



BASQUE CULINARY CENTER

**Máster en seguridad alimentaria
Curso 2019-2020**



Visita Basque Culinary Center

1. Actividad de la empresa

El Basque Culinary Center es una institución académica pionera a nivel mundial que fue creada en septiembre del 2011 y que actualmente pertenece a la Universidad de Mondragón (Mondragón Unibertsitatea). Desde su creación tiene como fin la formación superior, la investigación, la innovación y la promoción de la gastronomía y la alimentación. Su reto actual se trata de impulsar estos conocimientos entre los profesionales de la gastronomía y las empresas del sector junto con la creación de nuevas iniciativas y proyectos empresariales. Es decir, un proyecto estratégico con vocación internacional.

Este centro trabaja para ser el referente a nivel internacional en estas materias y para impulsar el mundo de la gastronomía como eje de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e innovación.

La escuela de cocina entre su oferta educativa ofrece un grado en Gastronomía y artes culinarias, diversos masters y decenas de cursos de especialización en los que participan estudiantes procedentes de una gran diversidad de países.

Entre los miembros de su Patronato se encuentran siete de los mejores chefs vascos (Pedro Subijana, Juan Mari y Elena Arzak y Martín Berasategui entre otros), empresas líderes en el sector de la alimentación y bebidas y también ; AZTI Tecnalia.

Por último, el Basque Culinary Center cuenta con un Consejo Internacional que lo constituyen los cocineros más influyentes del mundo (Joan Roca, Ferrán Adrià, Yohishiro Narisawa...) que asesoran al centro en todas sus labores.

En definitiva, se trata de un proyecto gastronómico que apuesta por una oferta formativa altamente cualificada destinada a formar a los profesionales del sector culinario en el siglo XXI y que nació por la necesidad de desarrollar el potencial de la cocina como sector de innovación y la generación de conocimientos de alto nivel y de profesionales cualificados.

2. Desarrollo de la visita

Al comienzo de la visita nos dieron una charla de bienvenida y a continuación, nos enseñaron las distintas instalaciones de la escuela dónde nos explicaron el diseño higiénico de cada una y su correspondiente maquinaria. En este apartado explicaremos cada una de ellas:

2.1 Aula cocina

Cualquier instalación de una cocina tiene que ser lo más minimalista posible para que la limpieza sea sencilla. Esto implica que tanto los suelos como las paredes tienen que ser redondeados para que no se acumule ningún tipo de microorganismo. De esta manera, la limpieza y la desinfección se puede aplicar a todas las partes de la sala. En este centro, se realiza la limpieza profunda una vez al mes.

Las planchas de estas cocinas son de cromo y de hierro ya que aguantan mejor el calor, el resto de las partes de la cocina son de acero inoxidable. En cuanto a los hornos, a día de hoy todos los

que tienen disponen de limpieza automática. Así, se ahorra tanto tiempo como costes asociados a la limpieza manual.

2.2 Aula grandes producciones

En esta sala se puede llegar a cocinar hasta para 400 personas. En este caso las canalizaciones son muy difíciles de limpiar por lo que habría que cambiar el diseño higiénico de esta cocina.

2.3 Aula análisis sensorial

Aula dónde se hacen las catas de los alimentos y algunas bebidas. Consiste en la realización de diversas pruebas con el fin de evaluar diferentes propiedades o atributos de un producto utilizando los sentidos.

Esta sala tiene las paredes de mármol y cada mesa de pruebas tiene un foco de luz blanca y un grifo para poder realizar el análisis sensorial más fiable posible.

2.4 Sala de envasado

Encontramos un abatidor que va a ayudar a bajar rápido la temperatura de los alimentos. Es recomendable introducir los alimentos con temperaturas iguales o inferiores a 55°C, ya que si se mete a más temperatura va a gastar mucha más energía.

Las superficies son de acero inoxidable, el cual se raya mucho, pero es lo que mejor se limpia y además, las superficies son redondeadas para que no se pueda acumular la suciedad.

2.5 Sala pastelería y panadería

Se trata de una sala con una encimera grande de mármol y se encuentra a una temperatura de 17,5°C. Se utiliza el mármol porque es muy buen material para poder trabajar las masas, aunque también se usa el acero inoxidable.

El suelo cuenta con resina epoxi, aunque este suelo no es recomendable para el uso de harinas, ya que no se pueden usar fregonas y se debe limpiar con mangueras.

2.6 Obradores /cuartos fríos

Hay distintas salas dependiendo del producto que se va a tratar; carne, pescado, vegetales.

En cada sala encontramos diferente material como tablas, cuchillos,... estos se van a encontrar marcados con un color diferente dependiendo de la materia prima que se vaya a tratar (Azul : pescado, verde : hortalizas, amarillo : pollo, negro: pastelería, blanco: elaborados, marrón : verdura a cocción...)

Es importante el uso de bayetas de papel que no se reutilizan, ya que así evitamos la contaminación cruzada.

2.7 Centro de investigación

Se trata de un cuarto frío de investigación, donde se intentan nuevas texturas. Esta sala cuenta con varios aparatos como; liofilizadora, centrifugadora a vacío, deshidratadora,...

2.8 Cocina grande

En esta sala se pueden encontrar aparatos como, lámparas infrarrojas (mantener la temperatura de la comida), plancha de frío (-20°C), abatidor mini, envasadora a vacío, salamandra, parrilla cerrada, gastrovac (vacío en continuo),...

2.9 Aula/cocina

Esta aula no tiene campanas extractoras, si no que tiene un techo filtrante, ya que las otras hacen mucho ruido. Los filtros de ventilación se limpian 2 veces al año.

3. Conclusiones

Tras haber realizado la visita de las instalaciones del Basque Culinary Center se ha podido apreciar que cumple con los principales objetivos y principios de un diseño higiénico, tales como la facilidad de limpieza y desinfección del equipamiento, en donde se aplica el diseño higiénico en las diferentes partes de una cocina. Por ejemplo; el mobiliario y la maquinaria se encuentran elevados del suelo y son móviles. De esta manera, se evita y reduce la contaminación.

Por otro lado, los alumnos y profesores de la escuela contaban con unas condiciones óptimas para poder realizar su trabajo cómodamente. De esta forma, cada alumno tenía un espacio suficiente para poder trabajar, con una iluminación y temperatura adecuadas.

Además de los objetivos, se cumplen también los principios del diseño higiénico, entre los que destacan:

- El principio de "marcha hacia delante" se cumple a lo largo de toda la instalación, llevando siempre los alimentos con un flujo sin retroceso y una buena cohesión de las diferentes cocinas, aulas y talleres.
- Cumplen con la separación de los circuitos de limpio y sucio. En ningún momento se cruzan los alimentos o materias primas con los productos de desecho o basuras, ya que estas tienen un propio circuito para su eliminación, externamente, evitándose así contaminaciones cruzadas. Para que no se produzcan las contaminaciones entre los diferentes tipos de productos tienen un ascensor para el producto crudo, otro para el producto elaborado y por último, un ascensor para los residuos. También tienen zonas específicas de pelado y/o lavado de alimentos.
- Por otro lado, se encuentran separadas en dos circuitos los aparatos generadores de frío y los generadores de calor. En el Basque observamos como en la zona de refrigeración se encontraba un abatidor junto con las diferentes cámaras de congelación, y en otra zona separada se encontraban los hornos y los fogones.
- Habilitan espacios que están destinados exclusivamente a los productos y útiles de limpieza.

Finalmente, ha sido para nosotros una gran experiencia haber podido visitar esta escuela de cocina tan reconocida a nivel nacional y mundial; y haber visto el diseño higiénico de la empresa donde trabajan grandes profesionales en el mundo de la nutrición y de la gastronomía.

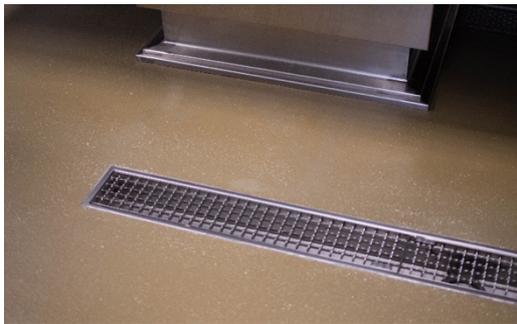
3 Material Gráfico



Sala de cata



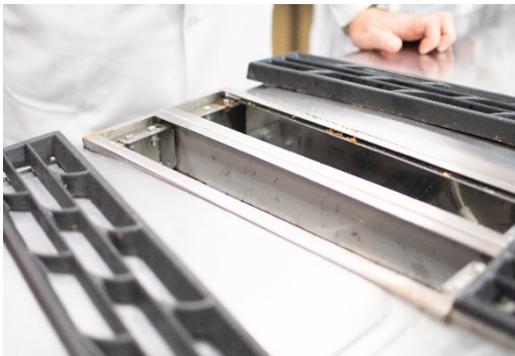
Lonchadora



Desagües



Materiales de acero inoxidable



Chimenea



Extractores con filtro dinámico



Aparatos móviles



Control de plagas



Marmita basculante



Sartén basculante



Lavavajillas con sistema de cerrado. Ley obligada País Vasco



Lavavajillas de pelotas de plástico



Cocina con techos filtrantes



Aulario primero para 12 alumnos (Acero inoxidable)

Grupo 1

Celia Abad García

Rodrigo Álvarez Bujanda

Carmen Berges Herranz

Clara Betegón Elias de Molins

Maite Biota Torrecilla

Cristina Loscos Estaún