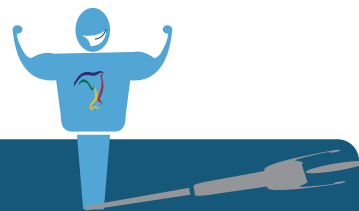


¿Qué ofrece Autentia Real Business Solutions S.L?

Somos su empresa de **Soporte a Desarrollo Informático**.
Ese apoyo que siempre quiso tener...

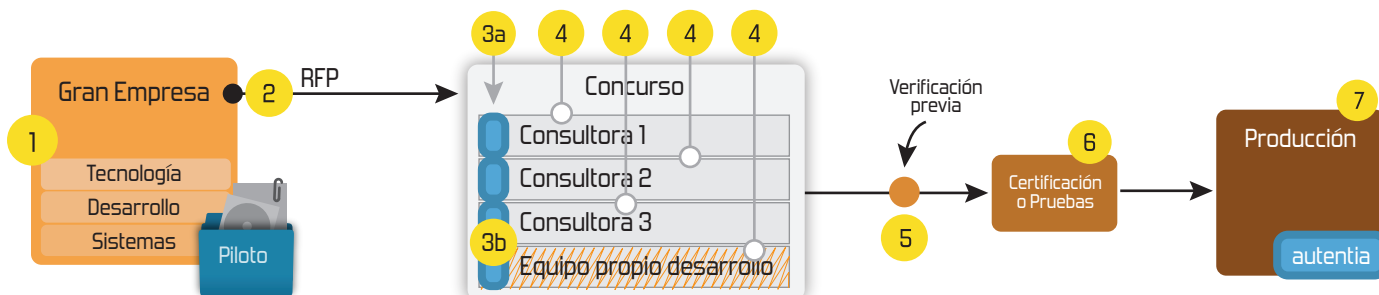
1. Desarrollo de componentes y proyectos a medida



2. Auditoría de código y recomendaciones de mejora

3. Arranque de proyectos basados en nuevas tecnologías

1. Definición de frameworks corporativos.
2. Transferencia de conocimiento de nuevas arquitecturas.
3. Soporte al arranque de proyectos.
4. Auditoría preventiva periódica de calidad.
5. Revisión previa a la certificación de proyectos.
6. Extensión de capacidad de equipos de calidad.
7. Identificación de problemas en producción.



4. Cursos de formación (impartidos por desarrolladores en activo)

Spring MVC, JSF-PrimeFaces /RichFaces,
HTML5, CSS3, JavaScript-jQuery

Gestor portales (Liferay)
Gestor de contenidos (Alfresco)
Aplicaciones híbridas

Tareas programadas (Quartz)
Gestor documental (Alfresco)
Inversión de control (Spring)

Control de autenticación y
acceso (Spring Security)
UDDI
Web Services
Rest Services
Social SSO
SSO (Cas)

JPA-Hibernate, MyBatis
Motor de búsqueda empresarial (Solr)
ETL (Talend)

Dirección de Proyectos Informáticos.
Metodologías ágiles
Patrones de diseño
TDD

BPM (jBPM o Bonita)
Generación de informes (JasperReport)
ESB (Open ESB)



E-mail:

Contraseña:

[Deseo registrarme](#)
[He olvidado mis datos de acceso](#)

[Inicio](#) [Quiénes somos](#) [Tutoriales](#) [Formación](#) [Comparador de salarios](#) [Nuestro libro](#) [Charlas](#) [Más](#)

❖ Estás en: [Inicio](#) [Tutoriales](#) [Y un Jamón!](#)

	DESARROLLADO POR:  Francisco Ferri Pérez Consultor tecnológico de desarrollo de proyectos informáticos. Desarrollador de proyectos informáticos, Microsoft Certified IT Professional - Enterprise Administrator Puedes encontrarme en Autentia: Ofrecemos servicios de soporte a desarrollo, factoría y formación Somos expertos en Java/J2EE
--	---

Anuncios Google

[Java](#)

[Java Chat API](#)

[Java Engine Tutorial](#)

[Java Database Class](#)

Fecha de publicación del tutorial: 2009-02-26



Share |

[Regístrate para votar](#)

Y un Jamón!

Os presento al Jamón Autentia 2010



Como viene siendo habitual, en navidad en Autentia nos cae una gran cesta, y a lo que más cariño le tengo es al Jamón. Después de hablar con algunos compañeros de fatiga, algunos me dejaban en entredicho su desconocimiento en la materia así que me he propuesto hacer un pequeño resumen para aquellos que se atreven a hablar de jamones (de cerdo) en la entremesa.

Aviso, durante la realización de este tutorial/artículo se consumieron partes del jamón de la foto anterior para certificar la calidad y excelencia del contenido del texto y la pieza en sí para garantizar la máxima veracidad en las afirmaciones. Ningún animal vivo sufrió daños.

Índice

1. Introducción
2. Tipos de jamón
3. Elaboración del jamón serrano
4. Consejos de conservación
5. Consejos de corte
6. Cómo servir el jamón
7. Accesorios
8. El jamón y la salud
9. Fuentes

Introducción

En España se han elaborado jamones desde hace ya muchos siglos, es parte esencial de la gastronomía y de la propia cultura. Las primeras referencias escritas datan de la época del imperio romano. se trata de un producto de muy antigua tradición elaborada.

Nuestro país es el primer productor mundial de jamón curado: aproximadamente 34 millones de jamones y paletas curados al año, además también es el primer consumidor: cada español come casi 5kg de jamón curado al año, el doble de lo que come un italiano.

El jamón "serrano", antaño elaborado artesanalmente en las montañas y sierras españolas, con climas fríos en invierno y suaves en verano, se ha ido extendiendo a lo largo de la historia a todas las regiones de nuestro país. Cada una, a su manera, ha integrado el jamón en su cocina, en sus hábitos y en su cultura.

Se elabora hoy en cualquier rincón de España, con diferentes matices, pero con un saber hacer traspasado a través de los siglos.

Las raíces de su elaboración y consumo son tan profundas que se remontan a la antigüedad. Pero es al mismo tiempo un elemento culinario y cultural de gran actualidad.

Es muy habitual en cualquier hogar, bar o restaurante.

Además es un producto protegido por la Unión Europea como Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).

Tipos de jamón

En España existen dos tipos de jamones curados bien diferenciados, el jamón de cerdo blanco y el jamón de cerdo ibérico.

El cerdo blanco se alimenta de piensos elaborados mayoritariamente con cereales, popularmente se le conoce como jamón curado o jamón serrano.

El cerdo ibérico además de alimentarse de pienso de cereales suele salir al campo donde pasta y come bellotas, popularmente se le conoce como jamón "pata negra".

[Catálogo de servicios Autentia](#)

Últimas Noticias

-  [Pequeño coding dojo con Carlos Ble en las oficinas de Autentia.](#)
-  [Disponible gratis, Autentia Comi para el iPhone y iPad,](#)
-  [Comentando #AID2010. Agil Industrial Day 30 Nov 2010](#)
-  [Autentia Head Hunting - ¡¡Primeros contratos!!](#)
-  [XIII Charla Autentia - AOS y TDD](#)

 [Histórico de NOTICIAS](#)

Últimos Tutoriales

-  [Mapeo de Procedimientos Almacenados con Hibernate](#)
-  [Autoescaneo de entidades de Hibernate con Spring](#)
-  [Cómo listar una entidad en wuija con prefiltrado](#)
-  [jQuery: Paginación](#)
-  [Girillo TTS: Una aplicación Android para evitar el uso del móvil durante la conducción](#)

Últimos Tutoriales del Autor

-  [Java i18n Properties Encoding](#)
-  [Instalación de Ubuntu Desktop 10.04 LTS 32bits en una máquina virtual con VMWare Workstation](#)
-  [Instalación de Ubuntu Server 8.04 LTS 32bits en una máquina virtual con VMWare Workstation](#)
-  [Instalación de Ubuntu Server 10.04 LTS 32bits en una máquina virtual con VMWare Workstation](#)
-  [Instalación de Ubuntu Desktop 8.04 LTS 32bits en una máquina virtual con VMWare Workstation](#)

Síguenos a través de:



Últimas ofertas de empleo

2010-10-11
 [Comercial - Ventas - SEVILLA.](#)
2010-08-30



cerdo ibérico

cerdo blanco



Al margen de esta clasificación básica, se suelen diferenciar por su **procedencia**:

Jamón de Guijuelo

Denominación de Origen, que engloba a 78 municipios de las comunidades de Castilla y León, Castilla la Mancha, Extremadura y Andalucía, recibe este nombre del término municipal de Guijuelo, centro de la zona de curación situada al suroeste de Salamanca.

El ganado para la elaboración de jamones y paletas, de esta Denominación de Origen pertenecen a la raza porcina ibérica o a un cruce del 75% de sangre ibérica y 25% de la raza Duroc-Jersey.

El peso de los jamones no será inferior a 4,5 kilos, mientras que el de las paletillas no será menor de 3,5 kilos.

Jamón de Huelva

Esta denominación de origen abarca 32 municipios, se produce en Andalucía y Extremadura, mientras que se elabora en Huelva concretamente en la Comarca de la Sierra, con una temperatura media de 16 grados.

El ganado de esta denominación de origen es de raza ibérica puros o de cruces de raza ibérica con la "Duroc-Jersey", que posean como mínimo un 75% de carne ibérica.

Su peso no será inferior a 4,5 kilos.

Jamón de Teruel

La zona de elaboración de este embutido abarca los municipios de la región de Aragón con una altitud superior a los 800 metros, y con una temperatura media de 12 grados, en esta zona llueve poco y los inviernos son largos y fríos.

El tipo de ganado apto para la producción de perniles es el procedente de cruces entre:

- Línea de la madre: Landrace (standard), Landrace White, o cruce de ambas.
- Línea del padre: Landrace o Duroc.

Su peso estará entre 8 y 9 kilos pero nunca inferior a 7 kilos.

Jamón Dehesa de Extremadura

Denominación de origen que acoge a la mayor parte de España. La zona de maduración y curación engloba 85 municipios de Cáceres y Badajoz, localidades caracterizadas por largos y secos inviernos y cortos y calurosos veranos. La temperatura, la baja humedad y los vientos de las sierras convierten a los perniles de esa zona en lo que son hoy.

Los jamones Dehesa de Extremadura proceden de cerdos de raza Ibérica pura o bien de animales cruzados de las razas Ibérica y Duroc-Jersey, con un 75% y un 25% respectivamente.

Su peso será superior a 4,5 kilos.

Dentro de esta denominación y en dependencia de la alimentación, encontramos dos tipos de cerdos:

- A. El de bellota, alimentado con bellotas e hierbas complementarias.
- B. El de recebo, alimentado con bellotas y cebo de piensos.

Elaboración del jamón serrano

La fase de curación del jamón se compone de cuatro operaciones:

Salazón

Se realiza con sal en contacto con las piezas; depende del peso del jamón, siendo como máximo de 14 días.

Lavado

Se lavan con agua templada para eliminar la sal adherida.

Asentamiento o post-salado

Se reparte la sal homogéneamente en todas las piezas cárnicas, eliminándose lenta y paulatinamente el agua. El proceso se realiza en cámaras con temperaturas de entre tres y seis grados y una humedad relativa del 80-90%. el tiempo de permanencia en las cámaras depende del peso de las piezas, oscilando entre 45 y 90 días.

Secado

Esta operación se lleva a cabo en secaderos naturales, controlando la ventilación, que permitan las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura. La fase de maduración se efectúa en ambiente natural, las piezas se trasladan a naves de maduración y/o bodegas, donde se almacenan colgadas en condiciones de humedad y temperatura propias de la zona, normalmente seca y fría, con una altitud media superior a los 800 metros sobre el nivel del mar.

Para saber si escogemos un buen jamón, deberemos tener en cuenta el tiempo de curación (el mínimo de curación es de 6 meses) la cantidad de sal, y el veteado.

Consejos de conservación

Para guardar y conservar el jamón, se debe cubrir con un paño o mejor aún, con un trozo de la propia grasa (tocino), el corte del jamón que quede en la pata.

Lo debe cortar a lonchas finas, empezando por la parte menos magra.

Mantendremos la pezuña hacia arriba hasta llegar al hueso, y cubriremos la zona de corte con un trozo de tocino de la misma pieza. Para degustarlo lo mejor posible, se debe cortar en lonchas finas y se tomará a temperatura ambiente.

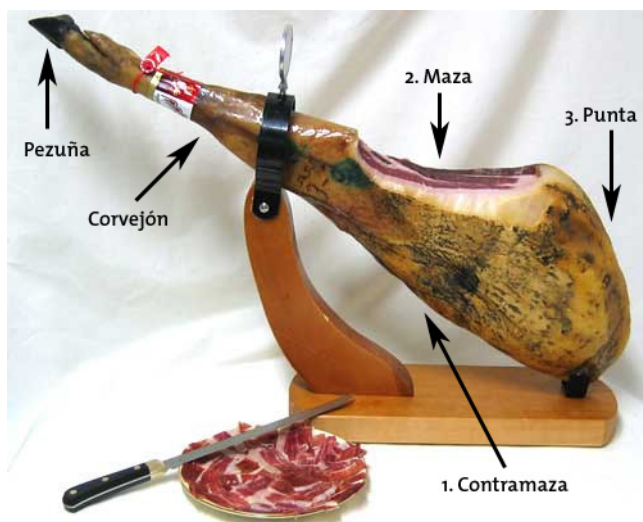
Consejos de corte

El jamón se puede encontrar de múltiples maneras. Así la forma más habitual y tradicional es entero con pata y piel para que conserve todo su aroma.

Otra forma es entero, deshuesado y envasado al vacío.

También se pueden encontrar en trozos envasados al vacío, sin piel ni corteza, totalmente limpios y sin desperdicios.

Para aprender a cortar un jamón tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

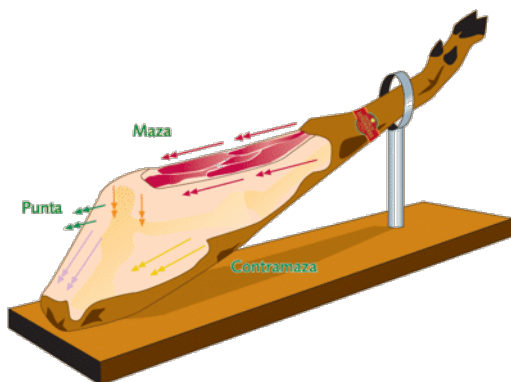


Ante todo seguridad

Cortar un jamón es tarea que puede resultar peligrosa si no se adoptan unas mínimas normas de seguridad. El jamón debe estar firmemente sujeto en un jamonero para permitir que las 2 manos de quien corta se concentren en la tarea de filetear.

Para descortezar usar un cuchillo ancho, largo y fuerte, y para filetear deberá usarse el tradicional cuchillo jamonero, largo, estrecho, flexible y sobre todo, bien afilado. El cuchillo siempre debe cortar hacia fuera, nunca hacia nuestro cuerpo o brazos. Si es necesario, darle la vuelta al jamón.

Donde sea difícil cortar lonchas, cortarlo en taquitos pequeños.



Descortezar

Solamente debe retirarse la corteza del jamón en la zona de la que se extraerán los cortes a consumir de inmediato, para evitar un secado prematuro y excesivo de la superficie del corte.

Orden en el corte

Aunque no existe ninguna regla fija, la mayoría de los maestros jamoneros inician el corte en la zona de la contramaza que dicen es la parte más fina del jamón. Esta costumbre tiene su explicación en que esta zona tiene menos grasa infiltrada y se seca mucho antes. Una vez que se alcanza el hueso, se puede voltear el jamón para comenzar por su lado más grueso, la maza. Es la parte con más grasa infiltrada, de la que salen los filetes más grandes y con más sabor.

En el extremo inferior de la pieza se halla la punta, una zona en la que se han acumulado por gravedad durante el secado, las mayores cantidades de grasa y sal. Se corta también siguiendo la línea del hueso.

Cuando ya se han cortado las zonas más carnosas, con el cuchillo se comienza a limpiar los huesos, que no deben tirarse, pues dan un exquisito sabor a caldos y cocidos.

Los cortes

Tanto en el caso de cortar filetes como virutas, el estilo del buen cortador exige obtener láminas finas y uniformes, fruto de un corte realizado de una sola vez.

Para preservar las condiciones ideales de un producto tan cuidado, sólo debe cortarse del pernil del jamón que vaya a ser consumido en el momento. No meter nunca el jamón al frigorífico antes de comerlo, es preferible guardarlo en un lugar seco y ventilado.

Cómo servir el jamón

El jamón deberá consumirse siempre a temperatura ambiente (14°C a 22°C). Las lonchas deben presentar un aspecto brillante y nunca opaco. La brillantez implica que la grasa inherente al jamón aparece de forma natural. Por ello es conveniente que, si las lonchas han estado previamente en el refrigerador, estén un tiempo fuera antes de ser consumidas, hasta que empiecen a "sudar".

Se deben colocar de modo horizontal en un plato de porcelana, preferiblemente de color blanco. Conviene disfrutarlo a base de bocados breves que permitan una prolongada presencia de sus aromas en el paladar y nariz.

El jamón serrano, en España, se consume normalmente en forma de "tapa". Es decir, como aperitivo, en lonchas pequeñas y muy finas y acompañado quizás de pan y de un vino tinto o de una cerveza.

Grandes chefs no vacilan a la hora de incorporar el jamón ibérico en algunas de sus innovadoras recetas, a las que aporta un toque aristocrático con su delicado sabor y sutil perfume.

Accesorios

Cuchillos

Son una herramienta imprescindible. Existen varios tipos de cuchillos que son útiles para hacernos disfrutar de nuestro jamón:

Descortezador: es un cuchillo ancho, largo y fuerte.

Jamonero: Es prácticamente el opuesto del anterior, siendo largo, estrecho, flexible. Está diseñado para que se curve y pueda sacar lonchas finas y largas.

Deshuesador: debe ser estrecho y corto para poder entrar por los huesos, así como para hacer taquitos para usar en comidas y guisos. Si queremos el hueso para hacer caldo hay que cortar con un hacha bien afilada.

Jamonero o jamonera

Es una herramienta muy útil que nos sirve para sujetar firmemente el jamón mientras lo cortamos. De esta forma se aumenta en seguridad ya que el cuchillo no se mueve durante el proceso de corte. Además permite que el corte salga más perfecto.



Tablas de corte y presentación

Son las tablas auxiliares que nos sirven para hacer taquitos con los trozos de jamón. En esta misma tabla podemos servir las lonchas o taquitos de jamón en la mesa.

Afilador

Es muy aconsejable disponer de una chaira o afilador para poder afilar los cuchillos cuando lo necesitemos. Los cuchillos han de estar siempre bien afilados, cuando no lo están, hay más peligro de cortarse.



El jamón y la salud

El cerdo siempre ha formado parte de la cultura de nuestro país. Pero, de entre todos los productos que se elaboran a partir de él, el jamón ibérico, es probablemente el más apreciado, tanto por sus grandes valores nutricionales como gastronómicos.

Según los estudios realizados en el campo de la nutrición y dietética por expertos en gastronomía, el jamón serrano que es uno de los productos más exquisitos y nutritivos, ya que es rico en proteínas, esenciales para mantener el buen estado del organismo. Asimismo, aporta vitamina B1 y B6, muy beneficiosas para el sistema nervioso y el buen funcionamiento del cerebro.

El jamón serrano también es rico en grasas y minerales como el cobre, esencial para los huesos y cartílagos, hierro y fósforo. Por si fuera poco, es muy útil en las dietas de adelgazamiento, pues cada 100gr. apenas aportan 185 calorías.

El jamón ibérico de bellota tiene casi la mitad de sus grasas (48,2%) proceden del ácido oleico, el más beneficioso para contrarrestar los efectos de enfermedades cardiovasculares; de ahí que se afirme: "El cerdo ibérico es como un olivo con patas."

Fuentes

Internet y poco más.

Anímate y coméntanos lo que pienses sobre este **TUTORIAL**:

Puedes opinar o comentar cualquier sugerencia que quieras comunicarnos sobre este tutorial; con tu ayuda, podemos ofrecerte un mejor servicio.

Enviar comentario

(Sólo para usuarios registrados)

» **Regístrate** y accede a esta y otras ventajas «

COMENTARIOS



Esta obra está licenciada bajo licencia Creative Commons de Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas 2.5