

VISITA EXCEPCIONAL A LA COCINA Y CANTINA DE PEDRALBES

El jueves 23 de mayo, el LFB y la APE organizaron una visita a título excepcional de los locales de la cantina de Pedralbes para los padres miembros de la Comisión Cantina APE. Dicha visita fue guiada por Carina, nutricionista de Serunion, junto con la cooperación de JC Mathioux, LFB.

La visita se organizó siguiendo el sentido del flujo de los alimentos, desde que los proveedores hacen sus entregas hasta que se dejan las bandejas en los carros al terminar de comer.

En primer lugar, visitamos las cámaras donde se almacenan los alimentos:

- Cámaras frías, separadas por familias de productos (carne y aves de corral, luego frutas y verduras, y, finalmente, leche, derivados y huevos).
- Cámaras a temperatura bajo cero para los productos congelados (ej.: pan).
- Cámaras a temperatura ambiente para los productos secos (ej.: pastas, arroz, aceites, o especias)

Las cámaras de almacenaje visitadas contienen de 1 a 2 días de stock de productos, garantizando así la frescura de los productos utilizados => este compromiso deriva del nuevo contrato que une a Serunion con el LFB desde septiembre 2012.

En segundo lugar, pasamos al interior de la cocina para observar las diferentes etapas de preparación de la comida del día, no sin antes ponernos la correspondiente bata y gorro para seguir las estrictas normas de higiene que son de obligado cumplimiento.

Las etapas de preparación son las siguientes:

1. Preparación antes de la cocción (cortar la fruta, preparar los entrantes, aliñado de los filetes de pescado...).
2. Cocción, según diferentes procesos en función de los productos previstos en el menú (horno, marmita, freidora o plancha).
3. Conservación de la temperatura dentro de equipos previstos para mantener los productos calientes a lo largo de todos los turnos de alumnos.

Hay que resaltar que las verduras y los pescados se cuecen mayoritariamente al vapor, permitiendo de esta manera que conserven la calidad nutricional y gustativa del producto final.

Poco tiempo antes de la llegada del primer turno de alumnos, los productos servidos son llevados a la sala de servicio donde se mantienen calientes gracias a diferentes equipos. Los armarios de almacenaje caliente y al baño maría dispuestos encima de las vitrinas de libre-servicio permiten servir a los alumnos los diferentes platos todavía calientes.

Una parte de los productos preparados en esta cocina se reservan para la cantina de Munner. Se entregan 45 minutos antes del primer turno de Munner dentro de cajas isotérmicas que permiten su conservación en caliente mientras que, en el contrato anterior, se entregaban 1h30 antes. Este hecho supone una gran ventaja

ya que evita que los productos servidos en Munner tengan un tiempo de espera demasiado alto, cosa que empeoraría la calidad gustativa final de dichos productos (ej.: arroz o pasta).

En Munner no se lleva a cabo cocción o transformación alguna, únicamente la preparación final de los platos.

Sin embargo, la cantina de Munner tiene una freidora para cocer in situ, las patatas fritas, las croquetas y las empanadas.

Cuando los alumnos terminan de comer, vacían los restos de comida en los cubos previstos para tal efecto y los restos plásticos, en otros cubos, para facilitar el reciclaje. Seguidamente, los platos pasan al proceso de lavado, enjuague y secado. Los platos y cubiertos pueden llegar a completar dicho ciclo hasta tres veces el mismo día.

El circuito de lavado de platos y cubiertos fue renovado por el LFB el curso pasado llevando a una mejora considerable de todo el proceso tanto en términos de efectividad como de rapidez.

Finalmente, es interesante resaltar que Carina, nutricionista de Serunion, junto con la colaboración de la Dra. Orta, gestiona la lista de los alumnos que presentan alguna alergia o intolerancia a un alimento en particular (gluten, huevos...). Dicha lista permite a Serunion prever las soluciones alternativas para los alumnos alérgicos, cuando el producto al que son alérgicos o intolerantes está en el menú del día.

Algunas cifras clave, el 23 de mayo pasado, día de nuestra visita, estaban previstos en el menú:

TODOS LOS DÍAS: 2250 comidas

- Lentejas cocidas =>> 70 kg de lentejas
- Pesado fresco a la salsa de limón acompañado de arroz y de verduras cocidas al vapor =>> 250 kg de pescado fresco
- Tarta de crema o sandía =>> Sandía cortada a mano

Es interesante resaltar también que el pescado servido es mayoritariamente fresco. Este hecho es una particularidad del nuevo cuaderno de gastos que firmó Serunion en septiembre 2012.

En conclusión, dicha visita nos a permitido conocer el proceso de preparación de las comidas de la cantina y darnos cuenta de las numerosas restricciones y particularidades de una estructura que sirve diariamente cerca de 2250 comidas.