

El Jamón Serrano y la **Dieta equilibrada**



Una Dieta Equilibrada es aquella que combina todos los grupos de alimentos en las proporciones adecuadas, para mantener un estado de salud óptimo, con un aporte de energía suficiente y que satisfaga las necesidades de todos los nutrientes

determinado número de raciones de alimentos de los distintos grupos para lograr así una alimentación equilibrada.

El Jamón Serrano es un alimento totalmente adecuado para incluir en una dieta equilibrada ya que según este "Rombo", se recomienda el consumo diario de 2 a 3 raciones del grupo de carnes, pescados y huevos.

Además el valor calórico del Jamón Serrano es moderado: de unos 160 Kcal./100g de producto. Esto hace que sea un alimento que puedan disfrutar todas las personas, tanto las que siguen una dieta normal como las que llevan dietas bajas en calorías.

El Jamón Serrano aporta interesantes cantidades de vitaminas y minerales, con especial importancia de las vitaminas del grupo B. Los minerales presentes en el Jamón Serrano más importantes son el hierro y el zinc. Al ser un derivado cárnico también es rico en fósforo y potasio.



Una ración de aproximadamente 100-150 g. de Jamón Serrano equivale a una ración de carne, con lo que lo podemos incluir perfectamente como una de las raciones diarias de aporte de proteínas, siempre, por supuesto, dentro de unos hábitos dietéticos correctos, en los que se alternen diferentes fuentes de proteínas animales.

En resumen, el Jamón Serrano posee unas cualidades nutricionales y organolépticas que le hacen ser un buen alimento a integrar en una dieta equilibrada.

esenciales (que el cuerpo no puede sintetizar) para nuestro organismo.

Según nos confirma el "Rombo de la Alimentación Saludable" elaborado por el Departamento de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid, una alimentación variada debe incluir un

El Jamón Serrano tiene una baja cantidad de grasa, tan sólo un 4'5%. Dentro de éstas grasas, destacan las grasas insaturadas presentes en más de un 55% del total (casi un 70% del grasa total en ibérico), bien conocidas por sus efectos beneficiosos sobre la salud.







HESIV SVE E, S. L.

Intercontinental y Alimentos

Francia

- Vt. l. s. m. r. h. s. y. e. r. t. o. s. n. u. m. e. r. o. s. y. s. u. n. u. m. e. r. o. s.
- E. t. e. t. s. h. e. s. v. e. y. e. l. e. n. t. s.
- L. e. r. l. l. e. i. n. s. t. r. u. c. c. i. o. n. s. n. s. r. t. o. s. e. r. r. o. s. l. e. y. t. l. s.
- T. o. m. n. k. s. t. e. s. e. s. s. r. s. l. u. c. h. a. s. e. r. t. l. s. y. e. l. y. m. l. s. t. e. r. r. o. l. l. e. y. e. m. s. e. n. e. s. t. n. e.
- I. m. p. r. e. s. s. i. o. n. e. s. n. o. e. s. t. e. s.

N. u. n. o. c. o. n. s. u. l. t. a. r. e. s. r. e. l. e. c. t. u. r. e. s. y. e. t. c.

HESIV SVE E, S. L. (HEVES)

H. e. s. i. v. s. v. e. e. s. l. l. n. e. s. n. m. e. s. 2. G. L. I. e. (M. e. r.)

T. l. 1. 3. 7. 4. 5. x. 1. 3. 7. 7. 5.

E. m. p. e. n. e. l. e. n. t. e. s. n. e.

noticias del *Jamón Serrano*



PUBLICACIÓN TRIMESTRAL DE LA FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO N°6 JULIO 2005



La Fundación sigue creciendo

La Fundación del Jamón Serrano consolida su representatividad y alcanza la cifra de 130 asociados, gracias a las nuevas incorporaciones que se han producido desde inicios de este año. Los nuevos socios son HERLUSA, S.L. (Cáceres), GUTIERRE DE SOTOMAYOR, S.L. (Córdoba), MARTÍNEZ BARRAGÁN, S.A. (Córdoba), SIERRA Y VALLE JAMONES Y EMBUTIDOS, S.L. (Córdoba), AGROPECUARIA PADULEÑA, S.A. (Granada), JAMONES

QUESADA CARPIO, S.L. (Granada), PRODUCTOS VALJA, S.L. (Madrid), FAMADESA (Málaga), EMBUTIDOS EL ENEBRAL, S.A. (Segovia), SIERRA DE SALAS, S.A. (Soria) SECADEROS MONTESUR, S.L. (Almería), EMBUTIDOS MORATO S.L. (Badajoz), EMBUTIDOS ATIENZA, S.A. (Guadalajara), INDUSTRIAS CÁRNICAS BENAJOÁN S.L. (Málaga) y JAMONES PEIRÓ S.L. (Valencia).

La Fundación del Jamón Serrano participa con gran éxito en el Taller de los Sentidos

Bajo el lema "Engánchate a una Vida Serrana", más de un millar de niños de entre 8 y 12 años procedentes de diversos colegios de la Comunidad de Madrid recorrieron los espacios ideados por la Fundación del Jamón Serrano en la sexta edición del Taller de los Sentidos, enmarcado en el Salón Internacional del Club de Gourmets. Un recorrido lúdico que partía del proceso de curación de los Jamones Serranos, para pasar después a una cata a ciegas, a una clase de nutri-

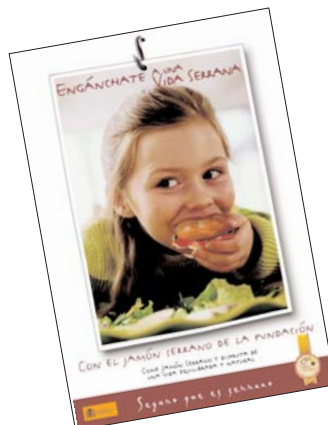
ción y culminar el itinerario con un cocinero que dio consejos a los niños para degustar este producto a cualquier hora. Entre charlas, juegos y degustaciones, el Jamón Serrano de la Fundación cobró especial atractivo entre los niños que resaltaron su sabor y la predilección por este producto a la hora de la merienda. La Ministra de Agricultura visitó en stand y saludó a los responsables de la Fundación interesándose por esta campaña divulgativa. Todo un éxito que los

organizadores atribuyeron a las bondades de un producto rico, sano y de excelente calidad.



Nueva campaña

La Fundación estrena imagen para la campaña anual de promoción del Jamón Serrano dirigida a fomentar las características saludables del producto con la "Semana en Paradores", actuaciones promocionales en puntos de venta, acciones con la prensa (viajes a secaderos, desayunos con periodistas, jornadas informativas en redacciones...), edición de material promocional, etc.



en páginas interiores...



Asamblea General
de la Fundación celebrada en Toledo
(en páginas interiores)

Edita: Fundación del Jamón Serrano

C/ General Rodrigo, 6 28003 Madrid / Tel. 91 554 70 45 / Fax 91 554 78 49 / info@fundacionserrano.org / www.fundacionserrano.org

Coordinación: José Manuel Álvarez - José Collado - Miguel Huerta - José Ramón Godoy / Redacción: Segrelles Comunicación

Diseño: Avance de Publicidad, S.L. / Impresión: Adhesivos Verde, S.A.

Breves

Las Administraciones Públicas han iniciado las actuaciones de seguimiento para detectar el incorrecto etiquetado del Jamón Serrano y han comenzado a incoar las primeras propuestas de sanción para los centros de producción que etiquetan sus productos con la denominación "Jamón Serrano", sin que aparezca mención de la Entidad de Control que los certifica o sin encontrarse debidamente certificados, tal y como se exige en el Pliego de Condiciones de la E.T.G. (Especialidad Tradicional Garantizada) del Jamón Serrano. Estas propuestas de sanción alcanzan los 15.000 euros.



La Fundación del Jamón Serrano ha participado activamente en la organización del III Congreso Mundial del Jamón, celebrado en Teruel, durante los días 18, 19 y 20 de mayo. Asimismo, el Gerente de la Fundación, José Ramón Godoy presentó la ponencia "Comunicación de las Propiedades Nutricionales del Jamón Serrano", dentro de la Sesión dedicada a "Nutrición y Salud", completando esta presencia con la exposición de un cartel informativo sobre las características nutricionales del Jamón Serrano.



La Fundación del Jamón Serrano, en su línea de apoyo a la promoción del Jamón Serrano, ha solicitado ayudas a las diferentes Administraciones Públicas:

Subvención del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la promoción del Jamón Serrano en el mercado interior: presencia en medios de comunicación, actuaciones con la prensa, presencia en puntos de venta, edición de cartelería y material promocional, etc.

Plan de Asistencias Técnicas y Gestión coordinado por el M.A.P.A., que incluye actuaciones como la realización de estudios de interés para el sector, evaluación de los parámetros nutricionales, inspección en punto de venta, creación de un gabinete de noticias positivas, desarrollo de un reglamento técnico para las diferentes categorías de Jamón Serrano de la Fundación...

Asimismo, comprenderá un Plan de Inspección sobre la calidad del producto en centros de producción y un Plan Agrupado para el acceso a la certificación de producto.

Asamblea General



La Asamblea de la Fundación del Jamón Serrano, celebrada en Toledo, ha certificado la consolidación en el sector de este proyecto y el espectacular crecimiento de las contraetiquetas comercializadas durante 2004, tanto en piezas como en lonchas. En lo referido a piezas, las empresas de la Fundación sacaron al mercado un total de 1,8 millones de jamones en 2004, lo que supone un aumento total del 40% respecto al año anterior.

Especialmente relevante ha sido la evolución de los jamones de la categoría "Gran Serrano", la de mayor curación, cuyas



ventas se incrementaron en un 188%, para situarse cerca de las 900.000 piezas. Por su parte, en lo referente al etiquetado de bolsas de loncheado y porciones, el crecimiento ha sido del 471%, consiguiendo un total de 8,3 millones de contraetiquetas.

La reunión contó con la presencia de Mercedes Gómez Rodríguez, Consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, y del Director General de Mercados Alimentarios, Federico López Navarro, que expusieron la importancia de la industria del Jamón Serrano en Castilla-La Mancha y ofrecieron su apoyo a las iniciativas

relacionadas con los productos de calidad de su Comunidad Autónoma.

En el transcurso de la Asamblea, se analizaron los retos y oportunidades del sector de Jamón Serrano en cuanto a calidad, mercado interior, exportación y vertebración sectorial y se destacó tanto el crecimiento continuado del número de contraetiquetas comercializadas como el aumento de las empresas asociadas. Igualmente, se puso de manifiesto la mayor presencia de la marca en el mercado y un mejor conocimiento del producto de la Fundación entre los consumidores, gracias a las campañas de promoción que



se vienen desarrollando.

Por otro lado, se informó a las empresas asociadas de las múltiples acciones previstas para este ejercicio, que incluyen nuevas actividades promocionales: la presencia en televisión con diversos formatos, la difusión de material promocional, la presencia en puntos de venta, la continuación de la Semana del Jamón Serrano en Paradores, las actuaciones dirigidas al público infantil, como la reciente participación en el Taller de los Sentidos del Salón Internacional del Club de Gourmets en Madrid, y la presencia en ferias, tanto nacionales como internacionales.

Incorporaciones al Patronato de la Fundación

El pasado 19 de abril se celebró una reunión del Patronato de la Fundación del Jamón Serrano. Entre las decisiones adoptadas por los Patronos, se aprobó la inclusión de dos nuevos vocales en sustitución de otros que han ejercido esta labor desde el nacimiento de la Fundación y a los que se les agradecieron los servicios prestados y su dedicación para el impulso de la misma.

Los nuevos vocales son: Jordi Herrero (en representación de Embutidos y Jamones Noel, S.A.) y Florencio Largo (en representación de Pirenaica de Jamón, S.A.)

Nueva página Web de la Fundación



Ya está operativa la nueva página web de la Fundación, www.fundacionserrano.org, que ha sido modernizada para adaptarla a las necesidades de los asociados y del público interesado en consultarla. En la parte pública se presenta información general sobre la Fundación, la relación de miembros con forma de contacto, las calidades definidas por la Fundación, las Entidades de Certificación autorizadas, y un apartado de noticias de actualidad. También se incluyen recetas e información práctica sobre el corte del jamón serrano, junto con las campañas de promoción que se han desarrollado hasta la fecha.

Por su parte, en el espacio reservado a los miembros de la Fundación que soliciten su clave de acceso correspondiente, se incluyen datos sobre la Evolución de la Fundación y Modelos de Solicitudes para etiquetas.

Breves

El pasado día 23 de mayo, la Fundación del Jamón Serrano fue convocada para celebrar una reunión con la Subdirectora General de Calidad y Promoción Agroalimentaria del M.A.P.A., María Cruz Vega Álvarez, para abordar asuntos de interés sobre el etiquetado del jamón serrano y sobre la posibilidad de crear un Órgano de Gestión o de Promoción que se encargue de coordinar las actividades de promoción, información y desarrollo del Jamón Serrano, a imagen y semejanza de las actividades de gestión desarrolladas por un Consejo Regulador. Durante la reunión, a la que asistieron representantes de la Subdirección General de Planificación Alimentaria y el Presidente, Vicepresidente y Gerente de la Fundación, se presentó la propuesta de tipificación del Jamón Serrano alcanzada en la Asamblea de la Fundación celebrada el pasado 6 de abril, valorando la posibilidad de incluir los adjetivos calificativos "Bodega", "Reserva" y "Gran Reserva", dependiendo de los períodos de curación del producto.

La Administración se encuentra estudiando la propuesta y planteará una solución a la mayor brevedad para clarificar definitivamente este asunto.

Inicio del Curso de Marketing del Jamón Serrano de la Fundación

La Fundación ha organizado un curso para mejora de las técnicas de venta del Jamón Serrano de la Fundación. Este Curso, que será impartido a distancia, tendrá una duración de 40 horas y tiene previsto su inicio en junio de este año.

Consta de dos módulos diferenciados: el primero está dedicado a la definición del proceso de elaboración del jamón serrano, a sus particularidades y a los requeri-

mientos de calidad exigidos en la Norma de la ETG del Jamón Serrano, desde la materia prima, hasta el producto terminado y etiquetado. El segundo módulo presenta las modernas tendencias de comercialización del producto aplicadas junto a técnicas de marketing.

El plazo de inscripción se encuentra aún abierto.

