

MASTERCLASS “EL HUEVO”

En colaboración con:
INPROVO
y el Instituto de Estudios del
Huevo

El pasado día 01 de junio, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT), una interesante *masterclass* sobre el huevo, su producción, su clasificación, su comercialización y su posterior uso en la cocina.

La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo (AAHOSTUR), dentro de su programa anual de Formación continua y de sus cursos monográficos de primavera.

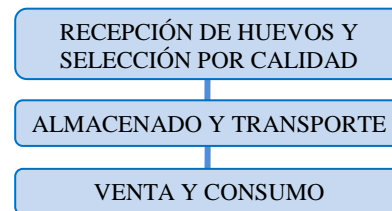
La *masterclass* dio comienzo con la presentación de D. Juan de Dios Hueso, Presidente de la Asociación, seguida de la ponencia de D^a. Mar Fernández, directora de INPROVO (Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos), en la que a modo de breve introducción, presentó los distintos conceptos en los que nos adentraríamos a lo largo de la tarde.



Comenzaremos hablando de la legislación de la UE en materia de producción, y es que es la normativa más exigente del mundo. El modelo de la UE está basado en los principios de:

- Respeto al medio ambiente
- Bienestar animal
- Seguridad alimentaria
- Sanidad animal

La cadena que siguen los huevos desde su puesta hasta que llegan a nuestra mesa se compone de tres fases:

**FASE DE RECEPCIÓN / SELECCIÓN:**

En un primer momento, tras efectuar la primera recepción, los huevos se seleccionan atendiendo a criterios de calidad para almacenar y transportar aquellos que sean aptos para el consumo.

- ¿Sabes que tipos de huevos hay en el mercado español?

Nosotros aprendemos que en España los huevos se distinguen y clasifican en función de su color (blancos o morenos en función de la raza de la gallina que lo ponga), su peso [XL (> 73 gr), L (63 – 73 gr), M (53 – 63 gr) y S (< 53 gr)] y el tipo de granja de la que proceden los huevos y en la que se crían las gallinas (granjas ecológicas, camperas, de suelo y de jaula).

Los huevos se llevan a una cámara de miraje, y se examinan para seleccionar los que sean de una mejor categoría (sin manchas ni fisuras en la cáscara).

Entre los sistemas habituales más empleados para realizar esta clasificación destacan: la detección automática por ultrasonidos de huevos fisurados; la eliminación de gérmenes de la cáscara por luz ultravioleta; y la detección automática de manchas en el interior del huevo (visión artificial), entre otros.

ALMACENADO Y TRANSPORTE:

Una vez seleccionados los mejores y más aptos para el consumo, los huevos deben mantenerse limpios y secos, apartados de olores externos y protegidos de golpes y luz solar directa. Deben mantenerse a una temperatura lo más constante posible (es un producto al que no le sientan bien los cambios bruscos de temperatura) y apropiada para que estos mantengan todas sus propiedades higiénicas, por lo que nunca se deberán refrigerar a menos de 5º antes de que se produzca su venta.

VENTA Y CONSUMO:

Lo importante a la hora de realizar una buena compra es saber detectar un buen producto, y saber que estamos adquiriendo algo de buena calidad, pero... ¿cómo detectamos si un huevo es fresco? Las reglas son que un huevo es fresco:

- Si la cáscara está limpia y no presenta defectos (fisuras o roturas).
- Si la clara presenta dos zonas diferenciadas, una más densa y otra

menos densa (sin llegar a ser líquida).

- Si no presenta olores extraños.
- Si metemos el huevo en salmuera y no flota.
- Si la cámara de aire que apreciamos al abrirlo es pequeña.

Un huevo se considerará fresco hasta los 28 días después de su puesta, y siempre que se haya conservado de la forma correcta.

En esta fase es muy importante el correcto etiquetado de los productos, para proporcionar al consumidor final una GARANTÍA DE TRAZABILIDAD. La trazabilidad consiste en poder seguir el recorrido del huevo desde la granja de producción hasta el punto de venta y desde la nevera del consumidor final hasta su origen, garantizando el control y la seguridad alimentaria en todo momento, para intervenir rápidamente en caso de que se presente cualquier incidencia en el consumo.

- ¿De qué forma puede saber el consumidor final de donde procede un huevo?



Una vez presentadas las fases por las que pasa este producto hasta que llega a nuestra mesa, toca aprender las cualidades nutricionales que nos aporta a nuestra dieta, en la que juega un papel fundamental, de la mano de D^a

Araceli Conty, profesora de cocina de la ESHT.

El huevo es un ingrediente básico en la cocina española, en la que juega un papel importante gracias a su alto valor nutritivo y es que, gastronómicamente hablando, es un producto muy versátil (fácil de preparar, permite muchos tipos de elaboraciones y además, nos proporciona una excelente relación calidad-precio).

Entre los principales nutrientes que encontramos en este producto destacan los lípidos (se encuentran todos en la yema, ya que el colesterol es necesario en el ciclo de crecimiento del embrión); proteínas, vitaminas (A, D, E, B12, ácido fólico...), minerales (fósforo, selenio, hierro, zinc, yodo...) y otros muchos, entre ellos algunos con propiedades antioxidantes.

Su consumo no aumenta el riesgo cardiovascular, es por ello que el huevo es además un alimento ideal para niños, embarazadas, deportistas y ancianos, ya que favorece la masticación y una dieta correcta y equilibrada.

El huevo es un producto insustituible. Sus tecno-funciones son muchas y pueden conseguirse por separado (con la clara o la yema) o en conjunto (empleando ambas partes del huevo).

En España el Real Decreto 1254/91 obliga a restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, comedores colectivos y cualquier establecimiento que elabore y/o sirva comidas, a usar ovoproductos para la elaboración de alimentos que lleven huevo si no se calientan a una temperatura superior a 75°C. Es por

ello que su distribución y consumo ha aumentado considerablemente en los últimos años.

Despedimos el curso observando el resultado del trabajo de más de un mes, en el que hemos tenido huevos a temperatura sin refrigerar, huevos refrigerados, huevos cocidos durante 2,5 min., 3 min, 4 min, 5 min (los clásicos "mollet"), 6 min, 10 min, 12 min y 15 min.

Apreciamos las diferencias existentes en las texturas y estado de los huevos y a diferenciar cuando un huevo está en su punto correcto y por qué.

En el taller participaron 30 personas, entre miembros de AAAHOSTUR, alumnos de la ESHT y profesionales de la Restauración, completando el aforo disponible para esta actividad.



Nuestro agradecimiento a INPROVO, al Instituto de Estudios del Huevo y a D^a Araceli Conty por la realización de esta magnífica *masterclass*, a la ESHT por la cesión del espacio en el que poder llevarla a cabo y a todos los asistentes que tomaron parte de la misma.

AAAAHOSTUR