



**LA PAJARITA DE**

**ORO**

**- GRUPO DE CORTADORES -**



-EL JAMÓN

-CORTE

-APROVECHAMIENTO

-CONSERVACIÓN

# Tipos de jamón

## JAMÓN BLANCO

Bodega<sub>(10-12meses)</sub>

Reserva<sub>(12-15meses)</sub>

Gran reserva<sub>(+15meses)</sub>



## JAMÓN IBÉRICO

Cebo

Cebo de campo

Bellota<sub>(50/75%)</sub>

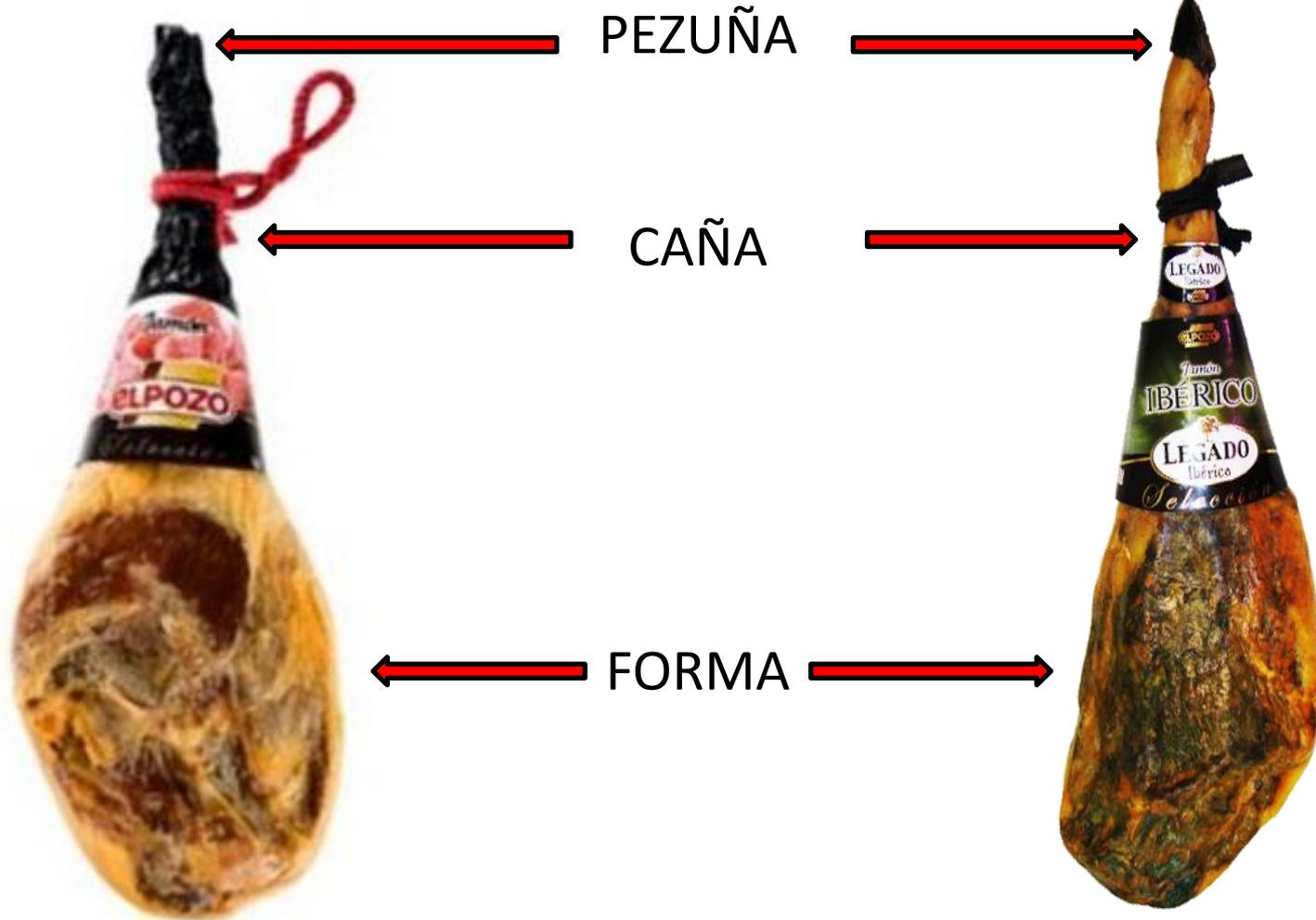
Bellota<sub>(100%)</sub>



# Diferencias

JAMÓN BLANCO

JAMÓN IBÉRICO



# Tipos de cerdo blanco

AL TRATARSE DE EXPLOTACIONES INTENSIVAS, NO SUELEN CEBARSE LÍNEAS PURAS SINO CRUCES INDUSTRIALES DONDE SE APORTE POR PARTE DE LOS PROGENITORES PROLIFICIDAD, BAJA CONVERSIÓN, RUSTICIDAD, VELOCIDAD DE CRECIMIENTO, ETC.



LARGE WHITE

Se utilizada en cruces como línea materna. Fcilita alta capacidad lechera y productividad



LANDRACE

Bajo valor de engrasamiento. Posee tendencia a presentar carnes blandas, pálidas y exudativas



HAMPSHIRE

Se suele utilizar como línea macho. Mejora la calidad de la carne al tener baja retención de agua



DUROC

Alto valor de crecimiento y calidad de la carne, por ser bastante magra y con infiltración de grasa



PIETRAIN

Alta calidad de canal, aportación de partes nobles aunque sea baja su velocidad de crecimiento

# Tipos de cerdo ibérico

## CAPA NEGRA

Tienen bastante proporción de grasa, suelen ser más finos y más pequeños que los colorados



ENTREPELAOS

Es una variedad que está casi extinguida. Presentan cerdas fuertes en todo el cuerpo.



LAMPIÑOS

Su tocino es espeso y posee más cantidad de grasa. No tienen cerdas en su piel.

## CAPA COLORADA

De mayor tamaño y buena configuración muscular. Se adapta muy bien a la explotación extensiva.



RETINTO

Posee una capa roja de cerdas sedosas. Tiene más músculo que las otras variedades.



RUBIO

Prácticamente desaparecida. Jamón musculoso y bien desarrollado.



MANCHADO

También llamado manchado de Jabugo. Color rubio con manchas de color negro o gris.

# Partes del jamón



¿Qué necesitamos para cortar bien el jamón?

**1- Unos buenos cuchillos**





¿Qué necesitamos para cortar bien el jamón?

**2- Un soporte jamonero**



# Como cortar jamón

- El corte del jamón exige;
  - Corte a mano
  - Comerlo crudo y a temperatura ambiente
  - Es importante que la temperatura a la que esté la pieza ronde los 23 - 25° C
  - Debe estar en un lugar fresco, seco y a poder ser ventilado, nunca húmedo o lo menos húmedo posible



# Como cortar jamón

- COLOCAR
  - Colocar la pieza en el jamonero, es necesaria una buena fijación
- PELAR
  - Desprender del jamón parte del tocino de cobertura, y los mohos naturales del proceso de secado y maduración. Para empezar hay que hacer un corte profundo alrededor del jamón cercana a la pezuña. Después se harán cortes tangenciales por ambos lados



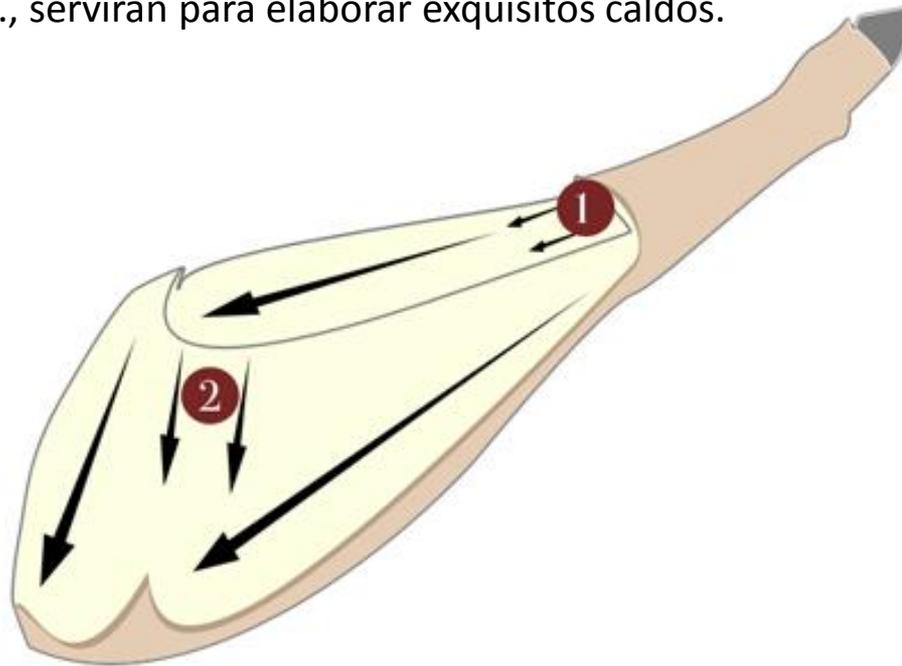
# Como cortar jamón

- CORTE

- Los cortes siempre serán paralelos entre sí, dejando siempre a la vista una superficie plana sin estrías. Las lonchas deben ser muy finas, casi transparentes, abarcarán el ancho de la pieza y no serán más largas de 5 ó 6 cm

- FINAL

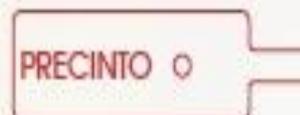
- a carne arrimada a los huesos, que no puede cortarse en lonchas, sino en tiras y trozos irregulares, es excelente para revueltos, tortillas, incluso para consumirse en taquitos. Los huesos cortados con sierra en trozos de 10 o 12 cm., servirán para elaborar exquisitos caldos.



# ***EL JAMÓN IBÉRICO***

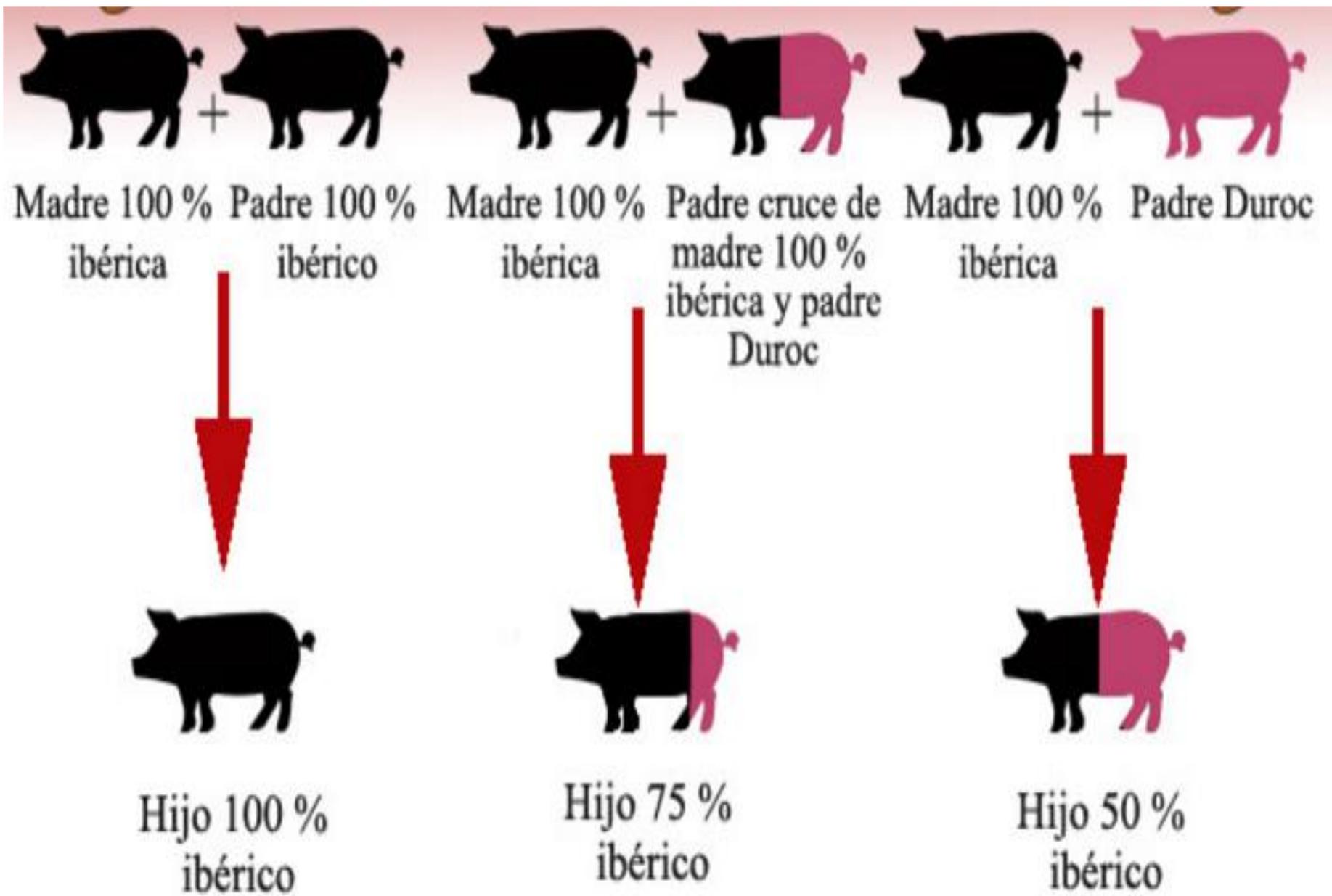


# Clasificación



Se coloca en el matadero y no se puede quitar.  
El color indica la denominación de venta.

# % pureza ibérico





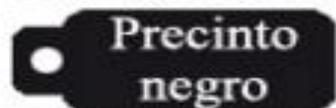
Hijo 100 %  
ibérico



Alimentación a base  
de bellotas y hierbas



Jamón de bellota  
100 % ibérico



Soló aquí podrá  
usarse el término  
"pata negra"



Hijo 75 %  
ibérico



Alimentación a base  
de bellotas y hierbas

Alimentación a base  
hierbas y piensos

Alimentación a  
base de piensos



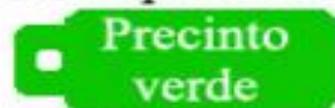
Jamón de bellota  
ibérico



Deberá aparecer en  
la etiqueta el  
% de raza ibérica



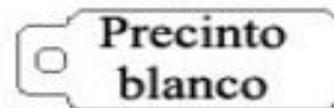
Jamón de cebo  
de campo ibérico



Deberá aparecer en  
la etiqueta el  
% de raza ibérica



Jamón de cebo  
ibérico



Deberá aparecer en  
la etiqueta el  
% de raza ibérica

# Mapa del jamón



Codigo matadero

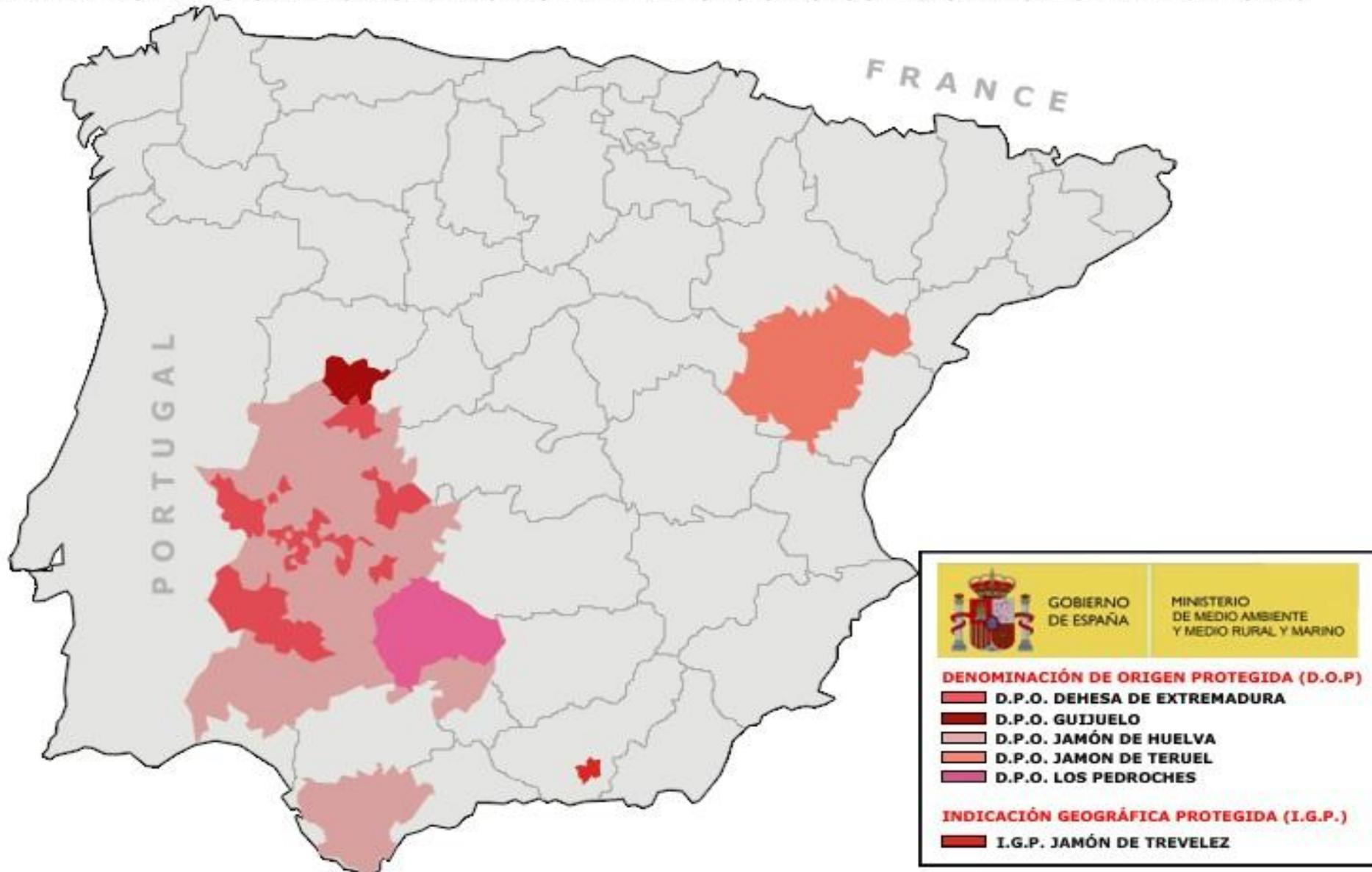
Registro sanitario matadero

Número partida

Semana y año de sacrificio

# D.O. en España

MAPA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA DE JAMONES



# ¿Es rentable un jamón?

- Jamón ibérico de cebo - - - **120€**
- Rendimiento medio - - - - 40% - - - - 3.5 Kg de jamón
- 3.5 Kg - - - - 35 raciones de 100g
- 35 raciones X 12€ = 420€
- **Rentabilidad = 300€**



**GRACIAS!!**

**LA PAJARITA DE**

**ORO**

**- GRUPO DE CORTADORES -**