



Realizado por:  
Rocío Esteban Molina  
Georg Julian Frys Frau  
María Gómez García

## ÍNDICE

1. Introducción
2. Desarrollo de la visita
3. Conclusiones
4. Material gráfico

### 1. INTRODUCCIÓN

El Basque Culinary Center (BCC), situado en San Sebastián, Guipúzcoa, es una institución académica pionera a nivel mundial donde se imparte formación sobre las ciencias gastronómicas adscrita a la Universidad de Mondragón y entre sus funciones están la investigación e innovación, así como la promoción de la gastronomía. Tiene especial interés por la implantación del diseño higiénico en sus instalaciones.

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida esta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Situada desde 2011 en Donostia - San Sebastián, es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas y por BCC Innovation, el Centro Tecnológico en Gastronomía.

El patronato de Basque Culinary Center está formado por chefs, instituciones, empresas y conforma el órgano de gestión de la entidad. Asimismo en el Consejo Internacional de Basque Culinary Center, participan los y las chefs más relevantes a nivel internacional.

Basque Culinary Center es una entidad responsable hacia los retos a los que se enfrenta la sociedad. Cuenta con un plan Estratégico de Desarrollo Sostenible que entronca con los retos marcados por las ODS, en dicho plan, se enmarca el plan de igualdad de la identidad.

### 2. DESARROLLO DE LA VISITA

La visita a las instalaciones comenzó con una degustación de un menú elaborado por los estudiantes del grado de Ciencias Gastronómicas. Después nos fueron enseñando las instalaciones para poder analizar la implantación del diseño higiénico.

Los principios básicos del diseño higiénico son aplicados en todas las instalaciones para promover la elaboración de alimentos seguros y reducir al máximo la contaminación.

Estos principios son:

1. Mantener la marcha hacia delante en todo momento de los productos, personas y residuos.
2. La separación de zonas sucias y limpias.
3. La diferenciación de ambiente calientes y fríos.
4. Facilitar la limpieza de las instalaciones.
5. Integración armónica, visualización y accesibilidad.
6. Flexibilidad del diseño.
7. Permitir que el trabajo se realice cómodamente.
8. Separación de los útiles y productos de limpieza.

En general todas las instalaciones tienen los mismos materiales, en los suelos se emplea resina epoxi, ya que no da apenas problemas y es un suelo de fácil limpieza y que evita posibles resbalones.

El uso de azulejos en las paredes y suelos está muy extendido, pero es muy importante que cuando se instalen se reparta todo el cemento a lo largo del azulejo para evitar huecos y recovecos donde puedan acumularse las plagas y también facilitar las roturas si reciben algún golpe. También es importante que los azulejos tengan las menores hendiduras posibles para evitar el acumulo de suciedad.

Se pudo determinar el correcto estado de mantenimiento y limpieza de dotaciones de abatidores, de producción de hielo y de refrigeración / descongelación y de equipos de trabajo como sartenes basculantes, fry - tops y baños María.

Los equipos para la prevención de plagas son los insecto-captadores, que por medio de una luz ultravioleta atraen los insectos y éstos quedan atrapados en su interior. En cocina no se recomienda el uso de eliminadores de insectos voladores por medio de la electrocución, ya que

al producirse la muerte del insecto, las partes pueden quedar repartidas por las instalaciones, lo que no resulta higiénico.

Es importante que los insecto-captoreos no se encuentren localizados a primera vista desde el exterior, ya que sino estos podrían atraer más insectos hacia el interior de la sala. Se emplean en todos los espacios en los que se elaboran y manipulan alimentos, para evitar la propagación de plagas y asegurar la higiene del área.

Los detergentes empleados en la limpieza y desinfección se eligen en función del tipo de suciedad, empleándose de jabones de pH ácido como desincrustantes, y de pH alcalino como desengrasantes.

En algunas cocinas se emplean encimeras Detcom, que son muy resistentes a los golpes, pero en cambio no a las temperaturas, por lo que se debe tener especial cuidado si se manipulan útiles de cocina calientes.

En la zona de fogones, las campanas extractoras de gases deben de estar a la altura de dos metros, para asegurar que se aspiran correctamente los gases producidos en las tareas de cocina. Las campanas deben ser mantenidas y limpiadas correctamente, lo que influye el desmontar unas unidades filtrantes en el interior de la campana y la eliminación de grasas en la zona de recolección de ésta.

Los techos que se emplean suelen ser techos filtrantes, ya que hacen menos ruido, no requieren esa altura mínima de dos metros, que se exige en las campanas extractoras, presentan una mejor ventilación y se pueden mantener la temperatura con cámaras de infrarrojos: tanto frío como calor.

Otro problema que destacaron fue el de la limpieza de loncheadoras, ya que supone un tiempo de limpieza y es bastante pesado, pero a su vez es muy importante. Tiene un afilador que se tiene que limpiar y desinfectar cada vez que se emplea. En muchos casos pasa desapercibido esta necesidad, lo que puede conllevar la problemática de aparición de *Listeria monocytogenes*.

**Otro problema es el denominado 'cucaracha del café' (*Blatella germanica*) que viven asociados a estos ambientes, por lo que la limpieza de las cafeteras es muy importante y sobre todo el espacio alrededor el cual debe ser el suficiente como para poder limpiar bajo ellas o en caso contrario, que están totalmente apoyadas.**

En una sala dirigida a la manipulación de productos pesqueros y cárnicos se comentó una de las maneras utilizadas en la cocina japonesa para realizar el sacrificio del pescado.

Por último, se hizo una breve pausa en el departamento de catas. Se trata de un cuarto que presenta un conjunto de puestos con sus respectivas fuentes de luz y pilas y tiene las paredes y techo lisas y de un material cuya finalidad es impedir que haya una influencia del medio en la percepción organoléptica del catador.

### 3. CONCLUSIONES

Como conclusiones queremos destacar que el BCC en su afán de transmitir a sus estudiantes de las artes y ciencias culinarias, inculca a los mismos la gran importancia que tiene en el correcto y seguro desarrollo de su trabajo, tanto a título personal como para el público en general, la introducción de lo que los técnicos de calidad, inspección y seguridad alimentaria denominamos **'diseño higiénico', cuyos principios se han enumerado al principio del trabajo. Este diseño debe ser desarrollado antes de iniciarse cualquier trabajo culinario y en él converge el saber de técnicos de calidad y seguridad alimentaria, de ingenieros y arquitectos y de los profesionales de la hostelería.**

El BCC, dentro de lo que pudieron ver los alumnos, cumple con sus requisitos de higiene y tiene un diseño y mantenimiento de instalaciones y dotaciones que, sin duda alguna, influyen en la producción de alimentos inocuos y de alta calidad.

#### 4. MATERIAL GRÁFICO



Imagen 1. Fachada Basque Culinary Center



Imagen 2. Cocina BCC



Imagen 3. Lavabo sala de catas



Imagen 4. Vitrocerámica



Imagen 5. Techos filtrantes



Imagen 6. Campana extractora



Imagen 7. Loncheadora



Imagen 8. Marmita



Imagen 9. Utensilios limpieza pescado



Imagen 10. Lavavajillas



Imagen 11. Suelo de resina epoxi



Imagen 12. Campanas extractoras



Imagen 13. Máquina limpieza ollas