

VISITA

COCINA CENTRAL DE ALCESA

Martes, 22 de noviembre de 2016

Cocina Central de Alcesa

C/ Tuerca, 17-19. Polígono Industria Santa Ana

Rivas Vaciamadrid. Madrid.

Autores Grupo 3

13^a Edición MSA

Álvaro Gómez Florez

Adelaida Lanza González

María Isabel Márquez Fernández

María Ángeles Martínez Nieto

Cristina Martínez Ovejero

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

El Grupo Alcesa es una empresa del sector de la restauración colectiva que lleva 30 años ejerciendo su actividad. Su actividad empezó en una sola nave industrial y después han ampliando sus instalaciones conforme crecía su nicho de mercado. Sus principales clientes son comedores escolares, aunque también realizan servicio de catering para diferentes eventos.

La elaboración de las comidas preparadas la realizan tanto en línea fría como en línea caliente. La línea fría normalmente se elabora para clientes fuera de la comunidad de Madrid a los que distribuir alimentos en caliente sería más difícil. La línea caliente se comienza a elaborar de lunes a viernes a las cuatro de la mañana, para que entre las ocho u ocho y media de la mañana pueda iniciarse la distribución de las comidas a los centros escolares. El resto de la jornada laboral se dedica a la preparación de la línea fría de comidas, en la cual parte de las comidas elaboradas en caliente se envasarán, pasteurizarán, abatirán y almacenarán para su posterior distribución y consumo dentro de los 15 días posteriores a su envasado (vida útil de 21 días tras la pasteurización).

Elaboran un menú diferente para cada día de la semana durante 12 semanas y después inician de nuevo a repetir menú desde la semana 1.

Para el servicio de catering a colegios tienen una cocina central exclusiva para elaborar alimentos para alérgicos, en línea fría, que se encuentra en Sevilla. Los productos para alérgicos se etiquetan debidamente y van envasados en barquetas de diferente color.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se visitan las instalaciones de una de las cocinas centrales de Alcesa situada en Madrid. La visita está guiada por la técnico de seguridad alimentaria y se organiza siguiendo el flujo de la materia prima desde que llega al centro hasta que sale como comida preparada hacia los colegios.

1. **Zona de recepción de mercancías:** Consta de una sala de acceso dónde el encargado de recepción controla los albaranes de entrega, el etiquetado de las mercancías, que los envases vengan en buen estado y controla el peso de las mercancías mediante una báscula que se encuentra en la sala. Las mercancías se almacenan en las cámaras correspondientes según el tipo de materia prima recibida. Se reciben materias primas todos los días.
2. **Zona de productos no perecederos:** Se encuentra anexo a la zona de recepción de mercancías. Es una sala a temperatura ambiente donde se almacenan productos que no necesitan frío para su conservación como conservas, cereales, pastas, legumbres, bollería... En este almacén también se guardan las bebidas que se distribuyen en los servicios de catering para eventos. El encargado del almacén se ocupa de la rotación de los productos almacenados comprobando las fechas de caducidad. Esta sala está sometida a procesos periódicos de limpieza, desinfección y control de plagas.
3. **Zona de lavado de vegetales:** Se trata de una zona sucia y se accede a ella desde la propia sala de recepción de mercancías y también está conectada con la cámara dónde se almacenan las verduras. En la sala de lavado de vegetales hay una pila con un dosificador de solución de agua con lejía a 80-100 ppm de cloro libre; ya preparada para lavar directamente los vegetales. Se controla el cloro libre, total y pH de este grifo diariamente. Sólo trabajan con tomate fresco que deban lavar, el resto de verduras que utilizan, como lechuga o patatas, son de cuarta gama. En la sala también hay un lavador de vegetales y un pelapatatas en desuso por este motivo.
4. **Cámara de verduras y postres lácteos:** Es una cámara sucia donde se almacenan vegetales, frutas sin lavar, vegetales envasados de cuarta gama y productos lácteos. La fruta que se suministra normalmente es lavada en el punto de consumo. En caso de que el cliente no tuviera los materiales necesarios para lavar la fruta, se lava en la cocina central y se envasa ya lista para consumir. La temperatura de esta cámara está entre 6-8°C, porque por debajo de 4°C, la fruta se estropearía.
5. **Zona de Pasillo con Cámaras Frías:** Al que se accede también desde la zona de recepción. El pasillo tiene temperatura controlada por debajo de 15 °C porque en él hay

una sala fría dónde se realizan algunas preparaciones en frío como loncheados, envasado al vacío, etc. Al pasillo frío dan diferentes cámaras de frío:

- *Cámara de descongelación:* los alimentos congelados se desembalan en el pasillo frío y se disponen en la cámara de descongelación en bandejas agujereadas (para que no se acumule agua). El proceso de descongelación dura 48 horas, después los productos se almacenan en cámara frigorífica a menos de 4 °C, teniendo una vida útil tras la descongelación de dos días, aunque normalmente se utilizan antes.
- *Cámara fría de embutidos y carnes:* Se mantiene a una temperatura menor de 2 °C porque se almacena carne picada. La cámara tiene un pequeño apartado para almacén de embutidos y huevo pasteurizado.
- *Cámara de congelación:* se almacenan productos para eventos especiales como carne, precocinados.
- *Cámara fría de producto elaborado y elaboraciones previas:* aquí por ejemplo se almacenan las patatas de cuarta gama envasadas y conservadas con sulfitos. Estas patatas antes de su uso en cocina se lavan bien para eliminar sulfitos y evitar alergias.
- *Cámara fría de materias primas especiales.*
- *Otro congelador para catering.*

Un sistema informático registra las temperaturas de todas las cámaras y el responsable de mantenimiento se encarga de comprobar si hay algún aviso de alarma por subida de temperaturas por encima de los rangos establecidos.

6. **Zona de cocina caliente:** Aquí la temperatura ambiental no está controlada. La cocina esta compartimentada en zona de preparación de primeros platos, segundos platos y zona de preparación de platos especiales.

- *Primeros platos:* preparados con marmitas. Tienen 6 marmitas cada una con un desagüe para vaciar el alimento en bandejas. Se usan en la preparación de sopas, legumbres, pastas, etc.
- *Segundos platos:* se utiliza en su preparación hornos, freidoras, fogones, sartén basculante. Las freidoras funcionan mediante cintas donde el alimento discurrirá sumergido en aceite a menos de 180°C. Realizan semanalmente un análisis colorimétrico para medir los componentes polares del aceite que se renovará antes de alcanzar 23%.
- *Platos especiales:* zona para preparar comida para profesores y comida especiales como por ejemplo comida sin cerdo, hipocalóricas, purés para guarderías, etc. Las comidas especiales son de línea fría.

La cocina dispone de lavamanos de acción no manual mediante el pie, cubos de basura para materia orgánica y reciclaje. También dispone de armarios calientes a vapor donde se almacena la comida en bandejas gastronorm para mantener la temperatura caliente sin desecarla. Hay carteles de información para los manipuladores sobre cómo lavarse correctamente las manos, cómo separar los residuos, seguridad laboral, etc.

Una vez la comida caliente esta lista, se introduce en unas cintas de transporte automático donde se transportaran hasta la zona de transporte. Parte de esa comida se destinara a líneas frías.

En esta zona también encontramos los pasteurizadores de líneas frías donde las barquetas ya termoselladas con el alimento recién preparado son pasteurizadas a 85°C durante 10 minutos.

7. **Zona de envasado línea fría:** sala a 15°C y donde se debe trabajar con mascarilla. En esta sala vamos a encontrar la termoselladora, los abatidores y una cámara fría. Esta comida se dispone en barquetas que se termosellan y se les pone una etiqueta, además se realiza el control de etiquetado guardando una etiqueta de cada lote. Posteriormente son sometidas a una pasteurización e inmediatamente después se introducen en los abatidores que disminuyen su temperatura hasta los 4°C. El abatimiento requiere unas 2 horas y el proceso total unas 3 horas, dependiendo del tamaño de la barqueta y el tipo de comida que almacene. Después de abatirlas se almacena en la cámara fría. Todos los días se guarda una muestra testigo de cada plato que se elabora y en destino también se guarda una muestra testigo de los alimentos distribuidos. Los alimentos especiales para alérgicos se envasan en barquetas de diferente color. En esta zona también hay una máquina para dosificar purés y cremas.

El proceso está diseñado para que el menú que se elabora un día en línea caliente, sea el mismo menú que se distribuya en línea fría a los 15 días siguientes y así optimizan la producción.

8. **Preparación para la distribución o emplatado:** en esta zona se recibe la comida caliente que venía en bandejas y se almacena en termos. Posteriormente se carga en camiones y se distribuye. También preparan la distribución de la línea fría.
9. **Zona de lavandería y almacén de termos:** con lavadora automatizadas.
10. **Zona de expedición.**
11. **Cámara fría:** situada en un piso superior, almacena la producción de línea fría que tardará en expedirse 15 días.
12. **Cuarto de mantenimiento:** situado en el piso superior.
13. **Depuradora:** todos los sumideros de la empresa van a una depuradora propia donde por separación física tratan los vertidos antes de liberarlos.

Limpieza de las instalaciones:

El servicio de limpieza esta externalizado. Toda la limpieza se realiza de manera manual pues el imposible limpiar con espumas ya que siempre hay gente trabajando y maquinas funcionando. Se limpian diariamente los equipos en contacto con alimentos.

Controles del proceso:

Se realiza control diario de agua de grifo donde se determina el Cl total, Cl libre, pH, temperatura y características organolépticas. Se realiza control de temperatura de los platos preparados en lugar de destino.

Control de plagas externalizado también. Les reportan un informe mensual sobre la situación en que se encuentra la cocina y las actividades que se han realizado.

Un laboratorio externo realiza una visita al mes y toma distintas muestras. 2 muestras de superficies en contacto con los alimentos, 1 muestra de la mano de un manipulador donde se determina la presencia de aerobios, 1 muestra de comida caliente y otra de la línea en frío. Además una vez al año realizan el control de aguas, de Legionella y de Listeria (en línea fría criterio de ausencia en 25 gramos).

Una vez al mes les realizan una auditoría, se revisa la formación de los trabajadores y se calibran los termómetros.

CONCLUSIONES:

La visita a la cocina central de Alcesa nos ha permitido conocer in situ el trabajo en una cocina central, conocer el flujo de materia prima en este tipo de establecimientos, observando como separan las zonas frías de las calientes, sucias de limpias, y conocer las medidas de autocontrol que aplican.

MATERIAL GRAFICO: No se autorizó la realización de fotografías.