



basque
culinary
center



LA BASQUE CULINARY

La Basque Culinary Center es una institución académica gastronómica que tiene su sede en San Sebastián. Fue creada con el objetivo de desarrollar el potencial de la cocina pensando siempre en la innovación formando a futuros profesionales del sector. Logrando así una proyección internacional en el que se encuentran estudiantes de diferentes países de todo el mundo.

El diseño del edificio tiene forma de cinco platos desordenados, dando sensación de movimiento e innovación. Tiene cinco plantas en la que cada una está destinada a un fin.

LA ACTIVIDAD EN LA EMPRESA



En esta visita nos enseñaron las instalaciones en las que se llevan a cabo las diferentes actividades en una cocina, y tienen la peculiaridad de tener la última tecnología y tiene un magnífico diseño para implementar unas buenas prácticas de higiene.

También prima la seguridad de las cocinas para cualquier accidente que pueda suceder. Se pone en lo alto de las cocinas unas boquillas que desprenden CO2 en el caso de incendio. Se puede observar en la foto de la izquierda.

En las cocinas centrales se cuida mucho el material de los suelos y paredes. Se tiende siempre que el suelo no sea resbaladizo y que permita una buena limpieza, esto se consigue con materiales como la resina Epoxy. Y en las paredes se busca que no haya puntos muertos, ni porosidad para poder limpiar adecuadamente. Se emplean materiales como vinilos, silestone o algunas pinturas impermeables.



En la Basque se tienen los protocolos de limpieza calculados de tal forma que esté siempre limpio, y cada tres meses viene una empresa externa para limpieza y desinfección de todos los suelos y paredes.

Lavavajillas de capota: permiten un lavado lineal de la vajilla a una altura de trabajo cómoda, con el apoyo de las mesas de prelavado y salida de cesta. Es primordial cambiar el agua todos los días.



El obrador de parte fría: En esta zona es donde se trabaja el producto. La superficie donde se trabaja es de mármol, que permite una fácil limpieza y es muy resistente a los golpes. Pegado al mármol se encuentra otra superficie de acero inoxidable que igualmente permite una buena higiene.

Se mantiene una temperatura a 17° durante todo el año para el control microbiológico. Se limpia siempre con manguero y espuma.



Zonas calientes: Tienen que estar bien separadas de la zona fría donde se trabaja el producto. La de la derecha fermenta y el de la izquierda es el horno.

La mesa de esta zona es todo de acero inoxidable.



Sala de pescado: Suelo con resina Epoxi, rejillas en el suelo para la limpieza y desinfección. Tiene también insectocaptadores que nunca deben verse desde fuera porque se consigue el efecto contrario. Tienen que estar escondidos.

Nos hablaron sobre la técnica de los japoneses que se llama Ikejime, que trata de sacrificar el pescado haciendo un corte debajo de las agallas, seccionan la cabeza y abren también el final de la cola, e introducen un alambre por la espina dorsal para cortar cualquier reflejo nervioso, así se evita el rigor mortis y mejora la calidad de la carne del pescado.



Loncheador: Hay que limpiarlo todos los días. Todos los loncheadores traen su propio afilador. Es muy importante llevar a cabo una limpieza diaria por el contagio microbiológico, sobretodo Listeria.

Se limpia con una esponja a cada lado y luego se seca con papel porque si no se puede oxidar. Y en el lavavajillas una vez a la semana



En el auditorio se realizan formaciones y exhibiciones de cocina, detrás del auditorio hay una cocina para que la temperatura no varíe a la hora de servirlo.

Sala de catas y análisis sensorial. La peculiaridad de esta sala es que toda la pared está hecha con Silestone, que es un material antibacteriano. Lo malo de este material es que se rompe con facilidad y que es bastante costoso.



CONCLUSIONES

La Basque culinary es una institución gastronómica en la que se forman futuros profesionales del sector. El grado superior dura 4 años y en cada curso hay aproximadamente cien alumnos.

Tiene mucho prestigio y una de las razones es por el diseño de sus instalaciones que están pensadas para evitar en todo momento riesgo microbiológico.

Además tiene las últimas novedades tecnológicas que favorecen un crecimiento permanente formando un ecosistema donde coexisten formación, tecnología e innovación.

Ana Carpintero Cagigas

Jorge de la Morena Rivas

Claudia Castillo Castro