

Visita de madres y padres a las cocinas centrales de Comedores Blanco



Tras la visita realiza el miércoles 13 de noviembre de 2019 a las cocinas centrales de Comedores Blanco, a la que acudimos varios miembros de la Junta Directiva de la AMPA y varios padres y madres, queremos destacar que todos salimos con un gran sentimiento de gratitud, satisfacción y tranquilidad, en varios sentidos.

En primer lugar, en la atención del personal que nos acompañó durante la visita. Contamos con la compañía de la coordinadora que gestiona nuestro colegio, la jefa de cocina y la nutricionista. Las 3 nos trataron con mucho cariño y cercanía a la par que, con gran profesionalidad, lo cual nos hizo sentirnos muy a gusto durante toda la visita.

En segundo lugar, en cuanto a las instalaciones. Teniendo en cuenta que la visita fue a las 11.30h, en pleno funcionamiento de las cocinas, nos resultó muy notorio la limpieza con la que se trabaja y de todos los espacios que visitamos. Esto nos genera gran satisfacción y tranquilidad de cara a conocer el lugar donde se elabora la comida que a diario consumen nuestros hijos. Además, pudimos comprobar que tienen diferentes cocinas y personal para la elaboración de los menús de los alérgicos, incluso se sitúan en diferentes plantas, lo que hace imposible que exista ningún tipo de contaminación cruzada, ya que además de la cocina, se duplican los demás eslabones de la cadena (enfriamiento, envasado, etiquetado, mantenimiento...)

En tercer lugar, la amplia y detallada información que nos facilitaron respecto a los procesos de elaboración y mantenimiento de los alimentos. En general, la línea fría es una gran desconocida, y nos explicaron con gran detalle y sencillez el funcionamiento de la misma, a la vez que íbamos visitando los distintos lugares donde se va llevando a cabo. Más adelante os explicaremos este proceso.

Y en último lugar, aunque no menos importante, la cata de alimentos que nos ofrecieron. Pusieron a nuestra disposición gran variedad de alimentos, de los mismos que comen nuestros hijos para que los probáramos. Y he de decir que todos los allí presentes coincidimos en que estaban muy buenos. Probamos: Crema de calabaza, judías blancas estofadas, Fideua valenciana (la misma que nuestros hijos comían ese día), filete de pollo campero en salsa, ventresca rebozada (la misma que nuestros hijos comían ese día), palometa con tomate, arroz con carrillada y fruta. Como veis, una gran variedad que incluyó los platos de varios días del menú.

Por todo ello, queremos trasladaros lo afortunados que nos sentimos de contar con esta empresa como proveedora de los alimentos que consumen nuestros hijos, dado que hemos comprobado de primera mano que los productos y procesos que se siguen en su elaboración son de muy alta calidad.

EL PROCESO DE ELABORACIÓN: LÍNEA FRÍA

En este proceso de elaboración, hay una premisa fundamental y es el mantenimiento de la temperatura óptima de los alimentos para garantizar su perfecta conservación libre de bacterias, sin necesidad de añadir conservantes u otros procesos como la pasteurización.

Se conoce que la temperatura óptima para el desarrollo de las bacterias es entre los 10°C y los 65°C y a partir de ahí se definen los procesos de elaboración y mantenimiento.

Lo primero es la recepción de los alimentos, que hemos comprobado que son de alta calidad, frescos y nada precocinado o envasado. Por ello la recepción es diaria y debe ser a una temperatura de 4°C, para garantizar la calidad de los mismo.

De la misma manera, se cocina a diario, con 2 días de antelación al consumo. Es decir, el miércoles se cocina lo que nuestros hijos consumen el viernes.

El proceso de elaboración se lleva a cabo con aceite de oliva en todo caso, y a una temperatura mínima de 75°C. Una vez finalizado el cocinado, se coloca la comida en las barquetas (Bandejas blancas) y se introducen en el abatidor durante 1h hasta bajar la temperatura a 4°C. con esto se consigue que, al ser una bajada de temperatura tan rápida, no haya posibilidad de que proliferen ninguna bacteria. Una vez alcanzada esa temperatura, se sellan las bandejas, se etiquetan y se almacenan a 4°C para distribuir las al día siguiente. Además, durante este proceso se llevan a cabo controles específicos (como de detección de metales) para garantizar la calidad.

En el colegio, el personal se encarga de comprobar en la recepción de los alimentos que estos siguen a esa temperatura y que no se ha roto la cadena de frío en ningún momento de manera que se siga garantizando su seguridad alimentaria. Y lo almacenan en las mismas condiciones.

Al día siguiente, que es cuando se consume ese alimento, en la cocina del comedor, durante 1h, se eleva la temperatura de la comida hasta los 75°C, de nuevo para garantizar la no existencia de bacterias. Se baja la temperatura a 65°C de forma natural y se sirve al alumnado y profesorado que así lo contrata.

Este proceso implica que no hay ningún producto adicional para el mantenimiento y conservación de los alimentos lo que permite que se mantenga el sabor de la comida recién cocinada.

Si bien el consumo se lleva a cabo en 2 días, nos confirman que las pruebas realizadas demuestran que el alimento así conservado se mantiene en perfectas condiciones, a l menos, hasta 7 días.

Por nuestra parte, podemos dar fe del proceso e insistir en la satisfacción que nos ha generado la visita.

Queremos agradecer de nuevo a Comedores Blanco que nos abrieran las puertas de sus cocinas.

Y animaros a todos a trasladarnos cualquier duda o cuestión que os pueda surgir al respecto.