

## CURSO DE EXPERTOS

### “DEHESA EXTREMEÑA: LA DESPENSA DEL MUNDO”

#### PROGRAMA ACADÉMICO

| MÓDULOS   | HORAS  | OBJETIVOS  | MATERIAS/CONTENIDOS   |
|---|--|--|---|
| <p><b>MÓDULO 1:</b><br/><b>La Dehesa. Ecosistema único.</b></p> | <p>42h = 12h<br/>clases + 30h<br/>docencia<br/>virtual</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entender el impacto de la Dehesa en el medioambiente.</li> <li>- Conocer las estrategias para el desarrollo socio-económico de la Dehesa.</li> <li>- Adquirir conocimientos sobre la flora y fauna de la Dehesa.</li> <li>- Conocer la problemática y propuestas de mejora sobre las razas autóctonas productoras de carne y leche.</li> <li>- Adquirir conocimientos sobre la producción del corcho y otros productos ecológicos.</li> </ul> | <p>Bases ecológicas del funcionamiento y producción de la dehesa</p> <p>Biodiversidad y sostenibilidad.</p> <p>La Dehesa como medio para el desarrollo socio-económico en los espacios rurales de Extremadura.</p> <p>Productos ecológicos y naturales.</p> <p>Razas autóctonas para la producción cárnica y láctea. Problemática y propuestas de mejora.</p> <p>Producción del corcho.</p> |

| MÓDULOS  | HORAS  | OBJETIVOS  | MATERIAS/CONTENIDOS   |
|--|--|--|---|
| <p><b>MÓDULO 2:</b><br/><b>Productos y subproductos específicos. Origen. Avances en el control de calidad. Análisis organolépticos</b></p> | <p>73,5h = 21h clases + 52,5h docencia virtual</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer en profundidad los principales productos y subproductos cárnicos y vegetales de la Dehesa.</li> <li>- Conocer los métodos para el control de calidad de los productos cárnicos y vegetales.</li> <li>- Adquirir competencias y habilidades adecuadas para desarrollar técnicas para el control de calidad.</li> </ul> | <p>Avances en el control de calidad de la carne de cerdo Ibérico.</p> <p>Avances en el control de calidad de carne de vacuno, ovino, caprino y caza.</p> <p>Avances en el control de calidad de productos cárnicos curado-madurados, quesos artesanales y miel.</p> <p>Avances en el control de calidad de aceite de oliva, cereza y pimentón.</p> <p>Avances en el control de calidad del vino y cava.</p> |
| <p><b>MÓDULO 3:</b><br/><b>Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de Extremadura.</b></p>   | <p>45,5h = 13h clases + 32,5h docencia virtual</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquirir conocimientos sobre las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de Extremadura.</li> </ul>   | <p>Conceptos básicos de las normas de calidad.</p> <p>Principales aspectos teórico-prácticos de las DOP e IGP extremeñas.</p>   |

| MÓDULOS   | HORAS   | OBJETIVOS  | MATERIAS/CONTENIDOS   |
|---|---|--|---|
| <p><b>MÓDULO 4:</b><br/><b>Turismo gastronómico.</b><br/><b>Alimentación saludable</b></p>  | <p>55h = 14h<br/>clases + 41h<br/>docencia<br/>virtual</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquirir competencias sobre la gestión de los productos agroalimentarios.</li> <li>- Evaluar los aspectos nutricionales de productos de la dehesa.</li> <li>- Adquirir conocimientos para adaptar los productos a las nuevas demandas nutricionales.</li> <li>- Adquirir competencias y habilidades adecuadas para el diseño de dietas saludables.</li> </ul>                         | <p>Patrimonio natural y cultural.</p> <p>Gestión de los productos agroalimentarios de la dehesa en el entorno sectorial de la restauración, hostelería y turismo.</p> <p>Aspectos nutricionales de productos de la dehesa.</p> <p>Adaptación de los productos de la dehesa a las nuevas demandas nutricionales.</p> <p>Elaboración de dietas saludables incorporando productos de la dehesa.</p> <p>Slow food</p>   |
| <p><b>MÓDULO 5:</b><br/><b>Conocimiento, identificación y diferenciación de calidades de los productos agroalimentarios. Control microbiológico y seguridad alimentaria</b></p> | <p>108h = 29h<br/>clases + 79h<br/>docencia<br/>virtual</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los peligros asociados a los productos de la dehesa.</li> <li>- Adquirir conocimientos sobre la trazabilidad para la producción de los productos agroalimentarios.</li> <li>- Conocer las estrategias para evitar los peligros y riesgos microbiológicos.</li> <li>- Conocer los métodos para el control microbiológico de los productos cárnicos y vegetales.</li> </ul> | <p>Fundamentos de los requisitos de seguridad alimentaria.</p> <p>Avances en la seguridad alimentaria en la producción de carne fresca: cerdo ibérico, vacuno, ovino, caprino y caza.</p> <p>Avances en la seguridad alimentaria de productos cárnicos curado-madurados, quesos artesanales y miel.</p> <p>Avances en la seguridad alimentaria de aceite de oliva, cereza y pimentón.</p> <p>Avances en la seguridad alimentaria del vino y cava.</p> <p>Utilización de los subproductos de la dehesa para garantizar la seguridad alimentaria.</p> |

| MÓDULOS   | HORAS   | OBJETIVOS  | MATERIAS/CONTENIDOS  |
|---|---|--|--|
| <p><b>MÓDULO 6: Estrategias de posicionamiento y consumo de los productos de la dehesa en el mercado:</b></p> | <p>21h = 6h clases + 15h docencia virtual</p> | <p>- Conocer las estrategias de mercado de los productos de la dehesa.</p>   | <p>Posicionamiento y comercialización de los productos de la dehesa.<br/>Legislación. Estructura territorial.<br/>Retos y compromisos de futuro.</p> |
| <p><b>MÓDULO 7:<br/>Prácticas en empresas agroalimentarias</b></p>  | <p>55h prácticas</p>                          | <p>- Adquirir competencias y habilidades para llevar a cabo el control físico-químico, sensorial y microbiológico de los productos agroalimentarios en las empresas.</p> | <p>Prácticas sobre el control de calidad de los productos de la dehesa.</p>  |