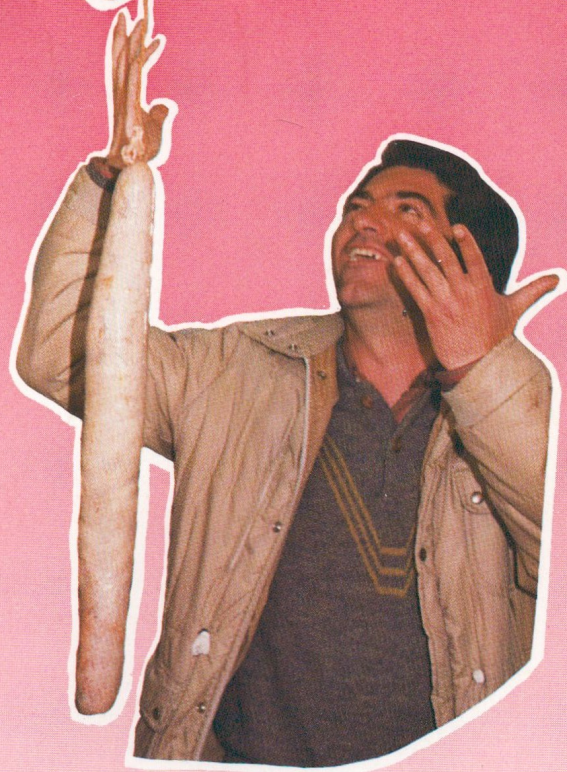
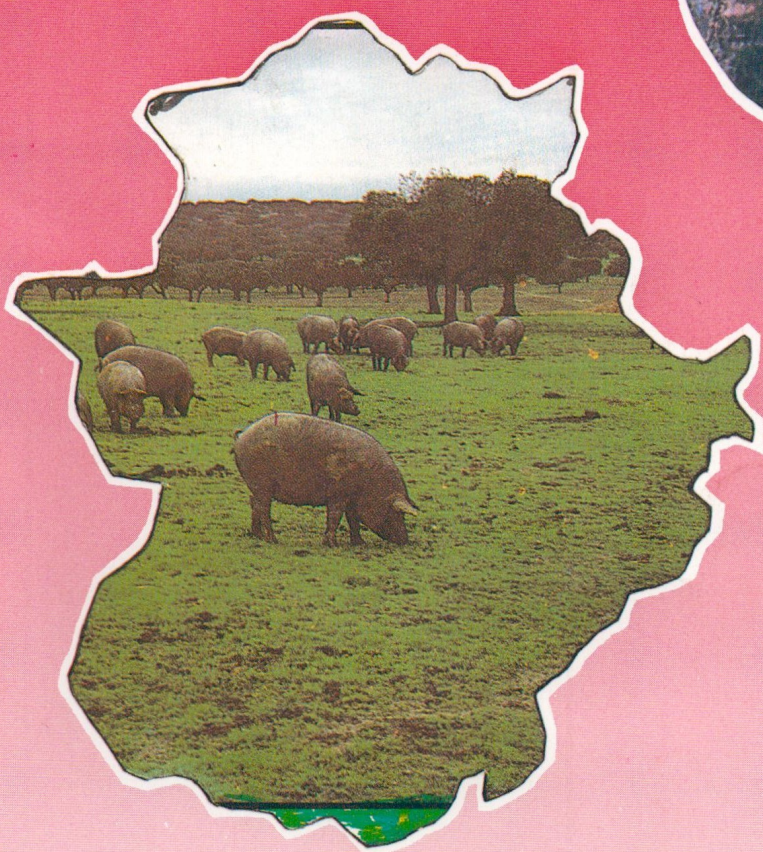
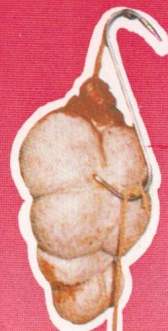


# EXPERIENCIA: EL CERDO Y SUS DERIVADOS

C.P. "SOTOMAYOR Y TERRAZAS"  
DE JEREZ DE LOS CABALLEROS

EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE JEREZ DE LOS CABALLEROS  
CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO  
DE LA JUNTA DE EXTREMADURA

CURSO 85-86



Siguiendo la política de formación, información y educación del Consumidor y en vista de los alentadores resultados obtenidos en la formación consumerista de los escolares que han participado en las experiencias promovidas por esta Consejería de Sanidad y Consumo en materia de "Educación del Consumidor en la Edad Escolar", me es grato presentarles la experiencia que sobre "El cerdo y sus derivados" ha llevado a cabo el C. P. Sotomayor y Terrazas de Jerez de los Caballeros, habiéndose continuado con la estrecha colaboración que en años anteriores existió entre el propio Colegio, el Ayuntamiento, el Centro de Apoyo y Recursos de Jerez de los Caballeros y la Consejería de Sanidad y Consumo.

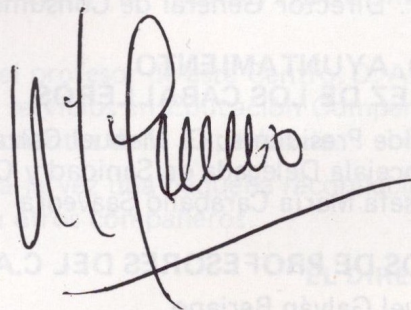
La presentación del trabajo sigue las líneas maestras seguidas en años anteriores, habiéndose prestado especial atención a los gráficos, cuadros estadísticos, encuestas, etc., elaboradas por los escolares a lo largo de la realización de las distintas fases que componen la experiencia.

Como quiera que, posteriormente a estos trabajos, se han realizado cursos para profesores de E.G.B., en los que se ha tratado la problemática, el desarrollo de las experiencias y los resultados de las mismas, creemos que con ello se consigue uno de los fines que persigue la Consejería de Sanidad y Consumo con la realización de las experiencias y que es involucrar a la mayor cantidad posible de centros escolares y profesores para que la Educación del Consumidor entre de lleno y con pleno derecho en las aulas, siguiendo las directrices marcadas al efecto por el Consejo de Europa y la propia Constitución española.

En el deseo de que se consigan estos fines, reitero la satisfacción que para esta Consejería de Sanidad y Consumo supone la presentación de este trabajo.

Mérida a 24 de marzo de 1987

EL CONSEJERO DE SANIDAD Y CONSUMO



Fdo. Alfredo Gimeno Ortiz

# PARTICIPANTES

C. P. "SOTOMAYOR Y TERRAZAS"

**DIRECTOR:** D. Angel García Martín

**COORDINADOR:** D. Julio Jesús López

**PROFESORES:** D. José González Corbacho  
D<sup>a</sup> Marcela González Rivero  
D<sup>a</sup> Maripe Haut Hurtado  
D. José Luis León Román  
D. Sebastián Martín Redondo  
D. Francisco Morales Guillén  
D<sup>a</sup> María Marta Povedano de Bustos  
D. Anacleto Ramos Lineros  
D<sup>a</sup> Aguasantas Torrado Marín  
D. Emiliano Venegas Venegas

**ALUMNOS:** de los Ciclos Inicial, Medio y Superior

## PONENTES

**VETERINARIOS:** D. Miguel Hernández Granado  
D. Jorge Llorente González  
D. Anastasio Ramiro Calderón

**PERITO S.E.A.:** D. Juan José Alias Mateos

**INDUSTRIALES:** D. Emilio Díaz Blanco  
D. Heraclio Narváz Santos  
D. José Pérez Bravo  
D<sup>a</sup> María Pérez Carrasco  
D. Alejo Pérez Carrasco

## COLABORAN

### CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA

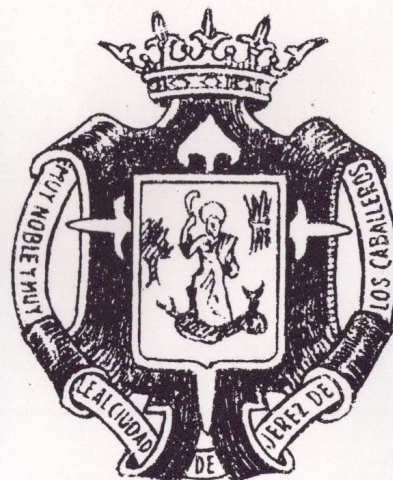
Excmo. Sr. Consejero de Sanidad y Consumo: D. Alfredo Gimeno  
Ilmo. Sr. Director General de Consumo: D. Rafael Calero Carretero

### EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS

Sr. Alcalde Presidente: D. Manuel Calzado Galván  
Sra. Concejala Delegada de Sanidad y Consumo:  
D<sup>a</sup> Josefa María Caraballo Saavedra

### EQUIPOS DE PROFESORES DEL C.A.R.

D. Manuel Galván Berjano  
D. Angel Venegas Venegas  
D. Antonio del Yelmo Villar





# PRESENTACIÓN

Considerando la importancia que tiene la educación alimentaria en los alumnos y teniendo como base el éxito obtenido en el anterior programa sobre el consumo de la leche y sus derivados, hemos decidido, en el presente curso, realizar un estudio del CERDO IBERICO que tanta importancia tiene en nuestra zona y que tan injustamente es desconocido en los mercados nacionales.

Por eso, partiendo de unas iniciativas de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura, se ha programado la elección de este tema, contando con la estrecha colaboración de la Concejala Delegada de Sanidad y Consumo del Excmo. Ayuntamiento de esta localidad.

Han participado en la realización de esta experiencia 12 profesores y 185 alumnos de todos los ciclos de la E.G.B. de este Colegio.

Se ha contado con la colaboración del equipo de profesores del C.A.R. (Centro de Apoyo y Recursos) de Educación Compensatoria, que ha prestado su ayuda en la grabación, tanto de imágenes en video como sonoras, que han servido para confeccionar la memoria de la Experiencia.

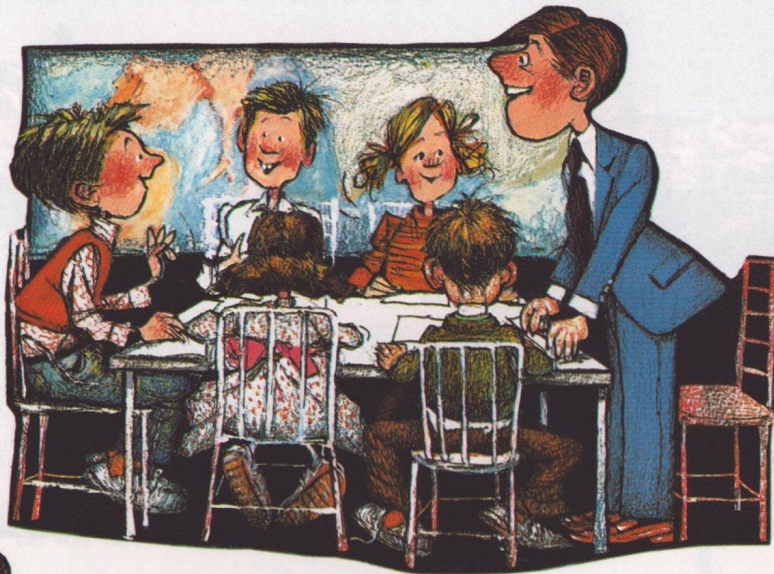
Han colaborado igualmente en este programa las industrias chacineras de la localidad: "HERMANOS NARVAEZ", "PRODUCTOS CARNICOS JIERRITO" "EMBUTIDOS SIMON" y "EMILIO DIAZ BLANCO".

El presente estudio monográfico ha sido montado por el profesor de este Centro, D. ANTONIO DEL YELMO VILLAR, actualmente en comisión de servicios en Educación Compensatoria, contando con la plena colaboración de todos los componentes de la Experiencia.

Este documento pretende ser una memoria gráfica y a la vez una pequeña recopilación de los conocimientos adquiridos que pueden servir de ayuda a otros compañeros.

EL DIRECTOR

# METODOLOGIA



## I. CONTACTOS



## II. ACTIVIDADES

INVESTIGACION

OBSERVACION



## III. SINTESIS

COLECTIVA

INDIVIDUAL



En la planificación de esta experiencia se han fijado los objetivos siguientes:

- Educar a los niños como consumidores conscientes y responsables.
- Dar a conocer qué importancia tiene la carne en la alimentación.
- Estudiar la dehesa y el ganado porcino, factores importantes en la economía de Extremadura.
- Divulgar los productos de nuestra tierra.

Para ello se ha dividido la Experiencia en bloques temáticos que comprenden el estudio de:

- LA DEHESA
- LA EXPLOTACION
- LA ALIMENTACION
- LA ANATOMIA
- LA ELABORACION
- LA ECONOMIA
- EL MERCADO
- EL CONSUMO



# BLOQUE 1º



- \* LA DEHESA  
HABITAT DEL CERDO
- \* SU FLORA Y SU FAUNA

# LA DEHESA



**Ponente:** D. Juan José Alías Mateos  
(Perito Agrícola del Servicio  
Extensión Agraria)



Como introducción al tema, el Sr. Alías dio una charla sobre la flora y fanuna de la dehesa.

Posteriormente, en equipo o individualmente, trabajamos en clase los diferentes aspectos teóricos del tema, realizando investigaciones en la biblioteca del centro.





La parte más interesante viene dada por el contacto con la Dehesa, la observación directa de su flora y fauna y la búsqueda de plantas, que son estudiadas sobre el terreno.



Las variedades más importantes que se encontraron fueron:

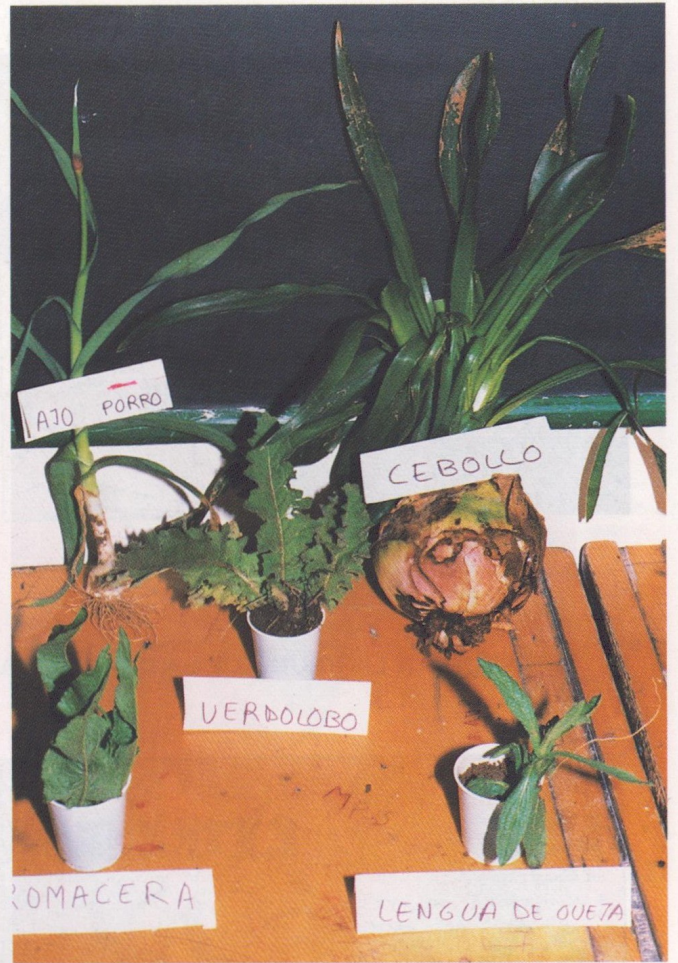
Alberjón  
Sacapeos  
Galapero  
Jaguarzo  
Berza  
Esparraguera

Alcachofa Silvestre  
Trébol Subterráneo  
Pata de Pájaro  
Cardo Borriquero  
Ajo Porro  
Altramuces

Cebollo  
Romancera  
Torvisca  
Arbolaga  
Carretón  
Margaritas...

Ya en clase y con las muestras recogidas se hicieron actividades:

A) FABRICAR UN HERBOLARIO





# BLOQUE 2º

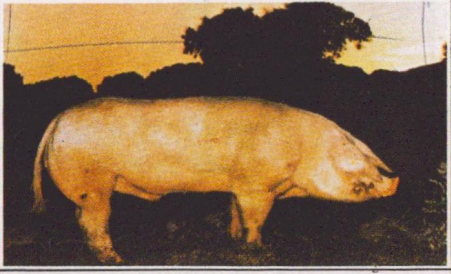





- \* CRIA Y DESARROLLO
- \* RAZAS Y SISTEMAS DE EXPLOTACION
- \* EL CERDO IBERICO

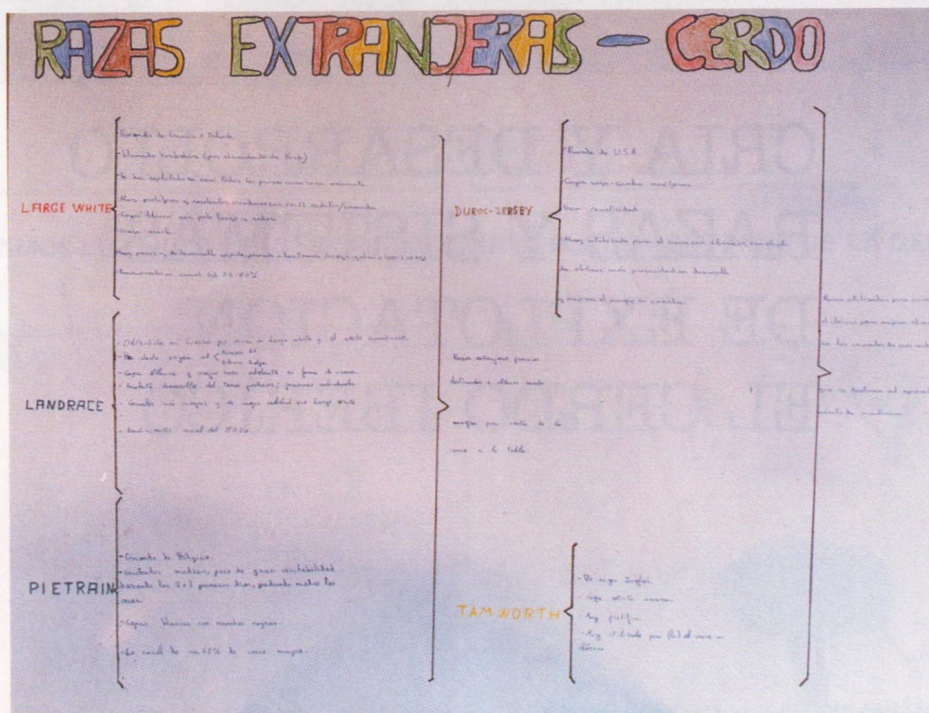
# CRIA Y DESARROLLO DEL CERDO

Veterinario ponente: D. Miguel Hernández Granado

## cerdos de raza

<p><b>LANDRACE:</b> se caracteriza esta raza por sus lomos muy largos.</p>		<p><b>PIETRAIN:</b> Macho. Muy utilizados en cruces con otras razas ya que dan una carne ideal para consumo directo.</p>	
	<p><b>LARGE WHITE:</b> Raza con carne muy magra, y jamón mediano, similar al York shire, muy resistente.</p>		<p><b>DUROC:</b> Raza rústica de carne magra. La hembra es una gran reproductora.</p>

Para el estudio de este tema se nos dio una charla, ilustrada con proyecciones, en la que vimos algunas razas de cerdo que se explotan en distintas zonas de España.



Trabajo de los alumnos de Ciclo Superior en donde se resumen los conocimientos adquiridos.

# SISTEMAS DE EXPLOTACION



Hay dos sistemas de explotación del cerdo:

**INTENSIVO**

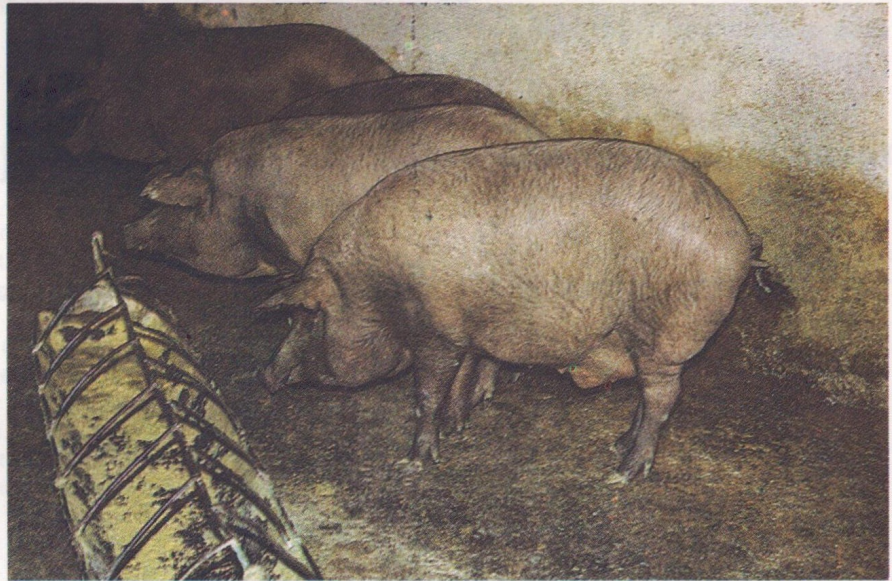
**EXTENSIVO**

El segundo es el tradicional en nuestra comarca, ya sea

**"MONTANERA"**

**ESTABULACION  
PERMANENTE**

**"CEBADERO"**



Para ver los distintos sistemas realizamos una visita a la finca "Chanca", en donde vimos la montanera y recebo con pienso que se les suministra directamente en el campo.

Y a "Valdesequera", finca de la Junta de Extremadura para estudios agropecuarios, en donde observamos el sistema de estabulación.



Fotografías sacadas del video de las visitas

# EL CERDO IBERICO

Por su importancia en la zona se estudió las distintas razas de cerdo ibérico que se explotan en el SUROESTE de España.



## Razones para defender el cerdo ibérico

- El cerdo ibérico es uno de los pilares fundamentales del patrimonio extremeño.



- La rentabilidad de la dehesa surge de la simbiosis cerdo ibérico y dehesa arbolada.
  - Presenta la propiedad exclusiva de producir un cierto infiltrado graso intramuscular que da una calidad inmejorable a nuestra chacina.
  - La demanda de carne para el consumo humano ha hecho que se atienda a la explotación de razas más productoras de aquella en detrimento del sabor; por eso la explotación del cerdo ibérico es complementaria, pues da productos chacineros de alta calidad muy apreciados en todos los mercados.
- Es preciso realizar una labor firme en cuanto a la protección del cerdo ibérico como raza autóctona de la península ibérica y por consiguiente difícilmente recuperable.

## RAZA NEGRA

Esta etnia, con sus variedades lampiña y entrelapada es, dentro de las ibéricas, la agrupación con mayor proporción de grasa. Muestra una mayor velocidad de crecimiento, con un mayor poder de transformación de productos hidrocarbonados y da un mejor rendimiento a la canal.

Los ibéricos negros lampiños tienen mayor espesor de tocino y son más productores de grasa, dándose en ellos la mayor capacidad genética de infiltración en sus paquetes musculares.

Su asentamiento geográfico se sitúa en Cáceres, Córdoba y Badajoz, con centro de dispersión en Jerez de los Caballeros y Fregenal de la Sierra.

El negro lampiño admite un cierto desdoblamiento, con los típicos "guadianeses", con los que se identifica por el color, líneas suaves, poco esqueleto y excesiva facilidad para acumular grasa, diferenciándose de los de la zona de la Serena, angulosos, de perfil muy típico, mucho hueso y mayor rusticidad. Todos ellos dan un mayor rendimiento en jamones que el resto de los ibéricos.

## RAZA COLORADA, RETINTA U OLIVENTINA

Se sitúa en las provincias de Córdoba, Sevilla, Badajoz, Cáceres, Salamanca, Toledo y Ciudad Real.

También aquí se producen variedades lampiñas y entrelapadas; estas últimas, tanto en los negros como en los retintos, son menos propensas a la formación de grasa.

Es la raza más extendida, con una variabilidad muy considerable. Hace años se preferían los animales con cerdas abundantes y fuertes, ya que se les atribuía mayor rusticidad. Sin embargo, muchos ganaderos han cruzado este ganado con el de origen portugués, con mucho menos pelo y más precocidad, obteniendo lo que fue llamado el retinto mejorado.

## LOS CRUCES DEL CERDO IBERICO

Se han venido imponiendo últimamente el cruce del cerdo ibérico con razas extranjeras, fundamentalmente el Duroc-Jersey americano, y durante los últimos años esta práctica se ha acentuado. A efectos censales son considerados como si se tratara de ibéricos puros.

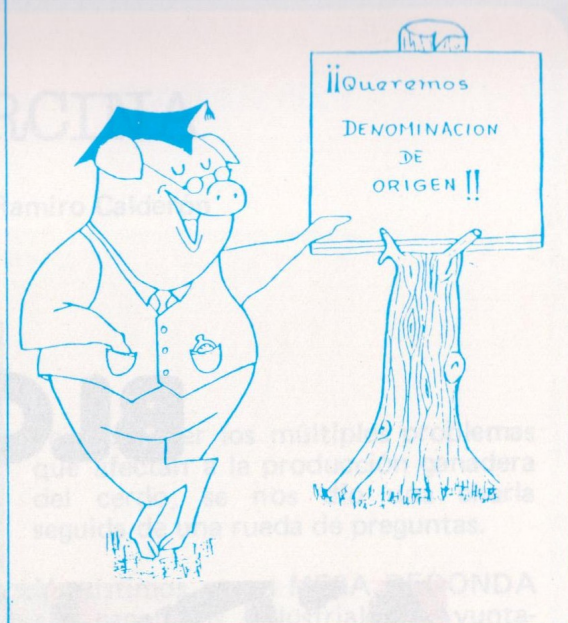
Este cruce implica una serie de ventajas y de inconvenientes como son:

— Entre las ventajas:

- ★ Mayor número por cerda y parto (1-2 más).
- ★ Superior velocidad de crecimiento.
- ★ Más precocidad.
- ★ Menor mortalidad de los lechones al destete.
- ★ Mayor porcentaje de magro en sus canales.
- ★ Acortamiento del ciclo productivo y mayor rentabilidad.

— Entre los inconvenientes:

- ★ Sus características charcuteras-gastronómicas son de inferior calidad.
- ★ Sus piezas nobles (jamón, paletas y lomos), no alcanzan en su proceso de maduración las cualidades que son esenciales en los productos del cerdo ibérico puro.



## PRINCIPALES DIFERENCIAS ENTRE LAS RAZAS NEGRA Y RETINTA

	Negra	Retinta
Peso conjunto del contenido abdominal en porcentaje del peso vivo . . . . .	6,9	9,6
Porcentaje magro total . . . . .	23,4	25,4
Porcentaje grasa total . . . . .	58,9	55,1
Rendimiento canal . . . . .	86,0	83,0
Espesor tocino dorsal . . . . .	6,3	6,0
Longitud de la canal . . . . .	71,8	70,8
Período medio de gestación . . . . .	112,56	111,89
Número lechones camada . . . . .	6,75	6,51
Peso de los lechones al nacimiento . . . . .	1,234	1,032
Peso de los lechones a los 60 días . . . . .	13,101	11,268



EL CERDO  
IBERICO

## BLOQUE 3º



### \* PROBLEMÁTICA DE LA EXPLOTACION DEL CERDO

# LA PESTE PORCINA

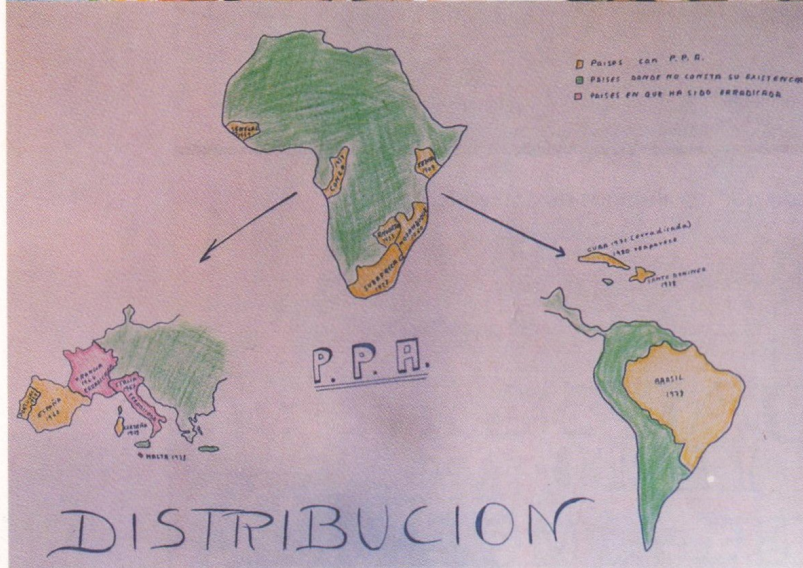
Veterinario ponente: D. Anastasio Ramiro Calderón



Para conocer los múltiples problemas que afectan a la producción ganadera del cerdo, se nos dio una charla seguida de una rueda de preguntas.

Y asistimos a una MESA REDONDA con ganaderos, industriales y Ayuntamiento, representado por la Concejala de Sanidad.

Con la participación en esta actividad nos enteramos de infinidad de problemas que desconocíamos.

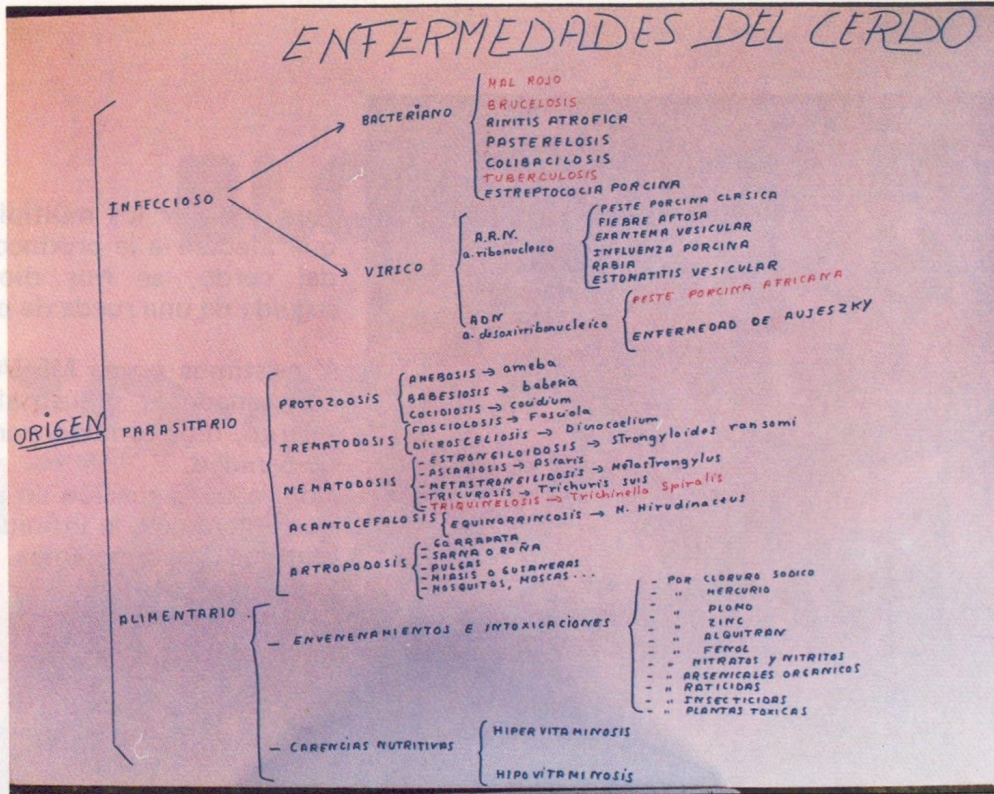


En la conferencia sobre las enfermedades que atacan al cerdo, hicimos un estudio amplio, tanto las que se pueden transmitir al hombre como las que no. Centrándonos principalmente en la PESTE PORCINA AFRICANA, propagación y países donde ha sido erradicada.

## ESTUDIO DE LAS ENFERMEDADES QUE MAS AFECTAN A LA EXPLOTACION

A) PROPIAS DEL CERDO	De importancia económica (La padece el cerdo; pero no la transmite al hombre).	PESTE PORCINA AFRICANA
	De importancia para la salud (Se transmiten al hombre).	BRUCELOSIS TUBERCULOSIS TRIQUINOSIS MAL ROJO
B) DE ORIGEN EN LA MANIPULACION	Adición de sustancias tóxicas. Falta de higiene en los utensilios Transmisión de enfermedades por el contacto con personas o animales	

Y ASI VIERON Y REFLEJARON LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS  
LOS ALUMNOS DE LOS DISTINTOS CURSOS



Mural realizado por los alumnos de octavo curso

## ENFERMEDADES QUE AFECTAN AL CERDO

**Introducción**

Es una enfermedad infecciosa que afecta principalmente al ganado porcino de faja roja en condiciones por la exposición de un cerdo a una granja de cerdos...

**Síntomas**

Se caracteriza por fiebre, pérdida de apetito, vómitos y diarrea...

**Diagnóstico**

Se realiza mediante análisis de sangre y heces...

**Tratamiento**

**Prevención**

Trabajo efectuado por un equipo de sexto curso

# BLOQUE 4º



- \* ANATOMIA DEL CERDO
- \* MATANZA CASERA  
E INDUSTRIAL
- \* LA CARNE EN LA  
ALIMENTACION

# ANATOMIA DEL CERDO

**Veterinario:** D. Anastasio Ramiro Calderón  
**Ponentes:** D. Emilio Díaz Blanco  
**Industriales:** D. José Pérez Bravo



Como parte de la Experiencia se realizó una matanza casera en el patio del Colegio.

De esa forma, los niños y mayores, pudimos observar "in situ" el despiece del cerdo y hacer un estudio de su anatomía



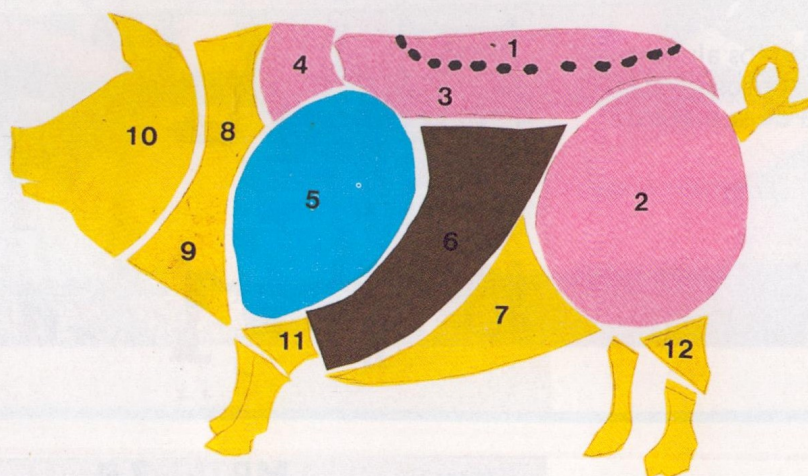
Los alumnos observan, discuten y toman apuntes



El veterinario ponente describió ante los alumnos las distintas partes de la anatomía del cerdo, aclarándoles cuantas consultas hicieron.



## LOCALIZACION Y APROVECHAMIENTO DE LAS PARTES DEL CERDO

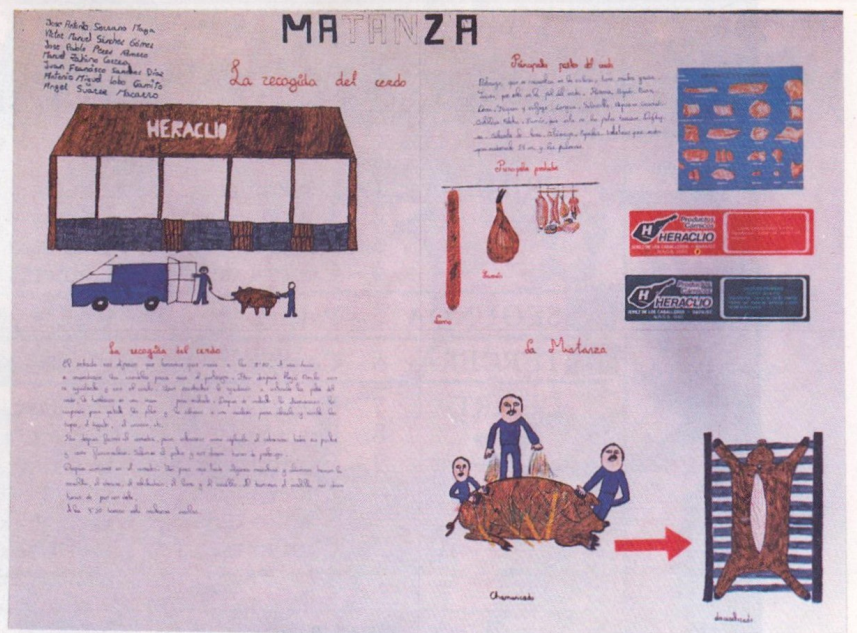


TIPO DE CARNE PARTES	USOS MAS ADECUADOS
<p><b>PRIMERA</b></p> <p>1.- Solomillo 2.- Jamón 3.- Lomo 4.- Cabeza de lomo</p>	<p>Filetes y asados Filetes y curado Chuletas Chuletas y guisos</p>
<p><b>SEGUNDA</b></p> <p>5.- Paleta</p>	<p>Filetes y guisos</p>
<p><b>TERCERA</b></p> <p>6.- Costillar</p>	<p>Guisos con patatas</p>
<p><b>CUARTA</b></p> <p>7.- Panceta 8.- Pescuezo 9.- Papada 10.- Cabeza 11.- Codillo delantero 12.- Codillo trasero 13 y 14.- Pata</p>	<p>Cocidos, torreznos Guisos y asados Guisos Guisos con legumbres y patatas Guisos con legumbres y patatas Guisos con legumbres y patatas Guisos con legumbres y patatas</p>

Posteriormente, en clase y por equipos, confeccionaron murales y resúmenes sobre el tema



Así expresaron los alumnos de los distintos niveles, la experiencia de la matanza





No sólo se realizó la matanza en el Colegio, sino que además se visitaron los mataderos industriales de la localidad y de Badajoz con el fin de observar la diferencia entre la matanza casera y la industrial

Ilegando los alumnos a las siguientes conclusiones:

- A) La matanza industrial es mejor que la matanza casera porque es:
- Más higiénica
  - Menos cruel ya que se hace sufrir menos al animal
  - Mucho más rápida
- B) A pesar de ello, la matanza casera es importante porque:
- Es una tradición que no se debe perder
  - Supone una economía para las familias
  - Se alinea al gusto de los consumidores

# LA CARNE EN LA ALIMENTACION

Veterinario ponente: D. Jorge Llorente González



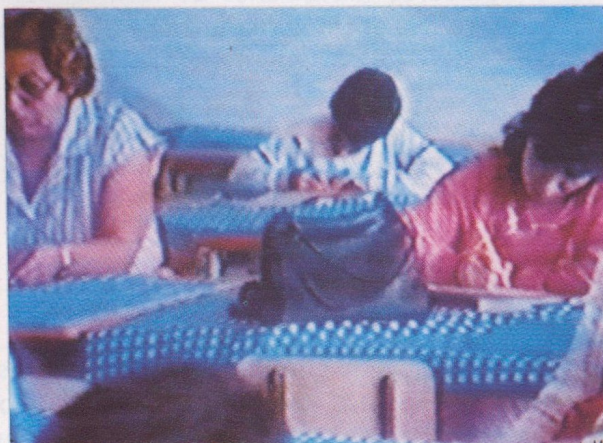
Como objetivo fundamental "Estudio de la carne como elemento alimenticio".

Asistimos a una charla sobre este tema, estudiamos la carne de cerdo comparada con la de otros animales que se consume con más frecuencia. Composición y propiedades nutritivas.

Igualmente, estudiamos sistemas de conservación y aprovechamiento de los despojos.



A pesar de lo complejo del tema, los alumnos y profesores seguimos con interés el desarrollo de la charla.



Fotos tomadas del video grabado en la conferencia

## CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. La carne más comúnmente consumida procede de cuatro especies animales: vaca, cordero, cerdo, conejo y pollo.
2. Desde un punto de vista nutricional el principal valor de las carnes reside en que contienen de un 18 a un 20 por ciento de **proteínas** a los que se asocian un 10 por ciento de grasa (aporte energético) y un 10 por ciento de cenizas.
3. La carne es rica en hierro y fósforo. Una buena fuente de vitaminas del grupo B. Pero no suministra casi nada de calcio y vitamina A y C.

### POR LO QUE NO ES UN ALIMENTO COMPLETO

4. No es imprescindible en la alimentación; pero es recomendable consumirla tres o cuatro veces por semana, ya que tiene una serie de ventajas:
  - a) Es un aporte de proteínas.
  - b) Es un alimento agradable al consumo.
  - c) Se cocina con facilidad.
  - d) Es fácilmente digerida, sobre todo las carnes pobres en grasa.
5. Los órganos y vísceras animales más consumidos por el hombre son el **hígado** y los **riñones**. Tienen un valor proteínico comparable a la carne; pero además son alimentos **muy ricos en hierro y vitaminas** sobre todo la **B 12**.
6. En España se consumen mucho los alimentos cárnicos en forma de embutidos, mortadelas y salchichas. Estas dos últimas suelen ser una mezcla de carne, tocino, harina de trigo o soja y otros ingredientes.



## CUADRO COMPARATIVO DE PRODUCTOS CARNICOS

ALIMENTOS	Desperdicios (%)	Calorías	Grasas gr.	Proteínas gr.	Calcio mgr.	Hierro mgr.	Vit. A U.I.	Vit. B mgr.	Riboflav. mgr.	Niacina mgr.	Vit. C mgr.
<b>G. 2.º: Carnes, huevos y pescados</b>											
1 Carne de carnero .....	20	237	18,7	17,0	10	2,5	0,03	0,2	0,21	5,0	1
2 Carne de cordero .....	30	280	24,0	16,0	10	1,8	—	0,2	0,25	4,0	—
3 Carne de caballo .....	20	120	5,0	18,0	10	2,0	—	0,08	0,15	4,0	—
4 Carne de cabra .....	29	180	19,0	16,0	9	2,0	—	0,14	0,25	5,5	—
5 Carne de cerdo muy grasa ...	12	375	35,0	13,0	6	1,4	—	0,30	0,15	2,5	—
6 Carne de cerdo menos grasa .	16	280	25,0	15,0	8	1,7	—	0,60	0,20	3,0	—
7 Carne de conejo .....	20	160	10,0	20,0	16	2,4	—	0,05	0,18	8,0	—
8 Carne de liebre .....	20	140	8,0	20,0	17	2,5	—	0,09	0,15	6,8	—
9 Carne de oveja .....	20	250	20,0	18,0	8	2,5	—	0,07	0,15	2,5	—
10 Carne de ternera (semigrasa).	18	190	12,0	19,0	10	2,1	40	0,06	0,16	3,6	—
11 Carne de ternera (magra) ...	20	156	8,0	19,5	11	2,4	20	0,14	0,25	6,3	—
12 Carne de vaca (grasa) .....	15	300	25,0	17,0	10	2,5	50	0,06	0,15	3,3	—
13 Carne vaca (semigrasa) .....	16	250	19,0	18,0	10	2,5	40	0,06	0,16	3,7	—
14 Carne de vaca (magra) .....	20	200	13,0	19,0	11	2,5	30	0,07	0,17	4,0	—
15 Pato .....	36	320	29,0	17,0	16	2,0	—	0,09	0,20	6,0	—
16 Pavo .....	33	260	20,0	20,0	21	4,0	—	0,09	0,15	8,0	—
17 Pollo (completo) .....	36	200	15,0	18,0	12	1,5	—	0,10	0,16	8,0	—
18 Chorizo .....	—	210	12,0	24,0	30	3,5	—	0,20	0,15	3,0	—
19 Jamón crudo (magro) .....	—	170	4,4	33,0	48	1,4	—	0,15	0,15	4,3	—
20 Jamón crudo (semigraso) ...	—	300	25,0	18,0	14	2,0	—	0,70	0,16	5,0	—
21 Morcilla .....	—	160	10,0	15,0	15	40,0	—	0,05	0,10	3,0	—
22 Mortadela .....	—	190	12,0	20,0	15	2,0	—	0,20	0,05	2,5	—
23 Salchichas .....	—	400	35,0	13,0	10	2,0	—	0,30	0,10	2,5	—
24 Gallina .....	40	112	2,2	21,0	12	3,2	—	0,8	0,21	5,8	—
25 Paté .....	—	454	42	14,0	—	—	—	—	—	—	—
26 Jamón de York .....	—	454	43	17,2	14,2	1,6	—	0,75	0,28	4,25	—
27 Callos .....	—	99	3,4	18,0	12	1,6	—	—	—	—	—
28 Salchichas de Francfort .....	—	200	14,0	15,0	9	2,3	—	0,19	0,20	2,4	—
29 Salchichón .....	—	420	35,0	25,0	10	3,6	—	0,24	0,21	3,0	—
30 Hígado de vaca .....	—	130	4,0	20,0	10	14,0	7000	0,40	4,50	15,0	10
31 Riñones .....	—	130	7,0	17,0	20	5,3	300	0,50	2,00	6,0	—
32 Sesos .....	—	130	6,0	12,0	12	3,0	175	0,13	0,20	3,0	—
33 Vísceras en general .....	—	140	7,0	16,0	12	2,0	—	0,10	0,05	3,0	—

# BLOQUE 5º



- \* PRODUCTOS DERIVADOS  
CON CARNE DE CERDO
- \* LA CHACINA LOCAL
- \* ENFERMEDADES  
QUE PUEDE TRANSMITIR

# ELABORACION DE DERIVADOS

Profesoras del Centro

Ponentes: Industriales: Dña. María Pérez Carrasco  
D. José Pérez Bravo  
D. Heráclito Narváz Santos



Como actividad fundamental de la matanza, se llevó a cabo la elaboración de los siguientes productos derivados:

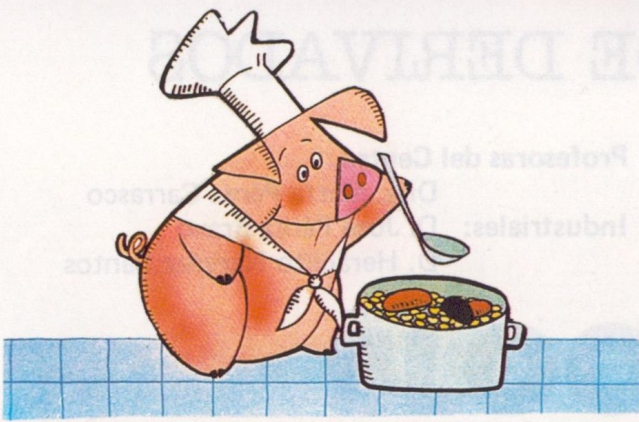
- Morcillas
- Chorizo
- Salchichón
- Lomo
- Morcón
- Caldillo
- Refrito
- Almorraque



En esta elaboración se siguieron las costumbres tradicionales de la localidad respecto a modo, especias y aliños

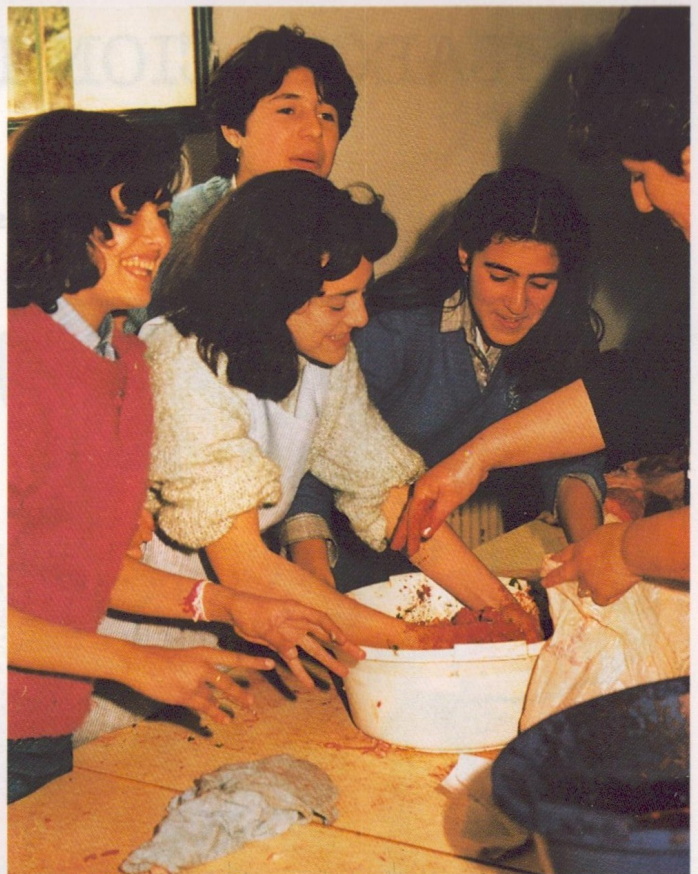
Contando con la participación de los alumnos, en unos casos muy efectiva y en otros "no tanto"

Pero eso sí, siempre divertida



## OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD

- Estudiar especias y aliños utilizados en la localidad.
- Aprender los distintos modos de elaboración.
- Conocer, practicando, los sistemas antiguos y modernos de embuchado.
- Elaborar y degustar los platos típicos de la zona.
- Estudiar las recetas de elaboración tradicional de la chacina en Jerez.



Estudio de los platos típicos  
realizado por los alumnos.

## MORCILLAS

Se hacen tres clases de morcilla:

### Morcilla negra

*Ingredientes:*

Carne grasa, sangre, ajo, pimentón  
y sal.

*Elaboración:*

Se pica todo, se amasa y se em-  
bute.

Se consume cocida y frita sin  
necesidad de oseo.

### Morcilla sin sangre

Igual que la anterior pero sin la  
sangre.

### Morcilla lustre

*Ingredientes:*

Recortes de carne grasa, sangre,  
ajo, cebolla, perejil y presta.

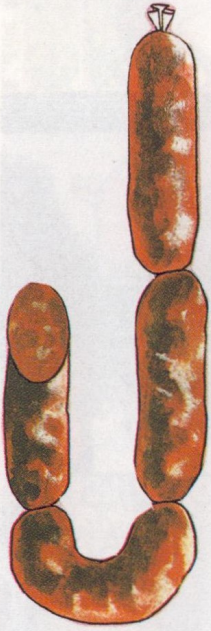
*Elaboración:*

Se pica y revuelve, embuchándo-  
se en tripa gorda.

Se come frita o cocida.



Maestras y Concejala de Sanidad  
en plena faena de preparar las tripas  
para el embuchado.



## CHORIZO

### *Ingredientes:*

Carne magra y grasa picada, ajos machados, sal, pimentón dulce y picante.

### *Elaboración:*

Se amasa y aliña dejándola reposar.

Se embute en tripa de cerdo o vaca.

Se deja orear, antes de consumir, en sitio fresco y seco durante un mes.



Alumnos mostrando orgullosos el fruto del trabajo de su equipo.



## SALCHICHON

### Ingredientes:

Carne magra con poca grasa, pimienta negra molida o entera, ajos machacados y sal.

### Elaboración:

Después de amasado se deja macerar y se embute preferentemente en tripa de cerdo.

Se consume bien oreado y seco.



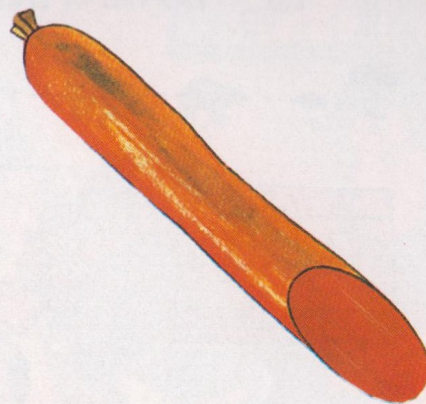
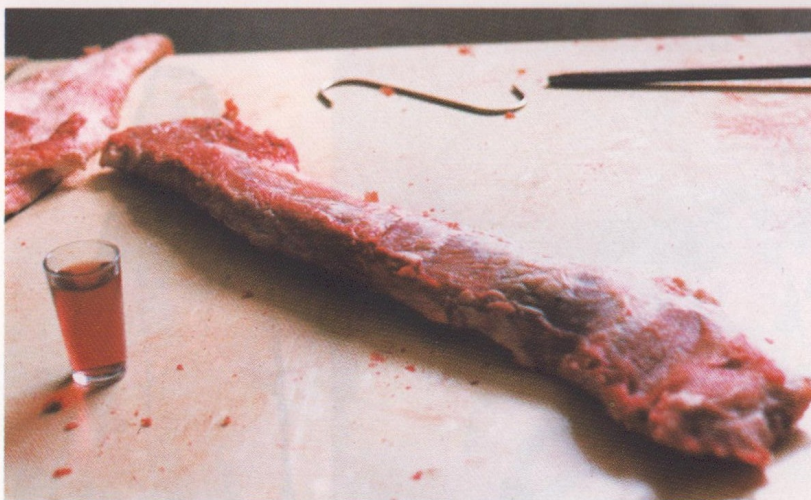
## MORCON

Muy típico de la Zona.

Se hace con la misma masa del chorizo embutida en tripa gruesa del cerdo (Ciego).

A veces se le pica también la lengua en trozos grandes.

Se consume a los 5 ó 6 meses de fabricado.



## LOMO

Producto de mucha calidad en Jerez de los Caballeros.

### Ingredientes:

Lomo limpio de grasa, ajo, sal, pimentón y manteca de cerdo.

### Elaboración:

Hay que preparar un majado de ajo, sal y pimentón, donde se deja reposar la carne durante 24 horas.

Antes de embutirlo en la tripa de cerdo se unta el lomo con manteca y ajo machacado.

Se consume en verano cuando ya está bien curado.



**EL LOMO**

**SITUACIÓN DEL LOMO**

**COMO SE PUEDE COMER EL LOMO**

Empanadilla, recibes aperitivos, a horno, en salazón en bonafide, etc...

**INGREDIENTES:**

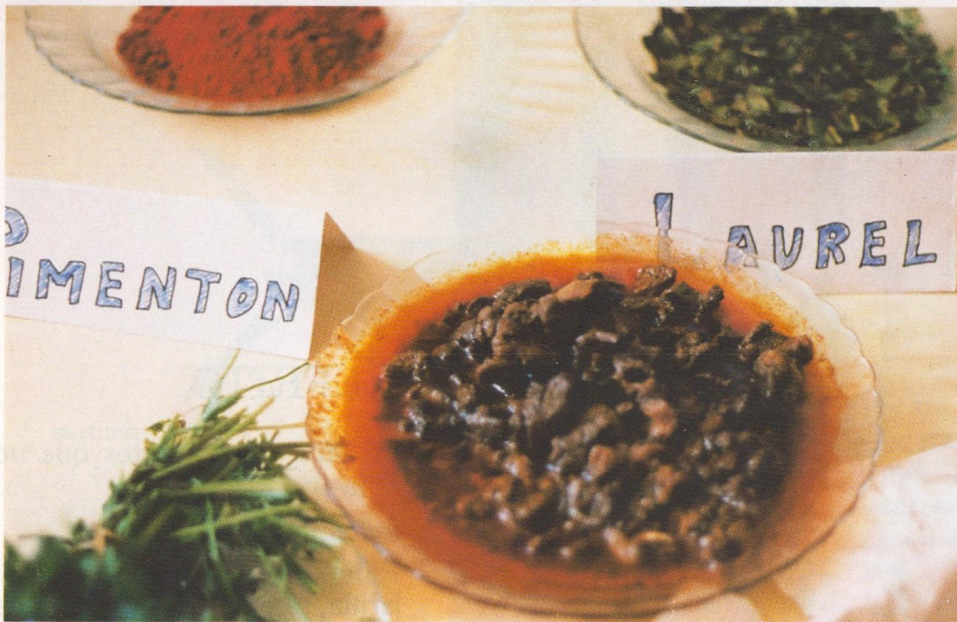
AJO  
SAL  
PIMIENTA COLORADA  
MANTECA

**EL LOMO**

El lomo tiene las mejores  
características de sabor, tanto en  
el momento de la cocción como  
en el momento de servirlo.  
Se puede preparar de muchas  
maneras, ya sea en salazón, en  
bonafide, en empanadilla, a horno,  
en recibes, etc...  
Es un producto de mucha calidad  
y se consume en verano cuando  
ya está bien curado.

Muestra de los trabajos en equipo realizados por los alumnos sobre el tema.

# PLATOS TÍPICOS



## CALDILLO

Plato muy sabroso que se consume mucho en la zona de Jerez de los Caballeros.

### *Ingredientes:*

Hígado y bofe molidos, manteca de cerdo, ajo, laurel, sal, cebolla, perejil, canela molida y en rama, pimienta negra, comino, matalauva, nuez moscada, clavo y pimentón.

### *Elaboración:*

Se pica muy fino o se muele el hígado y el bofe.

Se derrite manteca de cerdo en un recipiente y se rehogan el ajo, la cebolla y el perejil.

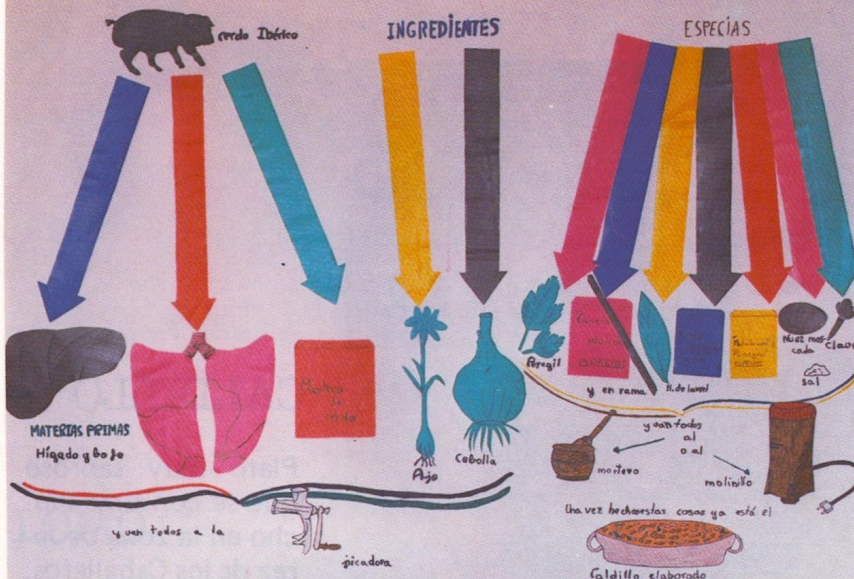
Se echa primero el bofe y pasado un rato el hígado.

Por último se le añaden las especias, laurel y sal.

Se consume caliente recién hecho o se conserva bien cubierto de manteca para su utilización en frío.



# El Cerdo Ibérico "El Caldillo"



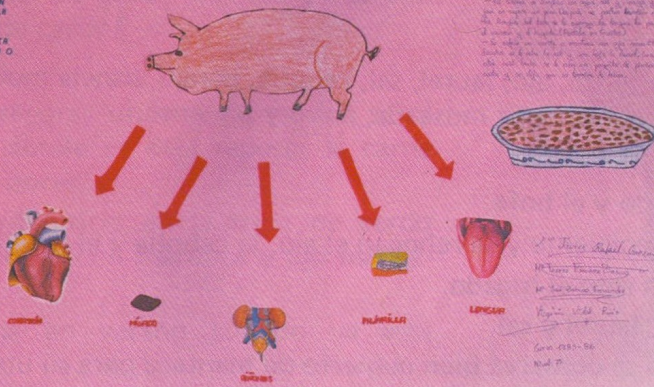
# EL REFRITO

## INGREDIENTES

RIÑONES  
LENGUA  
CORAZÓN  
PAJARILLA  
SESOS  
AJOS  
MANTECA O MANTeca

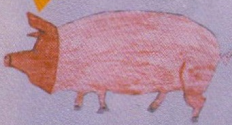
## FORMA DE HACERLO

Se trocean los ingredientes y se fríen en manteca con los ajos picados muy menudos. Ya dorado se le echa la sal, pimienta negra y laurel. Se consume en caliente o conserva cubierto de manteca.



# EL PESTOREJO

## PESTOREJO:



## INGREDIENTES

Sal  
Vinagre  
Cebolla  
Cilantro  
Aceite  
Pimienta  
Perejil

## ALMORRAQUE:

Se asan el pestorejo, hígado y carne. Se trocean muy menudo. Se aliña con los demás ingredientes.

PLANTOS: QUESO DE CABEZA, PICADILLO Y ALMORRAQUE.

de las cabezas

Queso de cabeza  
Picadillo  
Almorraque



## REFRITO

Es otro de los platos que no falta en toda matanza.

### Ingredientes:

Riñones, lengua, corazón, pajarilla, sesos, ajos, sal, pimienta negra, manteca.

### Elaboración:

Se trocean los ingredientes y se fríen en manteca con los ajos picados muy menudos.

Ya dorado se le echa la sal, pimienta negra y laurel.

Se consume en caliente o conserva cubierto de manteca.

## ALMORRAQUE

### Ingredientes:

Pestorejo, hígado y poca carne, sal, cebolla tierna, cilantro, aceite y vinagre.

### Elaboración:

Se asan el pestorejo, hígado y carne.

Se trocean muy menudo.

Se aliña con los demás ingredientes.

# ENFERMEDADES QUE NOS PUEDE TRANSMITIR EL CERDO



**ENFERMEDADES** Que nos transmite el Cerdo

**TUBERCULOSIS**  
 Enfermedad infecciosa que compromete varias partes del organismo en un caso las respiratorias, en los animales el cerebro se ve afectado. Se transmite entre los cerdos de casa y los cerdos de la granja. La tuberculosis produce un aumento en la mortalidad especialmente de los cerdos de la granja. Se transmite de la enfermedad a partir del desarrollo de la mortalidad especialmente para cerdos a otros después de la primera infección.

**TRIQUINIA**  
 Es una de las formas de los nemátodos que vive en los músculos de ciertos animales como el cerdo y se transmite al hombre por vía digestiva.

**BRUCELOSIS**  
 Enfermedad infecciosa transmitida por consumo del queso de leche de vaca con una proporción de bacterias que causan la enfermedad. Se transmite a los humanos por consumo de leche de vaca que no ha sido pasteurizada. Se transmite también por contacto con animales enfermos.

**TEINIA**  
 Es una de las formas de los nemátodos que vive en los músculos de ciertos animales como el cerdo y se transmite al hombre por vía digestiva.

En esta actividad se ha estudiado las enfermedades que se pueden contraer por el contacto o consumo de la carne de cerdo.

El objetivo fundamental que se ha pretendido ha sido mentalizar a los niños del peligro que supone el consumo de carne de cerdo sin el debido control sanitario.

## PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMISIBLES

- **Triquinosis:** Se transmite por consumo de carne parasitada. Es una enfermedad muy peligrosa.
- **Tuberculosis:** Se adquiere por consumo de carne infectada y por contacto directo con el animal.
- **Cisticercosis:** Transmisible por consumo de carne fresca parasitada por un cisticerco que se manifiesta en una tenia en el hombre.
- **Brucelosis:** Enfermedad que se transmite sólo por contacto con animales enfermos.
- **Mal Rojo:** Se puede adquirir por consumo de carne infectada.

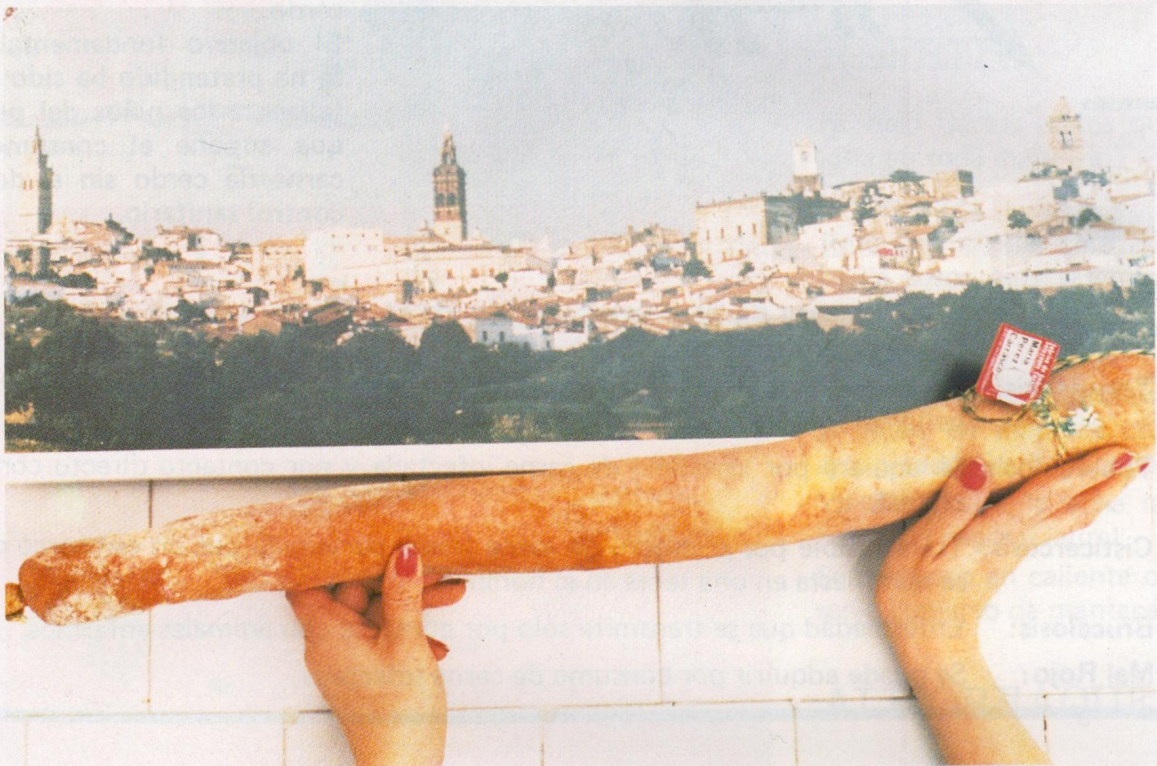
## ENFERMEDADES TRANSMISIBLES POR LA MANIPULACION

- **Estafilococia y**
- **Estreptococia:** Enfermedades transmisibles a las carnes por un manipulador enfermo.
- **Botulismo:** Enfermedad que se da principalmente en las conservas, producida por la toxina de un germen anaerobio.



La utilización de sustancias no autorizadas (ácido bórico, pesticidas, insecticidas, etc...) suponen un peligro para el consumidor.

# BLOQUE 6º



- \* PRODUCTOS NOBLES DEL CERDO IBERICO
- \* DENOMINACION DE ORIGEN

# JAMON IBERICO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS

Ponente: D. Alejo Pérez Carrasco



Por su calidad e importancia en la economía de la zona, merece que se haga un estudio detallado de los productos nobles que se obtienen del cerdo ibérico alimentado de bellotas. Y que en Jerez de los Caballeros tienen una calidad extraordinaria.

Dado que en los bloques anteriores se ha tratado el lomo y el morcón nos centraremos en este capítulo en

## EL JAMON IBERICO DE BELLOTAS

### *Características:*

Pezuña negra (**Pata negra**) y canilla fina.

Abundante magro y grasa poco compacta, propia de la alimentación de hierbas y bellotas, que se disuelve fácilmente al calor.

Color exterior es moho macareno, indicativo de que es verdaderamente de bellotas.

Color interior rojo intenso.

La pezuña nunca se le corta para apreciar su origen.





**Salazón:**

Depende del peso y características del jamón (un día por kilo).  
Grado de humedad en la sal.

En las cámaras se consigue grado de humedad y temperatura uniforme.  
Temperatura de 4 a 6 grados.

**Tiempo de curación:**

Los primeros meses en sitios aireados. En verano, después de haber escurrido, se pasan a las bodegas para que cojan aroma.

**Cala:**

Se realiza para saber el aroma y comprobar que está en condiciones de consumo.

**Consumo:**

Tiempo ideal, dependiendo siempre del peso, dos años.

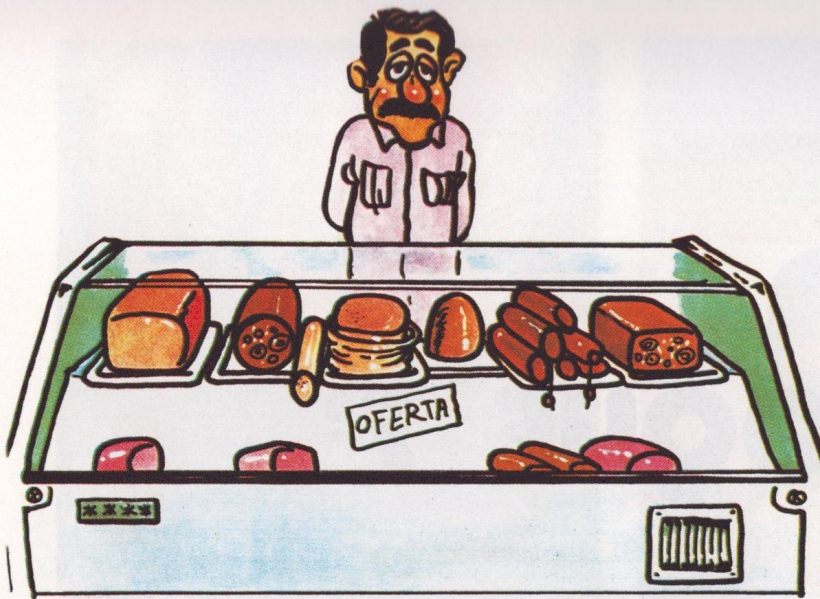
El corte debe ser longitudinal, para que el consumidor deguste las partes buenas y extraordinariamente buenas.

# BLOQUE 7º



- \* PRODUCTOS CARNICOS
- \* CON MEZCLA DE CERDO,
- \* DE OTROS ANIMALES
- \* Y OTRAS MATERIAS





Una actividad que no podría faltar en la Experiencia fue el estudio de los distintos productos cárnicos existentes en el mercado, mezcla de carne de cerdo con carne de vacunos y otros productos.

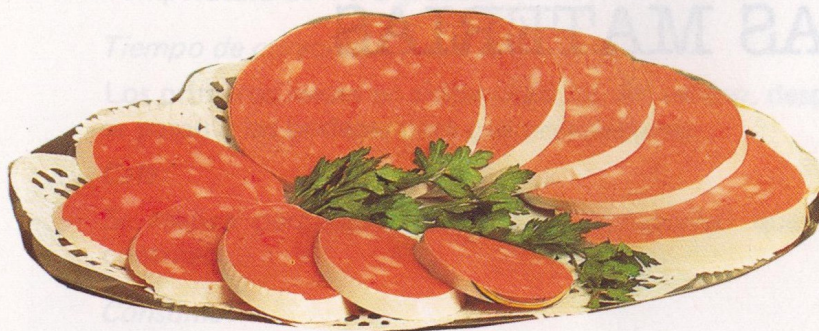
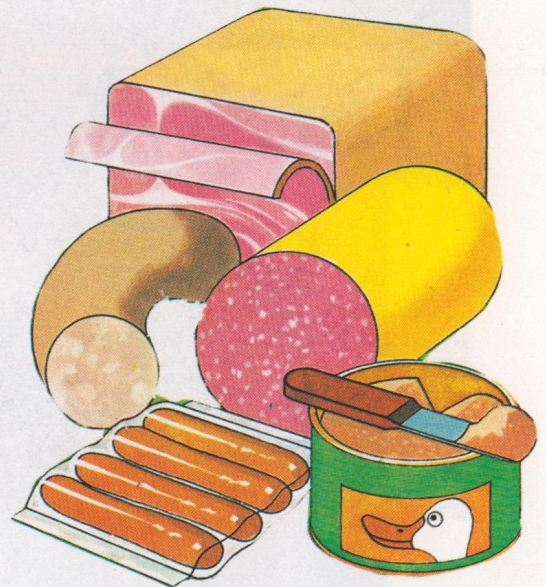
Para ello se visitaron comercios con el fin de estudiar etiquetas y composiciones.

### COMPOSICION:

- **Fiambre**  
Carne de cerdo, tocino, féculas, proteínas vegetales, agua, sal y especias.
- **Chopped**  
Magro, tocino, almidón, agua, sal y especias.
- **Mortadela**  
Carne de cerdo, carne de vacuno, panceta, almidón, agua, sal, azúcar y especias.
- **Galantina**  
Magro, tocino, aceituna, zanahoria, pimienta, azúcares, féculas y sal.
- **Salchichas Frankfurt**  
Carne de cerdo, carne de vacuno, panceta, proteínas vegetales, sal y especias.

Como norma general se puede decir que todos estos productos tienen:

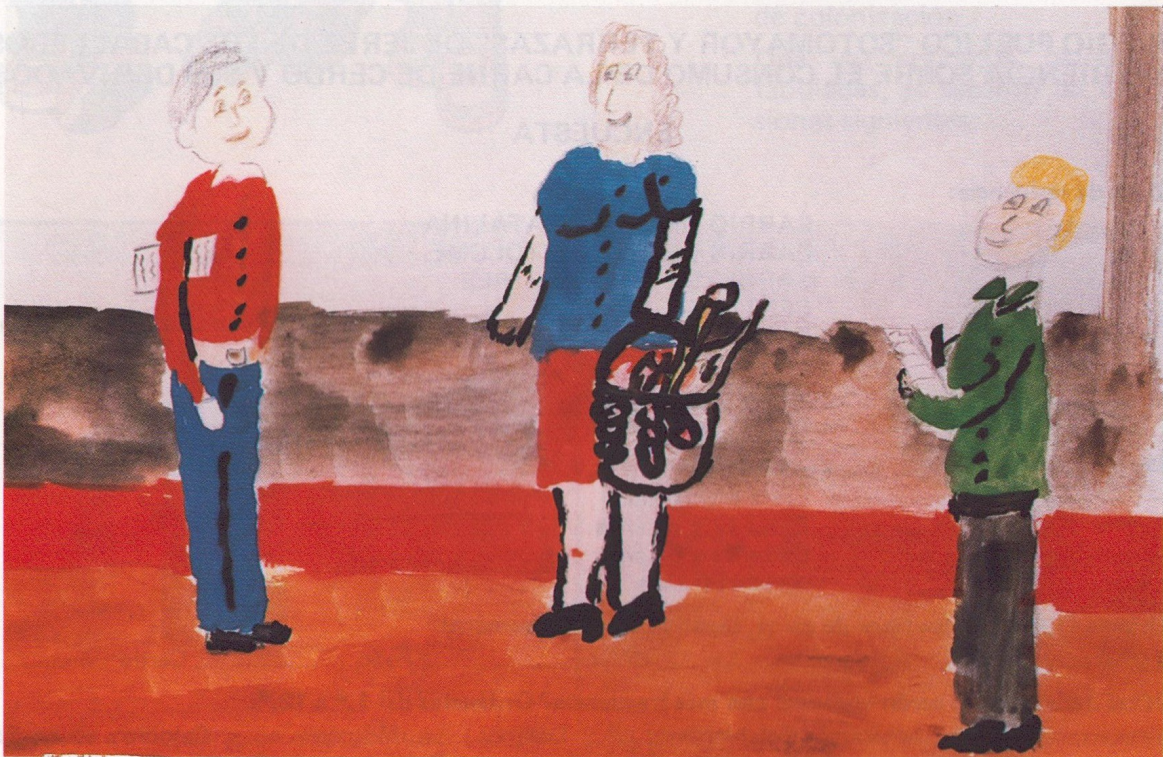
- 15% de proteínas
- 20% de grasas
- 10% de hidratos de carbono
- 200 a 400 calorías por cada 100 gramos.



### TODOS LLEVAN:

- ◆ CONSERVANTES
- ◆ ESTABILIZANTES
- ◆ ANTIOXIDANTES
- ◆ POTENCIADOR DEL SABOR

# BLOQUE 8º



- \* ESTUDIO DEL CONSUMO
- \* ENCUESTA



# CONSUMO

Con el fin de conocer el estado real del consumo en la localidad se elaboró la siguiente encuesta:

## COLEGIO PUBLICO "SOTOMAYOR Y TERRAZAS" DE JEREZ DE LOS CABALLEROS EXPERIENCIA SOBRE EL CONSUMO DE LA CARNE DE CERDO Y SUS DERIVADOS

### ENCUESTA

**1. Zona de residencia:**

- BARRIO DE SANTA CATALINA . . .
  - BARRIO DE SAN BARTOLOME. . .
  - BARRIO DE LOS MARTIRES . . . . .
  - CENTRO. . . . .
  - BROVALES. . . . .
  - LA BAZANA . . . . .
  - VALUENGO . . . . .
  - FINCA (campo) . . . . .
- (Marcar con una X la respuesta)

**2. Miembros familiares con más de seis años:**

- Entre 6 y 16 años . . . . .
- Entre 17 y 30 años . . . . .
- Entre 31 y 50 años . . . . .
- Más de 50 años . . . . .

**3. Ordene (1.º a 5.º) los tipos de carne, según su consumo semanal:**

Ternera:....., Cordero:....., Chivo:....., Pollo:....., Cerdo:.....

**4. ¿Qué derivados del cerdo consume con más frecuencia? Ordénelos del 1.º a 12.º.**

Jamón:....., Chorizo:....., Salchichón:....., Lomo:....., Morcón:....., Caldillo:....., Foie-gras:....., Morcilla:....., Tocino:....., Salchichas:....., Refrito:....., Costilla:.....

**5. ¿Conoce la importancia de la carne de cerdo en la alimentación?:**

SI NO

**6. ¿Sabe qué enfermedades puede transmitir la carne de cerdo sin control sanitario?:**

SI NO

**7. En caso afirmativo, cítelas:**

.....  
.....

**8. ¿Hace matanza casera?**

SI NO

*En caso afirmativo:*

Número de cerdos ....., arrobas aproximadas .....

¿Qué raza de cerdo?: IBERICO DE BELLOTA ....., IBERICO DE CEBO ....., OTRAS .....

¿Los somete al reconocimiento sanitario?: SI NO

En caso afirmativo, lo hace: ¿Porque lo manda la Ley? ..... ¿Porque tiene conciencia del peligro? .....

**9. En el consumo de embutidos industriales, ¿qué tiene Vd. en cuenta?**

- ETIQUETA DE PROCEDENCIA.....
  - COMPOSICION DEL PRODUCTO.....
  - FECHA PREFERENTE DE CONSUMO.....
  - NO SE FIJA.....
- (Marque con X los apartados que considere)

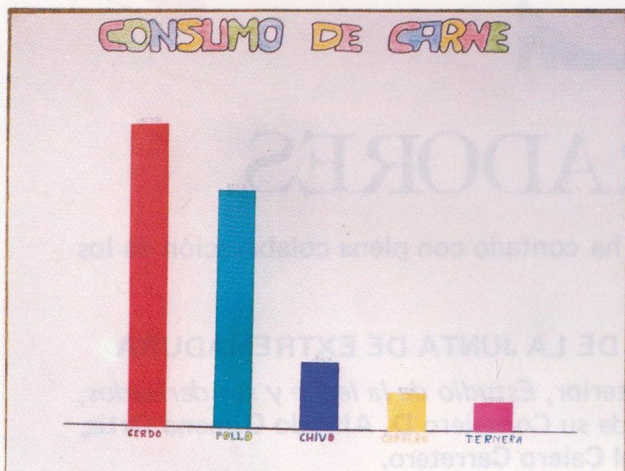
**10. ¿Dónde adquiere la carne de cerdo y sus derivados?:**

- DE MATANZAS PARTICULARES.....
- DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.....

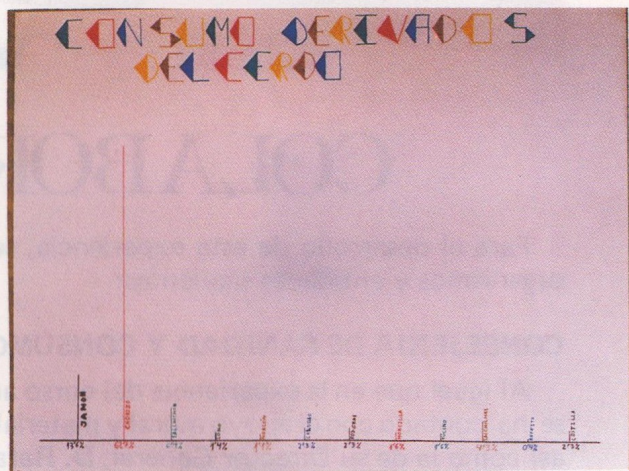


Se hicieron 600 ejemplares que los alumnos de los distintos niveles se encargaron de aplicar en las familias de Jerez y pueblos de colonización.

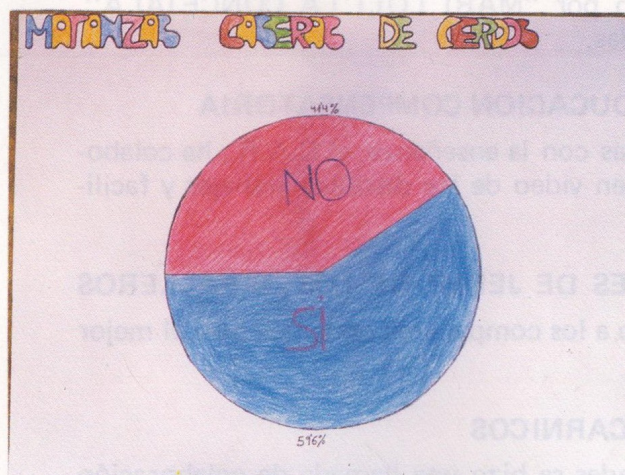
Una vez aplicadas, revisadas y tabuladas, se sacaron las conclusiones siguientes:



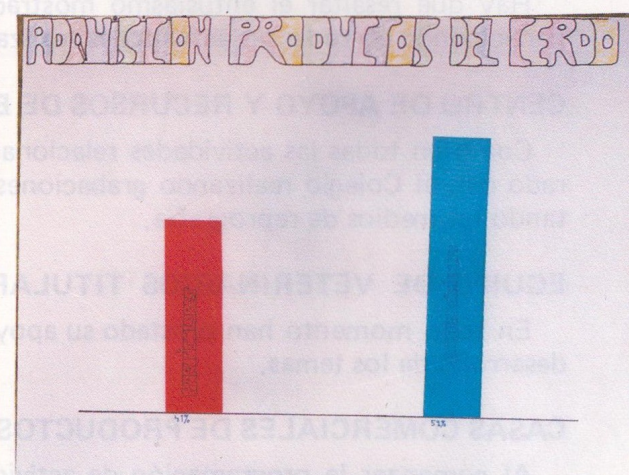
La carne de cerdo tiene un alto consumo (40,3%) seguida de la de pollo (37,1%). La que menos se consume es la de ternera (5,01%)



Se aprecia que el consumo del chorizo es el más elevado (67%) con diferencia del resto de los productos derivados del cerdo.



Hay un alto porcentaje de familias que hacen su matanza casera con un 59,6%.



La mayoría de las familias de nuestro pueblo (59%) adquieren productos de cerdo para su consumo en establecimientos autorizados; aunque existe un elevado número (41%) que los adquieren en las matanzas caseras particulares



## COLABORADORES

Para el desarrollo de esta experiencia, se ha contado con plena colaboración de los organismos y entidades siguientes:

### **CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA**

Al igual que en la experiencia del curso anterior, *Estudio de la leche y sus derivados*, se ha contado con el apoyo moral y material de su Consejero D. Alfredo Gimeno Ortiz, así como la de su Director General, D. Rafael Calero Carretero.

### **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS**

Por la importancia que tiene para nuestra localidad la experiencia llevada a cabo, la colaboración de la Alcaldía y en su representación la Concejala Delegada de Sanidad y Consumo, ha sido plena.

Hay que resaltar el entusiasmo mostrado por "MARI LOLI LA CONCEJALA", participando en todas las actividades realizadas.

### **CENTRO DE APOYO Y RECURSOS DE EDUCACION COMPENSATORIA**

Como en todas las actividades relacionadas con la enseñanza, el C.A.R., ha colaborado con el Colegio realizando grabaciones en video de los distintos trabajos y facilitando los medios de reprografía.

### **EQUIPO DE VETERINARIOS TITULARES DE JEREZ DE LOS CABALLEROS**

En todo momento han prestado su apoyo a los compañeros ponentes para el mejor desarrollo de los temas.

### **CASAS COMERCIALES DE PRODUCTOS CARNICOS**

Al comenzar la programación de actividades se hizo una llamada de colaboración a las Industrias cárnicas de la localidad. Llamada a la que respondieron con generosidad, poniendo a nuestra disposición locales, medios y personal; los industriales siguientes:

D. Emilio Díaz Blanco, "JAMONES EMILIO"

D. José Pérez Bravo, "EMBUTIDOS SIMON"

D.<sup>a</sup> María Pérez Carrasco y D. Alejo Pérez Carrasco "JIERRITO"

D. Heráclito Narváez Santos, "HERMANOS NARVAEZ".

