

**INFORME:
VISITA AL BASQUE CULINARY CENTER**



Andrea Rubio
Nuria Sabor
Natalia Teissiere del Saz

Máster en Seguridad Alimentaria 19º Edición

27/10/2022

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
2. DESARROLLO DE LA VISITA	2
3. CONCLUSIONES	5

1. INTRODUCCIÓN

En este informe presentaremos de forma detallada cómo fue y en qué consistió la visita realizada al Basque Culinary Center (BCC de forma abreviada) por parte del alumnado del Máster de Seguridad Alimentaria del COLVEMA. Se trata de una institución académica conocida a nivel nacional e internacional cuyo principal objetivo es la formación, investigación y promoción de la gastronomía a través del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, postgrados u otros cursos impartidos en la Facultad de Ciencias Gastronómicas del BCC. Cuenta además con un Centro Tecnológico en Gastronomía (“BCC Innovation”) y con un plan estratégico de Desarrollo Sostenible que convierten a esta entidad en un centro pionero en el ámbito alimentario.

El objetivo principal de nuestra visita fue conocer de cerca la importancia que tiene para este centro el adecuado diseño de sus instalaciones, maquinarias y equipos así como su correcto mantenimiento de forma periódica.

Junto a Miguel Angel Lopez e Iñaki Álava, encargados del área de calidad alimentaria, diseño de instalaciones y del sector de investigación y desarrollo, pudimos conocer de primera mano los principales locales que conforman el BCC, su diseño higiénico y lógica en la distribución de todas las salas, cocinas y aulas que conforman el complejo.

2. DESARROLLO DE LA VISITA

Llegamos al BCC sobre las dos de la tarde. Una buena hora para comenzar nuestra visita por el final de la cadena alimentaria, es decir, en la propia cafetería-restaurante del centro. Esta instalación simula la de un restaurante de buena categoría: personal debidamente uniformado, recibimiento personalizado, preparación de las mesas con su cubertería y vajilla impolutos, etc.

Es en esta cafetería donde los alumnos de la BCC ponen en práctica sus habilidades aprendidas tanto en la cocina como en sala. Son ellos mismos los que nos reciben, atienden, sirven y preparan la comida. Concretamente en nuestro caso hemos sido servidos por alumnos de primer curso y cocinados por alumnos de segundo, probando un “Menú degustación”.

Dan este servicio a “clientes reales” como método de poner en práctica sus habilidades y aprendizajes, siendo examinados de ello por profesores y puntuados a través de encuestas a los propios clientes.

Finalizada la comida, nos dirigimos en primer lugar a admirar la parte posterior del edificio, la cual, simula diferentes platos sucios apilados semi-desordenados. El diseño del edificio ha recibido numerosos premios de arquitectura.



IMAGEN 1. FACHADA EXTERIOR DEL BCC

A partir de este momento comenzamos un recorrido exhaustivo por las instalaciones interiores o el “corazón” de la BCC. Cuenta con múltiples salas de elaboración de alimentos de diversas características (cocinas, obradores, almacenes, etc.) Intentaremos en esta memoria recopilar del modo más organizado posible todo lo que nos hayan dicho.

Visitamos cocinas con campanas extractoras que no son recomendables a la hora de comodidad y sobre todo de limpieza e higiene. Empiezan a implantar en todas las cocinas que puedan, techos filtrantes con sistemas automáticos de limpieza, medidas contra incendios, etc.



IMAGEN 2. COCINA INDUSTRIAL DONDE SE DESARROLLAN LAS CLASES

En los suelos prácticamente de todas las instalaciones presentan ya suelos epoxi, menos porosos, mayor facilidad de limpieza y menos resbaladizos.



IMAGEN 3. INSTALACIONES DOTADAS DE RESINA EPOXI

En una sala destinada al lavado de utensilios empleados en todo el proceso de cocina nos muestran varios elementos. Entre ellos los lavaollas con ciclos de hasta 4 minutos, los lavavajillas industriales de capota con ciclos de hasta 2 minutos. Estos lavavajillas utilizan en diferentes ciclos el mismo agua, cambiando solo de ser necesario la capa superior de ésta ya que es donde se acumula la mayor suciedad.



IMAGEN 4.1. LAVAPEROLAS GRANULDISK PARA LIMPIEZA DEL PLONGE



IMAGEN 4.2. CÁPSULAS DE ALMIDÓN PARA LA LIMPIEZA MECÁNICA EN EL LAVAPEROLAS



IMAGEN 5. LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

Entramos a un obrador de panadería y repostería separado en dos salas: la sala de procesos fríos y la sala de partes calientes de los procesos. En estos obradores utilizan mesados de acero inoxidable, como en la mayor parte de salas de industria alimentaria y mesas de mármol, más específicos para esta tipología de elaboraciones.

Estos obradores se encuentran dotados de todo tipo de útiles de repostería: batidoras, thermomix, rodillos, etc. La temperatura de estas salas se encuentra estable todo el año y la limpieza se realiza con mangueras.



IMAGEN 5. MANGUERAS DE AGUA A PRESIÓN EN OBRADOR DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA



IMAGEN 6. EQUIPOS DE EL OBRADOR DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Los siguientes obradores que visitamos son los de frutas, verduras y pescados. Todos los mesados de estas instalaciones son de acero inoxidable, suelos de epoxi con rejillas, paredes de azulejo, etc. Buscando tanto la facilidad de trabajo como de limpieza y garantizando la mayor higiene posible de las instalaciones en cada momento.

A lo largo de todas las instalaciones encontramos insectocaptores en todos los compartimentos. Se trata de unos aparatos que con la luz atraen a los insectos voladores y los mantienen pegados o muertos en su interior. Son mucho más apropiados e higiénicos en la industria alimentaria que los conocidos insectocutores que esparcen trozos de los insectos a su alrededor.

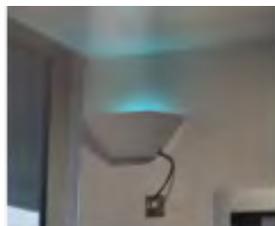


IMAGEN 7. INSETOCAPTORES DISTRIBUIDOS EN EL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES (OCULTOS PARA NO ATRAER PLAGAS)

En la cocina en la que se elabora la comida que será servida en la cafetería-restaurant público llaman la atención varias cosas: todavía hay campanas extractoras, las recetas de

nuestras comidas están escritas en las propias paredes, las planchas y demás equipos de elaboración y fritura se presentan con bastante desgaste y uso (pendientes de cambiar). Horno de 20 bandejas refrigerante, sartenes basculantes para realizar baño maría u otro tipo de procesos similares como las marmitas industriales para cocinado en grandes volúmenes. Con ellas se puede trabajar a $\frac{1}{2}$ atm de presión o a 1 atm, pudiendo hervir el agua a unos 36-40°C, gastando de este modo mucha menos energía y tiempo. No serviría para cocer los productos pero si para estos procesos.

Nos recuerdan que en las nuevas instalaciones deben incorporarse de serie: los techos filtrantes, cocinas de inducción por ser más sencillas de limpiar y utilizar y cambiar el acero inoxidable por silfone que es más sencilla de limpiar y resistente.



IMAGEN 8. MARMITA INDUSTRIAL



IMAGEN 9. FOGONES Y PLANCHAS DE COCINA

Finalizada la visita por todas las instalaciones de elaboración, nos muestran: un auditorio que comunica directamente con cocina, un aula donde todos los asientos podrían voltearse formando un suelo totalmente liso. También nos muestran varias aulas y una sala de catas, donde cada localización consta de un grifo y una pila para realizar de modo cómodo las pruebas de producto.



IMAGEN 10. SALA DE CATAS



IMAGEN 10. AULA DE CLASES DE COCINA

3. CONCLUSIONES

Cómo ha podido valorarse a lo largo de la visita, el diseño de las instalaciones, equipos y maquinarias del Basque Culinary Center busca en todo momento cuidar los principios básicos del diseño higiénico aplicables a los establecimientos alimentarios en nuestro país.

El diseño higiénico inicial del centro junto a unas correctas medidas de mantenimiento, preventivo preferiblemente, van a facilitar el buen estado de sus instalaciones (evitar la

formación de biofilms, colonizaciones bacterianas, corrosiones, abrasiones...) y por tanto minimizar la contaminación microbiológica y físico-química que podría llegar a darse de forma secundaria a unas malas prácticas de higiene.

El fin último del diseño y mantenimiento higiénico de este centro es asegurar la calidad alimentaria durante todo el proceso culinario, minimizando lo máximo posible cualquier rastro de contaminación presente en las instalaciones que pudiera transferirse durante el cocinado a nuestros alimentos.