



VISITA AL BASQUE CULINARY CENTER

1. INTRODUCCIÓN

El pasado miércoles 7 de noviembre de 2018, los alumnos de la 15ª edición del Máster en Seguridad Alimentaria impartido por el COLVEMA viajamos a San Sebastián para visitar las instalaciones del Basque Culinary Center.

Este centro de enseñanza pertenece a la Universidad de Mondragón del País Vasco. En él se imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, además de máster y doctorado, siendo puntero en la combinación de gastronomía, alimentación e innovación a nivel nacional e internacional. Este centro y su personal son conscientes de la importancia de este sector en la economía del país y en el desarrollo de las empresas alimentarias, además del creciente interés de la población con el sector alimentario y la salud.

La Fundación Basque Culinary Center está representado por instituciones de cocineros de referencia nacional e internacional.

Las instalaciones de este centro destacan por su equipamiento de última generación, buen mantenimiento e higiene.

2.- DESARROLLO DE LA VISITA

Esta visita se desarrolló en contexto a la formación recibida en el Módulo 4: "Diseño y Mantenimiento de las Instalaciones". La elección de este centro es debido a que posee una de las mejores instalaciones de España o incluso de Europa.

A nuestra llegada, pudimos degustar un menú denominado "Paisajes gastronómicos" elaborado por los alumnos del grado que se imparte en el centro. Posteriormente, iniciamos la visita de las instalaciones, que constan de 15.000 metros cuadrados divididos en diversas plantas y espacios.

El primer sitio al que nos llevaron fue la zona de cocción, donde nos enseñaron las instalaciones de las que estaba compuesta:



El centro de formación se organiza en las siguientes clases:

- Clase de catas: su finalidad es el análisis sensorial. Consta de mesas que se componen de una lámpara con distintas luces y un grifo.



- Clase magistral de técnicas de producto



- Laboratorio de microbiología: control del APPCC

En el centro se desarrollan los siguientes talleres:

- Taller de cocina:
 - De verduras: donde nos enseñaron un aparato antiplagas.



- De pescado y carne
- De panadería y pastelería
- De elaborados
- De procesos



- Taller de gran producción
- Taller de envasado y abatimiento
- Taller de creatividad

En la sala de cocina pudimos observar que tenían separados las tablas por colores para así disminuir la contaminación cruzada. Estos colores se clasificaban:

- Verde: frutas y verdura
- Amarilla: carnes blancas (pollo, pavo)
- Azul: pescados y mariscos
- Roja: carnes rojas (ternera, cordero, etc)
- Marrón: carnes cocinadas y fiambre

Además, vistamos:

- Almacenes: de los almacenes se recogen los productos para los talleres.
- Cuartos de basura: los restos de basura con su respectiva codificación se depositan en las basuras correspondientes y van directamente a la salida.

La última zona que visitamos fue el salón de actos:



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 en este sector.

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

Tanto el menú, el servicio y los profesores demuestran el compromiso de todas las partes para garantizar un trabajo excelente.