

VISITA A LA BASQUE CULINARY CENTER



INTEGRANTES GRUPO I

Alvarez Martínez, Rafael
Aranda Moreno, Victor
Ares Cuenca, Pilar
Carela Esteban, Teresa
Carral Yagüe, Pilar
Colomo Herranz, Beatriz

ACTIVIDAD DE LA INSTITUCIÓN:

El pasado jueves 10 de noviembre, los alumnos del Master en Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid nos trasladamos al País Vasco, concretamente a San Sebastián, para visitar las instalaciones de la Basque Culinary Center (BCC).

Desde su creación en septiembre de 2011, es uno de los mayores referentes a nivel mundial en el sector de la gastronomía y la alimentación, y se trata de una de las instituciones académicas más vanguardistas del momento, ya que combina a la perfección la formación (Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a la Mondragon Unibertsitatea) con la investigación e innovación (Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía), por lo que

se convierte en un proyecto único a nivel europeo. Además, cuenta con el apoyo de instituciones públicas y privadas, cocineros de referencia y empresas a nivel nacional e internacional.

Se trata de una Facultad viva donde también conviven entusiastas de la gastronomía y profesionales de la restauración, donde se organizan eventos, ciclos de conferencias y seminarios, actos culturales.... que apuesta por una oferta formativa altamente cualificada destinada a formar a los profesionales del sector culinario en el siglo XXI.

DESARROLLO DE LA VISITA:

La visita, a cargo de D. Miguel Ángel López (profesor del área científica en el grado de Ciencias gastronómicas), empezó con una presentación y visualización de unos vídeos corporativos de la institución, en una de las aulas del centro, para proseguir con la visita guiada, propiamente dicha, a lo largo de todas las instalaciones.

Dentro de las instalaciones que componen la BCC, pudimos visitar la Sala de Catas, un departamento donde tanto se imparten clases de desarrollos sensoriales de todo tipo de productos, como llevan a cabo prácticas al respecto. En este departamento entre otras cosas se recogen las informaciones de los catadores para poder innovar en el sector y satisfacer las demandas de los consumidores.



Posteriormente visitamos las Salas de Pastelería, Panadería y Heladería, empezando por el cuarto frío de pastelería, cuyas características más importantes son la presencia de equipos específicos de esta disciplina como las amasadoras y una gran mesa de trabajo central.



Todas las superficies son de acero inoxidable, materiales resistentes y de fácil limpieza, suelos de resina epoxi, material idóneo para el suelo de este tipo de zonas por su facilidad de limpieza y su resistencia al agua y a los productos químicos de desinfección, aunque en el caso concreto de las zonas de pastelería y panadería, la resina epoxi se marca fácilmente con pequeños punteados a consecuencia de la harina, pudiendo producir en ocasiones grietas en el suelo, que son difíciles de solventar, y que dan

una imagen que contrasta con la imagen que uno puede esperar, lo cual es un pequeño inconveniente.

Por otra parte, la temperatura de las salas se mantiene constante a lo largo del día a 17°C. Esta temperatura ha sido elegida, porque aunque no permite el almacenamiento de alimentos, sí ralentiza la proliferación bacteriana, y trabajar por debajo de ella haría necesario llevar ropa de abrigo, lo que, trabajar en esas condiciones, sería más incómodo para que el personal pudiera desarrollar sus actividades.

De la zona de preparación en frío, pasamos a la zona de preparación en caliente o de cocción, cuyas características en cuanto a los materiales que compone los equipos y las infraestructuras son las mismas. En esta zona debemos reseñar la presencia de equipamientos propios de la actividad aquí desarrollada, como son los hornos automáticos y la fermentadora. Esta última es empleada para reducir los tiempos de fermentación del pan.

Pudimos ver en detalle un embase con "masa madre" de más de 40 años y se nos explicó como poder obtenerla en casa. El empleo de este tipo de masa para la elaboración de panes, muy demandada actualmente, otorga al producto final un valor añadido tanto por sus características organolépticas como por la durabilidad que le transfiere a su vida útil.



A continuación visitamos las Salas de preparación de Carnes y la zona de preparación de Pescados. Ambas salas eran muy parecidas en cuanto al diseño. Los equipamientos siguen siendo de acero inoxidable, como lo serán a lo largo de todo el Basque, y las superficies, igual que en las salas anteriores, suelo de resina epoxi y paredes de paneles.



En esta ocasión los puestos de trabajo están pegados a la pared aunque siguen manteniendo una mesa central.

En el caso de la carne se nos enseñó una picadora y una loncheadora, y en esta última se desmontó la piedra de afilado, para enseñarnos un punto crítico, ya que tienen comprobado que la mayoría de las carnicerías no las limpian en meses.

Se nos indicó que en cada una de las zonas de elaboración hay un color asignado a los diferentes utensilios (como los cuchillos, las tablas de cortar y los delantales) según los productos a utilizar. Este sistema de colores tiene el objetivo de evitar las contaminaciones cruzadas entre las diferentes líneas de elaboración. A modo de ejemplo se emplea el rojo para la carne, el azul para el pescado, el verde para vegetales, etc., si bien, el criterio de selección del color para los distintos productos no está estandarizado, por lo que podremos elegir el que nosotros queramos para nuestra industria según nuestros propios criterios.

A continuación se visitaron las Salas de Cocina, que son a su vez aulas donde se desarrolla la actividad didáctica. Gracias a las empresas colaboradoras se dispone de lo último que ha salido al mercado y con las más altas tecnologías como el horno grilling, las encimeras de dekton, etc., aunque en esencia están equipadas de la misma manera que cualquier cocina profesional de un restaurante.



Otro de los departamentos visitados es el Aula de Diseño de Emplatado, donde los alumnos elaboran recreaciones de platos, tanto en plastilina como al natural o en vivo, graban las clases y participan en todo momento para su mayor aprendizaje posible. El Aula dispone de una pequeña grada donde se podrán sentar los alumnos y, tanto en directo como a través de unos monitores, poder seguir la apuesta creativa del chef.



Esta Sala ha sido la última en ser diseñada y en ella han apostado por la madera como elemento decorativo y en poder ocultar la zona de cocina tras unos paneles cuando lo consideren oportuno.



Aprovechamos, en medio de la visita, para salir al exterior y poder ver la arquitectura del edificio y contemplar su entorno. 15.000 metros cuadrados construidos en medio de un campus rodeado por el paisaje en una zona elevada al sur de Donostia-San Sebastián, llamada Miramón.

Un edificio singular que ha recibido varios premios. Un edificio integrado de forma respetuosa en su entorno. Proyecta una imagen rotunda, innovadora, sugerente y audaz, imitando una torre de platos con sus balconadas y las burbujas de la sidra en el diseño de sus paredes. Y como no, aprovechamos para hacer una foto de grupo.



A lo largo de la visita pudimos observar como diferentes alumnos, y en diferentes ámbitos, desarrollaban su actividad. Pudimos ver como se hacían talleres con personal externo, Como estaban diseñando montajes de chocolates, Pre-elaborando los menús del día siguiente, los que nos da una idea de que la Basque está viva en todo momento.



Por último, visitamos la Sala Restaurante, que a todos los efectos es como un restaurante, con su barra, grifo de cervezas, cafetera, su sala de mesas...todo.



Aunque no es su principal labor, al no ser una escuela de hostelería como se podría pensar, la Basque también incorpora a su plan docente el servicio de hostelería en sala.



La Basque Culinary Center es un lugar de aprendizaje y por ello, también se lleva a cabo en cocinas reales y con comensales reales, por lo que el restaurante es una pieza importante dentro de su actividad, es económico, aunque poder disfrutar de sus menús nos llevará unos meses de espera, y un lugar para degustar todas las creaciones de las mentes pensantes del centro, los alumnos y futuros chef, que esperamos sigan llevando el nombre de España por todo el mundo y sigan situando a la cocina española como una de las más importantes, relevantes y vanguardistas del momento.

CONCLUSIONES:

La Basque trata de desarrollar el potencial de la cocina como sector de innovación en el futuro, lo que supone, además, la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados, promover la investigación y la transferencia de conocimientos entre los profesionales de la gastronomía, los sectores empresariales y la hostelería, y del conocimiento relacionado directa e indirectamente con la gastronomía como lo es la seguridad alimentaria, a la vez que trata de lograr, gracias a una consistente de investigación científica, nuevos conocimientos susceptibles de generar nuevos productos, nuevos servicios y nuevas empresas que la potencien y le den una mayor proyección internacional.

La Basque Culinary Center es un lugar magnífico para visitar, para realizar cualquiera de sus cursos, incluso para cursar el grado que imparten de grado de Gastronomía y Artes Culinarias. Es un complejo en simbiosis con la naturaleza, adaptado a las últimas tecnologías y equipado con los mejores sistemas, instalaciones y personal docente.