

COCINA CENTRAL ALCESA

1. Actividad de la empresa

Se dedican a la restauración colectiva, gestión de cocinas de colegios (in situ) y de la cocina central que es donde se elaboran y se llevan a centros que no disponen de cocina.

Tienen diferentes líneas de producción:

- Línea caliente: elaboran la comida, se mete en termos y se come en el mismo día en el centro.
- Línea fría: elabora envases los cuales se regeneran en los sitios de destino, con una caducidad de 5 días.
- Línea fría pasteurizada: elaboran los platos, se pasteurizan a 85°C durante 10 minutos, después se baja la temperatura a 4°C y eso garantiza una vida útil de 21 días al alimento cocinado.

En este tipo de producción se elabora la línea "A tu gusto". Comida para comer en casa para la población que opte por este tipo de servicio adicional.

El control analítico lo realiza un laboratorio externo, que comprueba almacén, cámaras, buenas prácticas y recogen muestras:

- 1 muestra de alimentos de línea caliente
- 2 muestras de alimentos de línea fría pasteurizada
- 4 muestras de alimentos de "línea a tu gusto" diferentes.

Para la elaboración de productos usan distintos tipos de barquetas, las cuales tienen una clasificación por colores:

- ✓ Barquetas color blanco: para dieta basal
- ✓ Barquetas color salmón: para dieta de alérgicos.
- ✓ Barqueta color beige: para dietas astringentes y purés (para guarderías) y normalmente van pasteurizadas para que tengan una vida útil de 21 días.
- ✓ Barquetas color negro: para dietas de menú "a tu gusto"

El proveedor de las barquetas es "nutripack".

Las dietas para alérgicos normalmente son distintas a los menús basales. Estas dietas, en cuanto se hacen, se envasan, no están en zonas de espera. Se guardan "muestras testigo" de todo lo que se cocina (7 días para productos calientes y la vida útil en el caso de la línea de frío).

Hay un jefe (8-10 centros) de operaciones que está fuera de cocina central.

En caliente se elabora en Madrid y Sevilla. En levante solo frío, lo que se reparte en levante de caliente viene de Sevilla pasteurizado.

2. Desarrollo de la visita

Las distintas salas que hemos ido visitando son las siguientes:

- 1) Zona de recepción de mercancías: Llegan los proveedores y descargan las materias primas. Se miden las temperaturas y las que necesitan un control se apartan a la zona de refrigeración que corresponde o al almacenamiento de materias primas precalentadas. También se recopilan y controlan albaranes por la trazabilidad, se vigilan caducidades y controles de plagas (15 días).

La empresa puede preparar 10000 comidas para todos los colegios ya sean menús sencillos o menús constantes (siempre ponen lo mismo) por lo que hay diversidad de materias primas y se hace una rotación constante.

- 2) Zona de productos no perecederos: se guardan y se controlan caducidades y se usa el sistema FIFO (ir colocando delante lo que se tiene que consumir antes). También encontramos insectocutores, para control de vectores.
- 3) Zona de vegetales: disponen de una sala de higienización donde se limpian y preparan. Aquí se encuentra una cámara fría con yogures, frutas y verduras. En cuanto a vegetales, trabajan con productos de 4ª gama, por no tener que higienizar, y ahorrar procesos y tiempo. Las sondas de temperatura están conectadas a un programa informático y se comprueba que todo esté correcto en caso de salir SMS en el mismo.
- 4) Cámara de descongelación de pescado.
- 5) Cámara de refrigeración para embutidos y carnes.
- 6) Cámara para productos congelados de uso exclusivo para productos de eventos especiales como bodas.
- 7) Cámara para productos refrigerados de uso exclusivo para productos de eventos.
- 8) Cámara de productos refrigerados para huevos y lácteos. Normalmente el huevo que utilizan es siempre líquido para todas las elaboraciones.
- 9) Cuarto frío: está el esterilizador de cuchillos, máquina para preparar al vacío, picadoras y loncheadora. Productos de limpieza dosificados.
- 10) Zona de cocinado caliente: disponen de marmitas, ollas, freidoras, armarios donde se mantiene en caliente la comida hasta el momento de montar el plato en carros isotérmicos (75 ° C), ollas basculantes y hornos. El cocinado se hace a las 4 de la mañana, el emplatando a las 7:15 y sale a las 12:15.
Se dispone de una zona abatidores al lado de la cocina donde lo que sobra del menú de línea caliente se refrigera de forma rápida.
La zona donde se elabora "a tu gusto" y la parte de alergias están independientes. En los menús se se intenta compensar la temperatura (normalmente el primer plato se elabora en marmita (cremas, sopas...) que guardan más el calor, y los segundos platos en freidora y horno (tipo croquetas, rebozados, filetes...) que guardan menos la Tª). Es difícil que haya una contaminación, aunque disminuya la temperatura, porque los productos se consumen en el mismo día.
- 11) Sala de envasado: disponen de envasadoras, selladoras, dosificadora y etiquetadora que se programa para que realice la etiqueta que corresponda a cada plato elaborado. Se lleva control de temperatura, fecha y pasteurización.
- 12) Zona expedición por donde salen los termos en caliente.
- 13) Zona de expedición en frío.
Mediante cintas transportadoras, las barquetas listas se cargan en los camiones de transporte.
- 14) Zona office. Cuando llegan los camiones receptionan los termos vacios y desbaratan bandejas y lo colocan en el office.
Entran a la zona de lavavajillas que dispone de 2 túneles de lavado (zona con mucho ruido, se necesita la utilización de cascos por el personal).
- 15) Nave de almacén de materiales (mesas, sillas, menaje, máquinas...) para los distintos eventos que organizan y que así evitan tener que alquilar ningún material y no aumenta el coste.
- 16) Departamento i+d: desarrollar las fichas técnicas. investigan y preparan nuevos platos, recetas, preparaciones...antes de ofrecerlas dentro de sus menús.
Otra nueva vía de investigación es la que se encarga de estudiar si se pueden mantener los productos pasterizados hasta 30 días.

3. Conclusiones

Se trata de una instalación donde se va a elaborar a diario comida para una gran cantidad de población, siendo niños en su mayoría y un porcentaje donde se llevará una alimentación especial debido a alergias e intolerancias en la cual se va a requerir un proceso aparte. Así pues, es necesario llevar un control riguroso de todos los productos que entran y salen y todos los procesos dentro del centro para poder garantizar la seguridad. Es un centro lo suficientemente grande como para tener que controlar cada sala y establecer bien para qué se destina y así evitar contaminaciones. El método de trabajo que se tiene que llevar a cabo es el de intentar elaborar menús estables y de calidad aceptable que sean inocuos y adaptados a cada tipo de dieta sin que haya ningún tipo de alteración en ninguna de las etapas de elaboración.

4. Dossier de material gráfico



Recepción



Almacén de productos no perecederos (con insectocutores)



Zona de refrigeración de materias primas, productos elaborados y de muestras



Cocina



Abatidores



Envasado

