

## VISITA AL BASQUE CULINARY CENTER

Realizado por Alba Omañas, Maria Pedre y Blanca Pindado.

El Basque Culinary Center (BCC), localizado en la provincia de San Sebastián (País Vasco), es una institución de enseñanza superior que nace en el año 2011, y cuyos principales objetivos son: la investigación, innovación y promoción de la gastronomía, así como de la alimentación.

Los estudios de grado, máster y doctorado que se imparten son ofertados por Mondragon Unibertsitatea, y se componen de profesionales (como chefs, algunos de ellos de importante relevancia a nivel internacional), instituciones y empresas asociadas al mundo alimentario.



Figura 1 y 2. Entrada del Basque Culinary Center

Para empezar nuestra visita comenzamos probando el menú degustación, elaborado y servido por los alumnos de primero y segundo de grado. Después, tras visualizar la fachada del edificio (la cual, a modo de curiosidad, representa una pila de platos sucios) (figura 3), procedimos a la visita de las instalaciones.

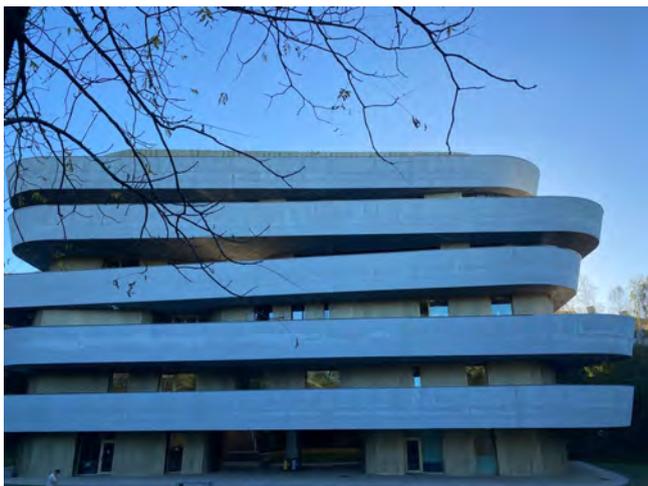


Figura 3. Fachada del Basque culinary center

En primer lugar visitamos las cocinas, compuestas por paredes de azulejos y suelos de resina epoxi. Con el fin de evitar plagas, existían electrocutores en las paredes (figura 4). Es importante mencionar la importancia del diseño higiénico de las mismas, resaltando principios como la correcta separación

de zonas sucias (manipulación de materias primas) de limpias, en el caso de los productos ya elaborados.



Figura 4. Electrocutores

En cuanto a los equipos presentes en las cocinas, en algunas de ellas existían marmitas, es decir, recipientes de tamaño industrial utilizados para calentar, cocinar, mezclar y almacenar grandes cantidades de alimentos. En concreto, la que vimos presentaba capacidad para servir a una media de 400 comensales (figura 5). Además, cabe mencionar la presencia de otros dispositivos, como fogones, freidoras, hornos, armarios de mantenimiento en caliente y grifos de accionamiento no manual (figura 6).



Figuras 5 y 6. Marmita y grifo de accionamiento no manual.

Alguna de estas cocinas no contaba con techos extraíbles, sino con campanas ubicadas a dos metros de altura y compuestas por sistemas "anti-incendios", a base de CO<sub>2</sub> (Figura 7).



Figura 7. Campanas.

En los obradores, donde el producto se trabaja a temperatura regulada (17°C), había máquinas de Thermomix®, batidoras y amasadoras (figura 8), siendo en las salas calientes anexas los lugares donde se cuecen/hornean los productos.



Figura 8. Batidoras, Thermomix®.

También hay otras cocinas específicas como una dedicada al trabajo exclusivo del pescado, y que contaba con utensilios específicos como escamadores (figura 9).

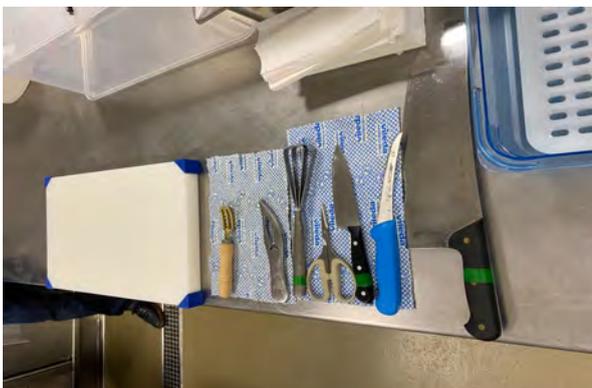


Figura 9. Utensilios para el pescado

En otra cocina, pudimos también ver una cortadora-loncheadora (figura 10). Este equipo representa un punto crítico para la formación de biofilms de *Listeria monocytogenes* y, es por ello, por lo que su correcta limpieza tras ser usada es importante, prestando además especial atención al afilador. En esta misma, también existía una cafetera, la cual debe estar elevada, como mínimo, 20 cm de la superficie, siendo su limpieza también relevante para evitar las "cucarachas del café".



Figura 10. Cortadora-loncheadora

Para concluir este apartado, cabe mencionar la existencia de aulas modulares (en las cuales, en función del número de alumnos, podían añadirse cocinas), además de una sala de catas (figura 11). Esta última se componía de una serie de puestos o paneles, cada uno de ellos conformados por puntos de luz, de diferentes tipos, así como fregaderos. El principal fin de las salas de catas es el de la realización del análisis organoléptico del producto.



Figura 11. Sala de catas

Para concluir, podemos decir que esta visita nos ha servido para conocer mejor cómo debe ser una correcta cocina industrial, así como los equipos e instalaciones que la componen. También, hemos podido verificar que el centro cumplía con los requisitos de diseño higiénico exigidos por el Reglamento Europeo 852/2004.

Por último, hemos conocido cómo se trabaja en el centro, pudiendo observar la impartición de diferentes clases. En las mismas se inculcaban a los alumnos conocimientos basados en las buenas prácticas de higiene. Aprendimos, además, otras curiosidades, como la utilidad de luz ultravioleta para visualizar el vómito de "las cucarachas del café", así como la forma en la que ha sido construido el edificio, empezando por las cocinas, en vez de por las paredes.