



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico

## Nota de prensa

# **Jabugo entrega la documentación para la inclusión del proceso artesanal de la matanza y de la elaboración y producción de embutidos y jamones en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía**

La secretaria general de Cultura, María del Mar Alfaro, y el alcalde de Jabugo, José Luis Ramos Rodríguez, han mantenido hoy una reunión en la sede del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico para hacer entrega de la documentación relacionada con el proceso artesanal de la matanza y de la elaboración y producción de embutidos y jamones para su inclusión en el Atlas de Patrimonio Inmaterial de Andalucía.

El proceso artesanal de la matanza y de la elaboración y producción de embutidos y jamones es un elemento significativo de la memoria, de un modo de hacer y de vivir heredado del pasado y que continúa, transformándose, en el presente. Tiene múltiples significados que reúne oficios y saberes tradicionales, formas de alimentación, rituales festivos, léxico específico, formas de aprovechamiento sostenible como la dehesa y la ganadería extensiva del cerdo ibérico. Con un importante componente económico para la sierra, implica a la vez la pervivencia de vínculos de reciprocidad, intercambio de bienes y de trabajo en el contexto familiar y vecinal.

Los jabugueños se han dedicado durante generaciones a la producción de jamón, convirtiéndola en seña de identidad de su pueblo. Han sabido transmitir de padres a hijos esta práctica artesanal y el desempeño de los roles en los rituales de la matanza y de la elaboración de embutidos y jamón. Estos roles apenas han cambiado a lo largo de los años, al igual que las técnicas y los modos de realizar el proceso.

## Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico

# Nota de prensa

La Consejería de Educación, Cultura y Deporte, a través del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, está elaborando el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, contando con la colaboración de otras instituciones y con la participación de diferentes colectivos sociales protagonistas. Tiene por finalidad el registro, documentación, difusión y salvaguardia del patrimonio inmaterial de Andalucía. En el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía se trabaja en cuatro grandes ámbitos o categorías: rituales festivos, oficios y saberes, modos de expresión y alimentación/cocina. El proceso artesanal de la matanza y de la elaboración y producción de embutidos y jamones documentado con la participación del Ayuntamiento de Jabugo quedará incluido en las categorías de oficios y saberes y alimentación/cocina.

Actualmente están registradas en el Atlas, dentro de las cuatro categorías temáticas, la matanza del cerdo y la elaboración de embutidos y productos de la matanza en varios municipios andaluces como los granadinos de Órgiva y Piñar, en Martín de la Jara y Constantina en Sevilla, y en Almonaster la Real, Linares de la Sierra y Zufre en la provincia de Huelva.

---

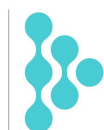
### Más información:

[www.iaph.es](http://www.iaph.es)

[www.facebook.com/patrimonioIAPH](https://www.facebook.com/patrimonioIAPH)

[www.youtube.com/iaphtube](https://www.youtube.com/iaphtube)

Por su labor divulgativa, el IAPH es UCC+i



**FEICYT**

FUNDACIÓN ESPAÑOLA  
PARA LA CIENCIA  
Y LA TECNOLOGÍA



RED DE UNIDADES DE  
CULTURA CIENTÍFICA  
Y DE LA INNOVACIÓN

### Contacto:

Consejería de Educación, Cultura y Deporte  
Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico  
Camino de los Descubrimientos, s/n  
41092 Sevilla

**Tel. 955037182**

[comunicacion2.iaph@juntadeandalucia.es](mailto:comunicacion2.iaph@juntadeandalucia.es)