

VISITA AL BASQUE CULINARY CENTER



INTEGRANTES MÓDULO II:

CASTILLO VENTURA, SERGIO
DE OLIVEIRA SAMPAIO, LUANA
DUEÑAS MARTÍN, ELENA
GARCÍA MARIQUE, PATRICIA
GARCÍA PÉREZ, ANDREA

1. ACTIVIDAD DE LA INSTITUCIÓN

El pasado miércoles 15 de noviembre, los alumnos de la 14^a edición del Máster en Seguridad Alimentaria impartido por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid se trasladaron hasta San Sebastián (País Vasco) para visitar las instalaciones del BasqueCulinary Center.

Basque Culinary Center es una institución académica pionera a nivel mundial. Son miembros de su Patronato Mondragon Unibersitae, siete de los mejores chefs vascos, empresas líderes en el sector de alimentación y bebidas y AZTI Tecnalia. Cuenta también con un Consejo Internacional con la implicación de once de los chefs más influyentes del mundo.

Basque Culinary Center tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación.

Desde su creación en septiembre 2011, Basque Culinary Center trabaja para ser el referente a nivel internacional en estas materias y también para impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación.

El Patronato de la Fundación Basque Culinary Center está representado por:

- Instituciones
- Cocineros de referencia
- Empresa nacional e internacional

Basque Culinary Center no sólo ofrece una amplia Oferta Formativa o una actividad investigadora o de innovación, sino que también emprende continuamente nuevos proyectos, muchos de ellos en cooperación, desarrollando el potencial que tiene la gastronomía.

Actualmente cuentan con la colaboración de más de 40 empresas del sector de la Alimentación y Bebidas, empresas de diversos perfiles y tamaños, gracias a las que está siendo posible la consecución de los objetivos de la fundación.

2. DESARROLLO DE LA VISITA

Esta visita fue realizada en el contexto del cuarto módulo del Máster cuyo contenido se basa en el mantenimiento y diseño de las instalaciones, debido a que el Basque Culinary Center presenta una de las mejores instalaciones y equipamiento de España y Europa.

La visita, a cargo de D. Miguel Ángel López (licenciado en veterinaria actualmente profesor del área científica en el grado de Ciencias Gastronómicas y responsable de la seguridad alimentaria en este centro), empezó en una de las aulas del centro en la cual explicó cómo íbamos a realizar la visita y también hizo especial hincapié en las buenas prácticas de higiene principalmente la práctica de un correcto lavado de manos.

La primera sala que se visitó fue la Sala de Catas, una clase donde se imparten clases de desarrollo sensorial y que consta de mesas que disponen de un grifo y una lámpara. Estas salas son en realidad un laboratorio de análisis sensorial y que tal como establece la norma esta convenientemente iluminado, aislado acústicamente y posee los equipos adecuados para su ventilación y acondicionamiento térmico.



Posteriormente nos dirigimos a aulas de cocina donde pudimos ver a los alumnos de los diferentes cursos que se imparten como se desenvuelven entre los fogones. En esta área pudimos ver la gran cantidad de maquinaria que disponen estas aulas, como abatidores, hornos, planchas de cobre, ollas basculantes, etc. Se habló de la importancia del mantenimiento y limpieza de estos aparatos debido al contacto directo que tienen con los alimentos, para que así estos sean seguros para los consumidores.



Seguimos la visita en una zona anexa a las cocinas y no menos importante, la zona de lavado y limpieza de los instrumentos para preparar y cocinar los alimentos. En esta sala pudimos ver el lavavajillas y la zona de clasificación del material de cocina como son las ollas, sartenes, tablas, cuchillos, etc. Es importante para disminuir al máximo la contaminación cruzada entre alimentos tener separados los diferentes instrumentos según el alimento con el que vaya a trabajar, es por ello, que cada alimento estaba diferenciado por un color diferente, para así no utilizar una tabla de pollo para limpiar pescado, por ejemplo, siendo la clasificación de alimentos por colores es la siguiente:

- Blanca: pastas, quesos, pan, bollería.
- Verde: frutas y verduras.
- Amarilla: carnes blancas (pollo, pavo...).
- Azul: pescados y mariscos.
- Roja: carnes rojas (ternera, cordero...).
- Marrón: carnes cocinadas y fiambres.



Continuando la visita pasamos por las salas de pastelería, panadería y heladería, comenzando con el cuarto frío, después pasando a la zona de hornos y finalmente a la de elaboración.



Todas las superficies son de acero inoxidable de fácil limpieza, este material es muy resistente, el suelo es de resina epoxi con siete capas, este material está presente en el suelo de todas las aulas debido a su facilidad de limpieza y desinfección. Para la limpieza del suelo se utiliza un sistema de lavado a presión con agua (Figura 1), para así realizar una limpieza más exhaustiva.

Se comprobaron también los sistemas de control de plagas, siendo utilizado en estas instalaciones el sistema mediante pegamento (Figura 2) en el cual los mosquitos se verán atraídos por una luz hacia un medio al cual se quedarán adheridos.



Figura 1.



Figura 2.

Posteriormente entramos en cocinas de trabajo, donde van a trabajar en equipos de pocas personas y por módulos, en función del tipo de producto que estén elaborando. En estas cocinas reciben los productos ya preelaborados. Para la extracción de humos se utiliza techo filtrante, que no genera ruidos como las campanas, y garantizan una ventilación total y de manera equilibrada.



En otra cocina vimos cómo el chef Luis Salcedo, mostraba a los alumnos del centro algunas de sus recetas y métodos de trabajo. El chef está presente para ayudar, aconsejar o corregir a cada uno de ellos, que están realizando diferentes elaboraciones del mismo o diferentes platos.

Para finalizar entramos en el auditorio. Tiene capacidad para 200 personas y está equipado con cocina (horno, inducción, pila...) y las últimas tecnologías, para las conferencias y demostraciones culinarias que tienen lugar en él.



3. CONCLUSIONES

El Basque Culinary Center combina el mejor equipamiento, modernas instalaciones, últimas tecnologías y un gran equipo de profesionales para llevar a cabo de la mejor manera la formación de profesionales cualificados en gastronomía y artes culinarias, así como fomentar la investigación y el desarrollo en este sector.

Por lo tanto, y para poder garantizar el enorme prestigio que este centro posee, se requiere de personal cualificado como son profesionales en el ámbito de la seguridad alimentaria, cuya responsabilidad es velar por la protección de la salud pública tanto de los propios trabajadores y alumnos, así como de toda persona que pueda pasar por él.