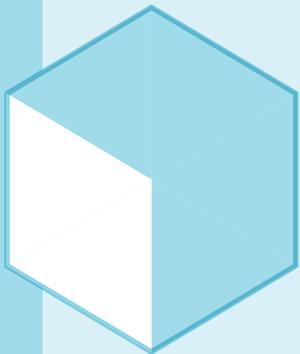


**CFGS Dirección de cocina
Hostelería y turismo**

Anexo para Andalucía

Procesos de preelaboración y conservación en cocina



Anexo para Andalucía



Alimentos de Andalucía

Andalucía por su privilegiado enclave geográfico y la diversidad de sus espacios naturales (bosques, montañas, ríos, campiñas, vegas, dehesas), además de una extensísima línea de costa, crean las condiciones precisas para el cultivo de infinidad de vegetales y para la cría o la captura de un sinfín de especies tanto terrestres como acuáticas.

Disponemos por lo tanto, en Andalucía, de una extensa y diversa gama de los productos alimentarios de los distintos grupos.

Si bien la trilogía mediterránea de olivo, vid y trigo encuentra en Andalucía un entorno propicio, también se ha especializado en el cultivo de árboles frutales y horticultura, así como en la elaboración de productos cárnicos y en la pesca.

Hortalizas

Andalucía es una tierra rica en hortalizas y frutas, dedicando cada vez más hectáreas al cultivo de producción ecológica y también de producción integrada (a medio camino entre el cultivo convencional y el ecológico). Se producen prácticamente todo tipo de hortalizas, en especial tomates (que es el producto con mayor producción), pepinos,



berenjenas, calabacines o pimientos, además de futas como melones, sandías, cítricos y otros.

Si atendemos a la producción por provincias se puede destacar los productos siguientes:

- ▶ Almería es una de las zonas hortícolas por excelencia de España y cuenta con extensísimas zonas de producción con invernaderos, en lo que se cultivan tomates, pimientos pepinos, judías verdes, calabacines o berenjenas entre otros.
 - ▶ En Cádiz destaca la producción de zanahorias, patatas, puerros y mango.
 - ▶ La campiña baja de Córdoba está especializada en el cultivo de cítricos. Otras producciones destacadas son las de ajos y cebollas.
 - ▶ En Granada, la zona de la vega es eminentemente hortícola, siendo sus cultivos más importantes la alcachofa, la lechuga, la cebolla, el tomate cherry o el espárrago triguero. En la zona costera hay una producción importante de cultivos subtropicales como la chirimoya y el aguacate.
 - ▶ Estos productos también se cultivan en la costa malagueña. Málaga es además reconocida por la producción de la una pasa y el limón.
 - ▶ De Huelva es el mundialmente reconocido fresón, también son destacables la producción de mandarinas y castañas.
 - ▶ La producción hortofrutícola de Jaén se concentra en los ajos, frutos rojos y las castañas.
 - ▶ En cuanto a Sevilla es la principal productora andaluza de cítricos, melocotones y tomates para industria, aunque paulatinamente se están introduciendo nuevos cultivos hortícolas y frutales.
- De manera especial hay que destacar diferentes figuras de protección para los productos hortofrutícolas de Andalucía:
- ▶ La Denominación de Origen Protegida "Chirimoya de la Costa Tropical" de Granada-Málaga.
 - ▶ La Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Huétor-Tájar" en Granada.
 - ▶ La Indicación Geográfica Protegida "Tomate La Cañada" en Almería.

Además de los alimentos frescos, Andalucía ha desarrollado una importante industria conservera que permite disponer de estos productos, en diferentes procesados, durante todo el año.

Legumbres y arroz

Las legumbres son un cultivo en expansión en Andalucía, especialmente los garbanzos, de los que se ha convertido en uno de los principales productores nacionales. Destacan sobre todo el “blanco lechoso” y el “pedrosillano” y, característicamente, el “venoso andaluz”, de un sabor fuerte y acentuado, cultivado básicamente en Granada. En la lucha por la calidad, hay que destacar la consecución de la figura de protección como Indicación Geográfica Protegida (IGP) Garbanzo de Escacena, un territorio que se encuentra en la campiña entre las provincias de Huelva y Sevilla.

Andalucía es el principal productor de arroz en España. Se cultiva en la zona del Parque Nacional de Doñana, a ambas orillas del Guadalquivir, siendo gran parte de esta producción ecológica o integrada. Se producen diferentes variedades tanto de grano largo (sobre todo *Puntal*) como de grano corto (especialmente *Jsendra*) entre más de 25 variedades, algunas minoritarias.



Aceite de oliva

El aceite de oliva es uno de los productos identificativos de Andalucía, además de un alimento indispensable de su gastronomía para infinidad de platos como el gazpacho o el salmorejo entre otros muchos. En algunas provincias, especialmente la de Jaén, el olivar, crea un paisaje de *mar de olivos* de gran belleza.

En las últimas décadas destaca la apuesta del aceite andaluz por la calidad, centrada en la produc-

ción del aceite virgen de oliva, que es el más apreciado por sus características organolépticas y sus propiedades saludables. Además cada vez son más las hectáreas que se destinan a la producción ecológica o integrada. Una muestra de la calidad de estos aceites es el gran número de denominaciones de origen protegidas (DOP). (Doc. 1)

Las variedades de aceituna que se cultiva son diversas, entre ellas las más destacadas son hojiblanca, picual, picuda, verdial, arbequina o lechín, configurando cada una unos matices propios en el aceite resultante.

Documento 1. DOP de aceite en Andalucía

Las DOP de aceite en Sevilla organizadas por provincias son las siguientes:

- ▶ Jaén: DOP «Sierra de Cazorla»; DOP «Sierra Mágina»; DOP «Sierra de Segura».
- ▶ Córdoba: DOP «Baena»; DOP «Montoro-Adamuz»; DOP «Priego de Córdoba» y DOP «Aceite de Lucena».
- ▶ Granada: DOP «Poniente de Granada» y DOP «Montes de Granada».
- ▶ Sevilla: DOP «Estepa»
- ▶ Cádiz: DOP «Sierra de Cádiz».
- ▶ Málaga: DOP «Antequera»



Lácteos

Andalucía es una zona productora de leche. Casi el 70 % de la leche producida es de vaca, que se produce especialmente en las provincias de Córdoba, Sevilla y Cádiz. Le sigue la producción de leche de cabra, en la que destacan algunas razas autóctonas, sobre todo en la provincia de Málaga y también en Almería, siendo a nivel nacional una de las grandes productoras.

La alta calidad de la leche, en especial la procedente de las variedades autóctonas de cabrino y ovino, da lugar a una ingente y variadísima producción de quesos, más de 150 variedades, de gran calidad gastronómica, aunque no suficientemente conocida, pues su producción la llevan a cabo queserías artesanales diseminadas por todo el territorio.

Carnes

La especie más característica de la cabaña andaluza es sin duda el cerdo ibérico, del que se extraen piezas para su consumo en fresco como la presa ibérica, el secreto o las paletas, además de su aprovechamiento para infinidad de preparaciones y guisos. Aunque su destino más importante y conocido es la producción de jamones y embutidos.

Otras especies dignas de mención son la carne de cabrito de la provincia de Córdoba y de sobre todo, la carne de cordero de las sierras de Segura y

la Sagra, producida en 144 municipios de las provincias de Granada, Almería y Jaén, y de las colindantes Albacete y Murcia.

Otras especies de carne propias de Andalucía es la de caza, capturada en las dehesas y los campos, el repertorio de especies es amplio, ya sea de caza mayor, como el jabalí, el venado o el corzo, o de caza menor como el conejo, la liebre, la perdiz, becada, zorzales, tórtolas, etc.

Es necesario decir que la actividad de la caza sólo podrá ejercerse sobre las especies cinegéticas permitidas, en los periodos establecidos y usando unos métodos determinados por la legislación. Además las condiciones para garantizar su consumo seguro vienen reguladas por el Decreto 165/2018 de 18 de septiembre por el que se regulan las condiciones sanitarias de la carne de caza en Andalucía con destino al consumo humano. (Doc. 2)

Mención aparte merece la industria del embutido y las chacinas, destacando por encima de todas ellas el jamón, ibérico o serrano, es uno de los productos estrella de la gastronomía española. **La calidad de los jamones andaluces está certificada y acreditada** por organismos reguladores de las figuras de protección existentes en Andalucía:

- ▶ La denominación de origen protegida (DOP) "Los Pedroches", al norte de la provincia de Córdoba.
- ▶ La conocidísima denominación de origen protegida (DOP) "Jabugo", elaborados en los pueblos situados en las provincias de Huelva, Sevilla,

Documento 2. Normativa sobre la carne de caza

El Decreto 165/2018 de 18 de septiembre regula las condiciones sanitarias de la carne de caza en Andalucía con destino al consumo humano.

Es objeto de esta normativa regular los requisitos de salud pública sobre higiene y controles sanitarios aplicables a la carne de caza mayor y menor destinada a un establecimiento de manipulación de carne de caza para su posterior comercialización.

Regula asimismo los procesos y la trazabilidad que siguen las piezas desde su captura hasta el momento de la comercialización, en especial:

- ▶ La **Junta de carnes**, que es el lugar designado donde se realiza la operación de extracción de estómago e intestinos, en su caso, así como el primer examen de las piezas de caza con destino a comercialización. En este examen, que debe realizarse lo antes posible después de cobrada la pieza, se analizan las características que puedan indicar que la carne presente cierto riesgo sanitario.

Si no se han detectado características anómalas durante, se trasladará el cuerpo del animal o animales al establecimiento de manipulación de caza. Dicho traslado se realizará de acuerdo a los requisitos de transporte establecidos en la propia ley: de manera higiénica, suspendidos y en refrigeración.

- ▶ Los **establecimientos de manipulación de caza**, que son los que están autorizados para preparar la carne de caza para ponerlas a la venta.

Córdoba, Cádiz y Málaga y del las vecinas Cáceres y Badajoz.

- ▶ La indicación geográfica protegida (IGP) Jamón de Trevelez, en la provincia de Granada, en la cara sur de Sierra Nevada.

Pescados y mariscos

Los más de 800 kilómetros de costa de Andalucía hace que los productos del mar sean alimentos consumidos desde el principio de los tiempos por la población andaluza. Los principales caladeros se localizan en las costas de Huelva, Cádiz y Málaga

Entre la gran variedad de capturas destacan la acedía, la pijota, el jurel o el pargo; especies pequeñas de pescado como boquerones, salmonecitos y otros muchos para elaborar el *pescaíto* frito o las sardinas para preparar los famosísimos espetos. Otra joya de la gastronomía es el atún rojo, pescado con el arte tradicional de la almadrava.

En cuanto a los mariscos podemos destacar algunos crustáceos como la gamba blanca de Huelva, el langostino de Sanlúcar, los carabineros, los camarones o las quisquillas. También una amplia variedad de bivalvos como las almejas, las chirlas, las coquinas, los berberechos (verdigones) o los mejillones. Entre los cefalópodos destacan la sepia o *jibia*, los chocos o el calmar de potera, capturado con artes de pesca con anzuelo que garantiza la integridad y la limpieza de la pieza.

Un sector en desarrollo que aporta varias especies para el consumo es la acuicultura o piscifactorías destacando la producción de lubina, atún rojo, dorada y lenguado, así como de otro producto en expansión como son las algas.

Finalmente es necesario destacar la industria conservera, por ejemplo la mojama, elaborada con piezas de atún rojo, algunas con indicación geográfica protegida como la IGP "Mojama de Barbate" o la IGP "Mojama de Isla Cristina". Otros productos en conserva que cuentan con figuras de protección específicas son la IGP "Caballa de Andalucía" y la IGP "Melva de Andalucía", de conservas de filetes de estos productos al natural elaborados artesanalmente

Vinos y vinagres

Andalucía tiene una gran tradición en la elaboración de vinos, ya sean de mesa u olorosos, muy variados y con características muy definidas. Tanto es así que en la actualidad cuenta con ocho denominaciones de origen:

- ▶ DOP Condado de Huelva.
- ▶ DOP Jerez-Xérès-Sherry.
- ▶ DOP Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.
- ▶ DOP Málaga.
- ▶ DOP Sierras de Málaga.
- ▶ DOP Montilla-Moriles.



- ▶ DOP Granada.
- ▶ Vino de Calidad (VC) Lebrija.

A estas hay que sumarle dieciséis indicaciones geográficas protegidas (IGP) que se presentan como vinos de la tierra (VT)

En cuanto a los vinagres destacar las denominaciones de origen que protegen y certifican la calidad de nuestros vinagres:

- ▶ DOP Vinagre de Jerez.
- ▶ DOP Vinagre del Condado de Huelva.
- ▶ DOP Vinagre Montilla Moriles.

Otros productos

Otros productos que son remarcables por su calidad y especificidad dentro de la amplia gastronomía andaluza son:

- ▶ La **miel**. Procedente de su pasado árabe, la miel es un producto muy presente en la preparación de alimentos. La figura protegida de la DOP “Miel de Granada” recolectada y tratada artesanalmente, aporta una gran variedad de matices según la flor que se obtenga (romero, tomillo, azahar, naranjo, etc.).
- ▶ Las **pasas**. Se obtienen mediante el secado al sol de uvas maduras. La más destacada es la DOP “Pasas de Málaga” obtenidas de variedades Moscatel de Málaga y Moscatel de Alejandría.
- ▶ Las **olivas de mesa**. El olivar andaluz no se limita a la producción de aceite, sino también a la elaboración de aceitunas de mesa, obtenidas a través del verdeo o recolección prematura. Entre la gran variedad de propuestas destaca la DOP “Aloreña de Málaga”, se trata de aceitunas de esta variedad recolectadas y tratadas manualmente con procesos muy respetuosos con el producto.



Altamar

www.altamar.es