y vocabulario específico de análisis sensorial de jamón y paletas curados.
- k) Se han analizado los atributos organolépticos (aspecto físico, color, jugosidad, temperatura, textura, *flavor*, sabor, aroma y olor, entre otros) de jamón y de paleta curados.
- l) Se han descrito los defectos que podemos encontrar en el análisis sensorial de jamón y paletas curados.

2. Selecciona jamones y paletas curados para servicios en establecimientos de hostelería y restauración, entre otros, preparándolos para la cata de los mismos, con el fin de valorar su degustación y/o adquisición.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recabado información de empresas del sector, en Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), Internet, entre otros, para su análisis y valoración.
- b) Se ha sistematizado la información clasificándola por zonas, secaderos, tipologías como jamones blancos, ibéricos, entre otros, para que las decisiones en la selección queden tomadas.
- c) Se han determinado los jamones y paletas curados objeto de cata, teniendo en cuenta variables de rentabilidad, disponibilidad, público objetivo, clientela del establecimiento y oferta gastronómica del mismo, para que la selección de los mismos quede satisfecha.
- d) Se han solicitado los jamones y paletas curados para la cata a las empresas proveedoras.



e) Se han concretado las condiciones de entrega para que los requerimientos de normativa vigente en materia de calidad y de seguridad alimentaria, precios, fechas de envío, entre otros, queden aseguradas.

f) Se han almacenado los jamones y paletas curados objeto de la cata, custodiándolos en lugares establecidos con temperatura y humedad requerida, para que la calidad y seguridad queden garantizadas hasta el momento de la cata.

3. Diseña las sesiones para el servicio de cata de jamón y paleta curados, preparando y acondicionando las muestras de cata, para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado la tipología de las piezas de jamón blanco o ibérico, y la cantidad de muestras a catar.

b) Se ha recomendado seguir criterios de coherencia en productos y sabores para evitar la desorientación sensorial o fatiga por exceso de muestras.

c) Se ha garantizado que las muestras se presenten de manera que se guarde su anonimato y que el efecto del orden de presentación sea equilibrado.

d) Se han seleccionado las muestras objeto de la cata, de la maza, babilla o punta eligiéndolas según criterios de calidad, para que el análisis durante la cata quede homogeneizado.

e) Se han cortado las muestras de cada jamón y paleta curados, determinando tamaño, proporción grasa-magro y grosor con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas durante la cata.

f) Se han codificado las muestras en la presentación a las personas catadoras con un número aleatorio, siendo diferente en la evaluación del aspecto externo, del aspecto al corte y de la evaluación del olor, *flavor*, sabor y la textura, entre otros.

g) Se han colocado las muestras objeto de la cata, distribuyéndolas en la vajilla específica para garantizar calidad y seguridad en el proceso.

h) Se ha controlado la temperatura de las muestras, determinando la idoneidad de la misma para que las apreciaciones de las características organolépticas queden garantizadas.

i) Se han preparado los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como ficha técnica de producto, de evaluación sensorial, entre otros, disponiéndolos en ubicación estratégica para que el proceso quede controlado.

j) Se han preparado los géneros complementarios para la cata, como el agua de baja mineralización, el pan o manzana que se va a consumir entre muestra y muestra, entre otros, con objeto de impedir la interferencia de sabores durante el proceso.

k) Se han establecido parámetros de referencia para calcular la nota final del producto, con sus coeficientes de ponderación de los atributos definidos (aspecto externo, magro, grasa, olor, sabor, *flavor*, punto de sal, textura y persistencia, entre otros).

4. Supervisa la sala o instalación para el servicio de cata de jamón y paleta curados, asegurando los requerimientos de la empresa organizadora y de la clientela, cumpliendo el programa definido.

Criterios de evaluación:

a) Se han facilitado a las personas catadoras instrucciones correctas para utilizar o proceder durante la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de las muestras objeto de cata.

b) Se han controlado las condiciones ambientales, evitando temperaturas o humedad incómodas, ruidos u otros elementos de distracción para que la concentración durante la cata quede asegurada.

c) Se han proporcionado los materiales para la evaluación y análisis cuantitativo y cualitativo de la cata, como fichas de producto, de evaluación, entre otros, a la clientela, explicando su función, para que el servicio quede facilitado.

d) Se ha verificado la temperatura de servicio, mantelería blanca en su caso, y vajilla propuesta, disponiendo las muestras de jamón curado en la misma, para que virtudes como las notas tostadas a frutos secos y defectos como humedad o coquera, queden expuestos.

e) Se ha tenido en cuenta que las muestras se catan, según la tipología de jamón curado como blanco o ibérico, curaciones, zonas geográficas, entre otras para que el objetivo del servicio quede alcanzado.

f) Se ha tenido en cuenta que las lonchas se ofrecen, según el tamaño, grosor y proporción grasa-magro con el fin de que las características organolépticas como color, veteado, aroma, sabor, textura, entre otros, queden apreciadas por la clientela durante la cata.

g) Se han entregado a las personas participantes las fichas técnicas y documentación específica de evaluación, explicando la cumplimentación para que la valoración de los atributos sensoriales de las muestras quede recogida por la clientela.

5. Realiza la evaluación sensorial de piezas de jamón y paleta curados, atendiendo al aspecto externo de piezas enteras y al aspecto del magro y de la grasa al corte.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el aspecto externo como la estructura equilibrada de la pieza entera, una maza homogénea y arropada de grasa, babilla ligeramente arropada de grasa, punta recortada sin mucha grasa, y la grasa amarillenta y brillante, entre otras.

b) Se han encontrado hendiduras o acanalamientos del proceso de secado.

c) Se han presentado, en el caso del ibérico, piezas de forma alargada y estilizada, caña fina y grasa que ceda al presionar con los dedos.

d) Se ha detectado en la pieza entera, defectos tales como la presencia de pelos, restos de epidermis, hematomas, vascularización, calvas, grietas, ácaros, hundimientos, deformaciones, quemaduras y colores anómalos entre otros.

e) Se ha realizado la evaluación del aspecto del corte, en el momento del muestreo, inmediatamente después de la eliminación de la primera loncha (corte reciente) o en lonchas recién cortadas.

f) Se han observado y evaluado el aspecto del magro (uniforme y brillante, fruto de la fusión de la grasa) y textura homogénea, el color característico del rosa al rojo púrpura, el veteado uniforme y algunas pintas blancas.

g) Se ha observado y evaluado la grasa subcutánea e intermuscular, color de la grasa subcutánea blanco-rosado brillante, y en el exterior amarillo suave y la fluidez de la grasa, especialmente en el ibérico.

h) Se han detectado, entre otras, la presencia de acortezamiento, manchas, halos de nitrificación, irisaciones, puntos rojos o verdes, ácaros, oxidación interna, pintas blancas en exceso, aspecto plastificado, textura blanda y la apariencia de carne poco curada.

i) Se ha realizado la evaluación del olor en lonchas recién cortadas o antes de separar la parte destinada a la evaluación del *flavor*, sabor y textura.

j) Se ha evaluado el olor de las muestras en cuanto a la intensidad, notas de madurado-curado, bodega, añejo y frutos secos, o de notas de carne cruda, animal o cuadra, florales, rancias en exceso, así como cualquier tipo de cala o coquera.

k) Se ha realizado la evaluación de los atributos de *flavor*, sabor y textura en la loncha entera (o en los cortes que la representen en la maza y cortes en la zona de la babilla), incluyendo la grasa subcutánea de color blanco (eliminando la parte rancia).

l) Se ha valorado la intensidad elevada del *flavor* y sabor, con notas de madurado-curado, bodega, añejo, frutos secos, pan, mantequilla, queso, dulce, ligeramente amargo, ligeramente picante, sabroso (*umami*, *kokumi*), con un sabor salado bajo o

ligero, poco manifiesto y equilibrado (que no se noten diferencias entre el exterior y el interior en gusto de sal ni haya grandes diferencias de intensidad durante la masticación).

m) Se ha valorado la textura de las muestras fácilmente desmenuzables, con grasa fundente que recubra el paladar (especialmente en el ibérico), jugoso y de dureza intermedia, o por el contrario pegajoso, pastoso, reblandecido, muy fibroso, seco o duro.

n) Se han valorado la persistencia de las notas de *flavor* positivas y jugosidad sostenida o la persistencia de las notas de *flavor* negativas.

ñ) Se han reflejado en la ficha técnica los atributos analizados, indicando la puntuación (cuantitativa y cualitativa) y coeficientes de ponderación para calcular la nota parcial/final del producto.

6. Realiza la evaluación sensorial de productos loncheados y envasados, atendiendo al aspecto externo antes de abrirlos y al aspecto del magro y de la grasa de las lonchas después de abrir el envase.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado la evaluación del aspecto externo, utilizando envases de producto cerrados.

b) Se ha comprobado el producto a través del *film*, estando homogéneamente distribuido, con las lonchas bien dispuestas en el envase, con un corte limpio, aspecto y textura homogéneos y de producto curado.

c) Se ha observado una presentación cuidada, teniendo en cuenta que la parte externa esté bien pulida, que haya equilibrio entre el peso de producto y el peso del envase y que tenga apertura fácil, entre otros atributos.

d) Se ha observado presencia de exudado acuoso u oleoso, magro o grasa oxidados, manchas, cristalizaciones salinas, velo blanco, lonchas desgarradas, excesivo colapso del envase.

e) Se ha realizado la evaluación del aspecto del magro y la grasa justo después de abrir el envase.

f) Se ha observado en el magro un aspecto y textura homogéneos y similares a los de lonchas recién cortadas, color homogéneo del rosa al rojo púrpura, magro brillante fruto de la fusión de la grasa, veteado con distribución uniforme, algunas pintas blancas y las lonchas se separan fácilmente.

g) Se ha constatado la existencia de un contenido equilibrado de grasa subcutánea e intermuscular, color de la grasa blanco-rosado, sin oxidación y fluidez de la grasa, especialmente en productos ibéricos.

h) Se han observado defectos con la presencia de acortezamiento, reborde de la loncha negro o amarillento, manchas, puntos rojos o verdes, halos de nitrificación, irisaciones, pintas blancas en exceso, velo blanco, precipitados salinos, aspecto plastificado, textura blanda debida a exceso de proteólisis, limo, condensación de agua sobre el producto y apariencia de carne poco curada.

i) Se ha realizado la fase olfativa, efectuando primero una ligera apertura del envase, de forma que permita oler la atmósfera interna y posteriormente las lonchas.

j) Se ha valorado la intensidad elevada de notas de madurado-curado, bodega, añejo y frutos secos o, por el contrario, notas a confinado, bodega húmeda, carne cruda, animal o cuadra, florales o rancias en exceso, así como cualquier tipo de cala o coquera.

k) Se ha realizado la evaluación de los atributos de *flavor*, sabor y textura en la loncha entera (o en los cortes que la representen), incluyendo la grasa subcutánea presente excepto la parte rancia.

l) Se han detectado atributos de *flavor* y sabor en notas de madurado-curado, bodega, añejo, frutos secos, pan, mantequilla, queso, dulce, ligeramente amargo, ligeramente picante, sabroso (*umami*, *kokumi*), con un sabor salado bajo o ligero, poco manifiesto y equilibrado (que no se noten diferencias entre el exterior y el interior en gusto de sal, ni haya grandes diferencias de intensidad durante la masticación).

m) Se han detectado en las lonchas defectos como notas metálicas, de animal o cuadra, carne cruda, florales, cala y coquera, rancio, picante, salado y amargo cuando sean excesivos.

n) Se ha valorado la textura de las lonchas fácilmente desmenuzables, con grasa fundente que recubra el paladar (especialmente en el ibérico), jugoso y de dureza intermedia, o por el contrario se ha detectado pegajoso, pastoso, reblandecido, muy fibroso, seco o duro.

ñ) Se han valorado la persistencia de las notas de *flavor* positivas y jugosidad sostenida o la persistencia de las notas de *flavor* negativas.

o) Se han reflejado en la ficha técnica los atributos analizados indicando la puntuación (cuantitativa y cualitativa) y coeficientes de ponderación para calcular la nota parcial/final del producto.

7. Evalúa las actividades del servicio de cata de jamón y paleta curados, aplicando métodos estandarizados (entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros) y valorando efectividad y sostenibilidad.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las fichas de evaluación con los resultados de la valoración cualitativa o cuantitativa, juntamente con la clientela.

b) Se han argumentado los atributos sensoriales encontrados, para que la comparación entre jamones curados analizados de un mismo tipo quede explicada.

c) Se ha comprobado la consecución de los objetivos, con documentos de apoyo y formularios, entre otros.

d) Se ha comprobado el disfrute del servicio de cata por parte de la clientela para la mejora futura.

e) Se han redactado o elaborado informes valorativos de los datos obtenidos, utilizando los resultados de las herramientas fijadas en la cata, con el fin de que la calidad del servicio prestado quede incrementada.

f) Se ha enviado o transmitido, en caso necesario, la información recogida como resultado de la evaluación del servicio a la empresa organizadora responsable, mediante memorias periódicas para orientar la mejora continua de catas posteriores.

g) Se ha realizado la retroalimentación con la información y datos obtenidos, mejorando el proceso de evaluación y análisis sensorial del servicio de cata.

h) Se han utilizado aplicaciones informáticas específicas para la evaluación y/o para la redacción de informes, formularios y fichas de cata, entre otros.

## ANEXO II

### Espacios y equipamientos mínimos

#### *Espacios*

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	30 alumnos/as	20 alumnos/as
Aula técnica.	90	60
Almacén de alimentación.	10	10

*Equipamientos mínimos*

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula técnica.	<p>Mobiliario básico de un aula estándar.  Ordenadores instalados en red.  Conexión a Internet.  Medios audiovisuales.  Sistemas de reprografía.  Programas informáticos específicos del curso de especialización.  Elementos de corte de muestra: mesas para el jamón, mesas auxiliares para los cuchillos, soporte jamonero, cuchillos (jamonero, carnicero, deshuesador, puntilla), utillaje: pinzas, chaira, guantes de malla.  Vajilla y cristalería variada para emplatado, presentación y cata, entre otra.  Material de lencería: mantelería, servilletas, uniforme para el cortador, paños.  Elementos de cata (mantel de cata, servilletas, copas para el agua, platos para los picos de pan o manzana, fichas de evaluación sensorial, bolígrafo).  Material para la limpieza de los elementos de corte y cata.  Formularios de autorización de gestión de datos.  personales, formularios de gestión de datos personales, encuestas, plataformas digitales para encuestas.  Material impreso de divulgación.</p>
Almacén de alimentación.	<p>Estanterías de uso alimentario.  Ganchos para colgar jamones.  Básculas.  Carro de transporte de carga.</p>

**ANEXO III**

**Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del curso de especialización en Maestría de corte y cata de jamón y paleta curados**

Módulo Profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
5158. Corte y loncheado de jamón y paleta curados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Servicios de Restauración.</li> <li>– Cocina y Pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional.</li> <li>– Cuerpo de Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.</li> </ul>
	– Según lo establecido en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.	
5159. Cata de jamón y paleta curados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Servicios de Restauración.</li> <li>– Cocina y Pastelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional.</li> <li>– Cuerpo de Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.</li> </ul>
	– Según lo establecido en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.	

**ANEXO IV A)**

**Correspondencia de los estándares de competencias profesionales acreditados con los módulos profesionales para su convalidación**

Estándares de competencias profesionales acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados.	5158. Corte y loncheado de jamón y paleta curados.
ECP2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados.	5159. Cata de jamón y paleta curados.

**ANEXO IV B)****Correspondencia de los módulos profesionales y los estándares de competencias profesionales para su acreditación**

Módulos profesionales superados	Estándares de competencias profesionales acreditables
5158. Corte y loncheado de jamón y paleta curados.	ECP2729_2: Desarrollar actividades de corte y loncheado de jamón y paleta curados.
5159. Cata de jamón y paleta curados.	ECP2730_2: Desarrollar servicios de cata de jamón y paleta curados.