

TAN

El corte profesional del jamón

Formación



MÓDULO FORMATIVO

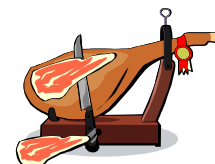
El corte profesional del jamón



EDICIÓN: TAG FORMACIÓN.

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS.

No está permitida la reproducción total o parcial de este texto, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánicos, por fotocopia, por registro u otros métodos sin el permiso previo y por escrito de los titulares del registro legal.



ÍNDICE

Introducción	3
1. El cerdo Ibérico	7
1.1. Características morfológicas del Cerdo Ibérico	12
2. Alimentación y crecimiento del cerdo Ibérico	15
2.1. La dehesa	15
2.2. La bellota	18
2.3. Fases de crianza	20
3. Razas de cerdo Ibérico	27
3.1. Localización y distribución	32
3.2. Cruces del Ibérico.....	33
4. El Jamón Ibérico	35
4.1. El Jamón y la Paleta Ibéricos	43
5. Denominación de origen del Jamón Ibérico	47
5.1. Denominaciones populares y comerciales	51
5.2. Denominaciones de origen del cerdo blanco	52
6. El proceso de elaboración del Jamón Ibérico	55
6.1. El sacrificio del Cerdo Ibérico	55
6.2. Despiece y clasificación de los productos...	58
6.3. Salazón.....	65
6.4. Post-salado	66
6.5. Secado	67
6.6. Maduración.....	68

7. La calidad del Jamón Ibérico	71
7.1. Características organolépticas del jamón ...	73
7.2. Como reconocer la calidad	76
7.3. Alteraciones y patologías del jamón de Cerdo Ibérico	79
8. El corte del jamón	83
8.1. Utensilios para el corte del jamón	84
8.2. Partes del jamón	88
8.3. Fases del corte del jamón	90
8.4. Tipos de corte	101
8.5. Presentación de platos	104
8.6. Consejos para la conservación del Jamón Ibérico	106
8.7. Higiene y seguridad en el proceso de corte	107
9. Maridaje y recetas	109
10. Beneficios del Jamón Ibérico para la salud	125
11. Consejos útiles	127
12. Preguntas frecuentes sobre el Jamón Ibérico	135
13. Vocabulario	143



Introducción

La *explotación extensiva* constituye un sistema tradicional de manejo basado en el aprovechamiento de los recursos naturales que, con nuevas aportaciones, ha permanecido a través del tiempo gracias a la adaptabilidad de determinadas razas, así como a las particulares características de los productos alimenticios que ofrece. En la Península Ibérica el ejemplo más representativo es el cerdo Ibérico, raza autóctona del suroeste peninsular que, reuniendo las características señaladas, transforma los productos que le ofrece su ecosistema de dehesa en carne de alta calidad.



La producción del cerdo Ibérico constituye un claro ejemplo de sistema extensivo tradicional., puesto que su peculiar sistema de explotación en extensivo, con un manejo influenciado por las características geográficas y climáticas propias de su área de distribución, y una alimentación basada fundamentalmente en los recursos naturales.

En la larga historia del cerdo Ibérico se puede apreciar su paso por épocas contrarias en cuanto a su reconocimiento y consideración. Esto es debido fundamentalmente a las tendencias comerciales de explotación de su ecosistema, la dehesa, a las variables exigencias nutricionales demandadas por el consumidor y a determinados problemas sanitarios que han atacado fuertemente su censo ganadero provocando, finalmente, la poca difusión y reconocimiento de la calidad de sus productos.

Después de pasar por épocas gloriosas de consideración y protección, al inicio de la década de los sesenta una serie de factores coyunturales sumergieron al porcino Ibérico en la más profunda crisis a la que ha sido sometido. El resultado fue una dramática caída en el censo de animales, que provocó la casi total desaparición de la raza y que finalmente dio lugar a la desaparición de algunas variedades, ocasionando la pérdida de abundante variabilidad genética. Los factores que confluyeron para provocar la mencionada crisis del porcino Ibérico fueron tanto económicos como sociales y sanitarios.

El corte profesional del jamón



Entre estos factores destacan:

- ▶ Una reducción drástica en el autoconsumo, que conlleva una disminución de las tradicionales matanzas familiares como consecuencia de la demanda de otros productos animales.
- ▶ El incremento en la preocupación por la salud debido a numerosas campañas médicas a nivel nacional e internacional, en ocasiones poco fundamentadas, basadas en una clara tendencia a la reducción de la grasa en todos los productos cárnicos, cambiando con ello los objetivos de calidad.

Esta tendencia trajo consigo un elevado proceso de selección, en este sentido, de las razas blancas de producción intensiva. El objetivo planteado de disminuir la grasa en el cerdo Ibérico, provocó una extendida práctica de cruzamientos incontrolados con razas extranjeras, de constitución más magra. Ello también contribuyó a la disminución del censo en pureza.

- ▶ La necesidad de aumentar la baja rentabilidad en las explotaciones de dehesa, que provocó la necesidad de acortar el largo ciclo productivo, dando lugar al cruce. Esta práctica continúa muy extendida en la actualidad, aunque de forma mucho más controlada, con objetivos claros, con alto porcentaje de genética Ibérica y teniendo presentes los patrones de calidad.

El último y más desgraciado capítulo de ésta historia comenzó en el año 1960, cuando aparece en la localidad de Villanueva del Fresno (Badajoz) una piara de cerdos Ibéricos infectada con el virus de la Peste Porcina Africana (PPA), procedente de Portugal y con origen inicial en las antiguas colonias portuguesas de Angola y Mozambique.

A partir del año 1985 se aprecia un claro resurgir en toda la cabaña del cerdo Ibérico, producida por tres hechos fundamentales:

- a.** El binomio cerdo-dehesa comienza a gozar de mayor rentabilidad.
- b.** La dieta mediterránea es de nuevo considerada saludable y los productos nobles del cerdo Ibérico se incluyen entre aquellos que ofrecen alta calidad.
- c.** Por último, la importante labor llevada a cabo por el MAPA con la colaboración de las CCAA, está propiciando la erradicación, en todo el territorio nacional, de la PPA. Ello ha supuesto una ayuda fundamental en la recuperación definitiva de esta raza.

