



PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

Técnicas elementales de preelaboración

José Luis Armendáriz Sanz

Paraninfo

FPB
FORMACIÓN
PROFESIONAL
BÁSICA

HOSTELERÍA
Y TURISMO

FE DE ERRATAS

Enero 2018

A continuación, se indican las erratas encontradas en el libro *Técnicas elementales de preelaboración* (9788428335706).

Página 79

La **Tabla 8.2 Categoría comerciales** se ha corregido, tal como puede verse en la siguiente imagen:

Tabla 8.2. Categoría comercial

CATEGORÍA COMERCIAL				
Extra	Primera A	Primera B	Segunda	Tercera
Solomillo Lomo alto Lomo bajo	Tapa Tapilla Redondo Cadera Babilla Contra	Culata de contra Raballo de cadera Aguja Pez Espaldilla	Morcillo Aleta Morrillo Llana Brazuelo	Pescuezo Falda Costillar Rabo Pecho

Página 80

La **Tabla 8.3 Cuarto delantero** debe quedar como sigue:

Tabla 8.3. Cuarto delantero

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
CUARTO DELANTERO	Se subdivide en pandero y espalda o espaldilla. Es una pieza con peor rendimiento, ya que de ella se obtienen piezas de tamaño pequeño, menor categoría y de racionado irregular.	
PANDERO	Es la parte que queda de separar la pierna del cuarto delantero, se compone de: • Aguja • Pecho • Pescuezo	
DESGUACE DEL PANDERO	AGUJA. De ella se obtienen gruesos filetes para hacer a la parrilla. COSTILLAR. Tiras de carne para hacer a la brasa o para picar o guisar. Es una carne seca y dura. También aparece una pequeña parte de la aleta que se retira con la falda. PESCUEZO. Carne magra para picar.	
NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
ESPALDA O ESPALDILLA	Es la pierna delantera, se compone de morcillo, brazuelo, llana, pez y espaldilla o cantero de espaldilla.	
ESPALDILLA	Cubre parte del húmero y la escápula, está formada por dos piezas, la parte plana o nervio y el cantero de espaldilla, que no siempre se separa. La parte plana puede abrirse para retirar el nervio y posteriormente rellenar y asar. Del cantero obtenemos filetes y escalopines para asar, salar y empanar para freír.	

Páginas 104-105

Se ha modificado la columna de la derecha y se ha sustituido la **Tabla 9.1**, que quedan como sigue:

■ Presentación en el mercado

Los pescados tienen distintas formas de presentación en el mercado. Pueden ofrecerse al público eviscerados, con cabeza, sin cabeza, fileteados, cocidos o elaborados; cada una de estas formas de presentación se refleja con las siguientes siglas:

- Eviscerados: e.v.s.
- Con cabeza: c/c.
- Sin cabeza: s/c.
- Fileteados: fl.
- Cocidos: cc.
- Otros casos: se indica el nombre completo de la elaboración.

■ Etiquetado de pescados y mariscos

Los pescados y los mariscos obtenidos de la actividad de pesca se ofrecen al público acompañados de una etiqueta en la que constan los siguientes datos identificativos de cada pieza:

- Denominación comercial.
- Nombre científico.
- Método de producción.
- Zona de captura o cría del producto.
- Arte de pesca.
- Si el producto ha sido descongelado.
- Fecha de duración mínima cuando proceda.

→ **Denominación comercial.** Se entenderán como especies afines aquellas que, siendo diferentes, presentan morfológicamente atributos parecidos o semejantes entre sí, por lo que pueden inducir a tipificaciones erróneas. Por ejemplo, todas las merluzas se denominarían «merluza» y ciertos pescados como el fletán, la lenguadina, la platija y la solla, «peces planos».

Esta distinción se lleva a cabo con el fin de evitar la confusión entre las especies habituales en los caladeros comunitarios y otras especies «afines».

- **Nombre científico.** El nombre en latín, que no dará lugar a dudas sobre la identificación de la especie.
- **Método de producción.** Se indicaría si trata de un producto de pesca extractiva, acuicultura o de semicultivo, en el caso de los moluscos bivalvos.
- **Zona de captura o cría del producto.** Para las especies capturadas en el mar se indicará la zona FAO. En las especies procedentes de agua dulce o de acuicultura se indicará en nombre del estado miembro o el de terceros países en el caso de que venga de fuera de la UE.
- **Arte de pesca.** Se indicará se procede de pesca extractiva, acuicultura, marisqueo, semicultivo, etc.
- **Si el producto ha sido descongelado.** Para productos que han sido congelados y se presentan descongelados, como pueden ser pez espada, cazón, panga, etc.
- **Fecha de duración mínima.** Se indicará en aquellos productos que se deterioran con facilidad, como moluscos bivalvos.

Tabla 9.1. Etiqueta para pescados y mariscos

• DENOMINACIÓN COMERCIAL	
• NOMBRE CIENTÍFICO	
• MÉTODO DE PESCA	PESCA EXTRACTIVA ACUICULTURA
• ZONA DE CAPTURA O CRÍA DEL PRODUCTO	
• ARTE DE PESCA	
• SI EL PRODUCTO HA SIDO CONGELADO	
• FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA CUANDO PROCEDA	