

Visita al Basque Culinary Center

El Basque Culinary Center (BCC) es una institución académica con sede en Donostia-San Sebastián que, desde septiembre de 2011, tiene como objeto la formación superior, la investigación, la innovación y la promoción de la gastronomía y la alimentación. El BCC trabaja para ser 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.



Es pionero a nivel mundial ya que, no solo imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y 11 masters, sino que también cuenta con el primer doctorado en gastronomía a nivel internacional, el Doctorado en Ciencias Gastronómicas, cuyo objetivo es aunar el conocimiento de profesionales de la alta cocina y de sectores empresariales, con el fin de impulsar el desarrollo de distintos ámbitos: tecnología de la alimentación, nutrición, alimentación funcional y equipamiento agroalimentario.



El Basque Culinary Center es un excelente ejemplo de cooperación público-privada, que se materializa en su patronato constituido por ocho de los mejores chefs vascos, diferentes instituciones, empresas líderes en el sector de alimentación y bebidas y AZTI. Asimismo, cuenta con un Consejo Internacional constituido por algunos de los chefs más influyentes y relevantes del mundo, el cual está presidido por Joan Roca. Su labor es asesorar en labores estratégicas al BCC, identificar oportunidades y abrir escenarios tanto de discusión como de acción que contribuyan al avance de la gastronomía.

La visita que realizamos con el MSA se dividió en dos partes. En primer lugar, tuvimos dos clases impartidas por los profesores Iñaki Álava y Miguel Ángel López, sobre la importancia de los planes de mantenimiento en las empresas alimentarias. En ellas, nos mostraron diversos ejemplos de instalaciones que requerían de especial atención para evitar y disminuir riesgos en la industria. Además, nos contaron múltiples experiencias de accidentes que habían tenido en sus instalaciones con alumnos por no hacer un buen uso y/o mantenimiento de los equipos.

Nos gustaría destacar algo que creemos que todos aprendimos, la importancia de limpiar una zona donde se acumula la suciedad, que pocas veces se limpia por no disponer de espacio suficiente para meter la mano y que puede suponer un foco de plagas, la parte inferior de las cafeteras.



En la segunda parte de la visita, nos dividieron en dos grupos y nos hicieron un recorrido por sus instalaciones. Gracias a esto, pudimos ver sus tres grandes cocinas, donde nos enseñaron diferentes equipamientos (hornos, marmitas, la sartén basculante...) y nos explicaron que en cada una de ellas trabajan distintos cursos del grado. Además, nos mostraron los cuartos fríos, los cuartos destinados a la limpieza de las vajillas y otros materiales, el aula de análisis sensorial, otras instalaciones en las que estaban los alumnos trabajando, las cocinas destinadas a repostería, la cafetería en la que los alumnos de primer año del Grado ponen en práctica lo aprendido, etc.



Durante esta visita, los profesores recalcaron la importancia del diseño higiénico y del mantenimiento de forma práctica. Por ello nos explicaron que las aulas y cocinas contaban con techos filtrantes que permitían la captación de humos y vapores, encimeras de silestone de gran dureza y fácil limpieza (aunque eran vulnerables a cambios de temperatura bruscos) y suelos de resina epoxi antideslizante, muy higiénicos y adecuados para el trabajo que hay en las cocinas, pero que no permitían la limpieza con fregonas por lo que tenían que limpiarse con mangueras de agua caliente.



Por otra parte, las cocinas y salas de preparación, conectadas al exterior, contaban con trampas de insectos adhesivas porque el centro prefería evitar el uso de plaguicidas. No obstante, debemos de reconocer que también vimos ejemplos de cosas que no se debían hacer, como por ejemplo, almacenar alimentos en contacto con el suelo, no vaciar el agua de los baños maría o no limpiar la picadora después de haberla usado.

En resumen, la visita al BCC ha sido una experiencia muy interesante e instructiva que nos ha permitido conocer de primera mano la importancia del diseño a la hora de preservar la higiene y darnos cuenta de que el mantenimiento, aunque suponga un esfuerzo y gasto económico, es esencial para garantizar la salud pública.