

TRES COCINAS, TRES JEFES

MORATALAZ

RICARDO Murias Murias ejerce de jefe de cocina en Moratalaz desde su inauguración en el año 2000. Desde los quince años trabaja en los fogones: "Empecé en un restaurante muy chiquito, porque mi hermano mayor se dedicaba a la cocina, y desde entonces no he parado. En hostelería hay que ser como una esponja para estar aprendiendo constantemente en diferentes sitios y con muchos profesionales. Estuve en Tattaglia y Teatríz, y trabajando con grandes cocineros, como Pedro Subijana. Para complementar mi experiencia estudié Formación Profesional de segundo grado".



ESCORIAL

LINO Quintans Lois lleva dos años preparando las comidas para los alumnos de Gredos San Diego desde que abrió el centro de El Escorial. "Tuve la suerte de iniciarme con quince años en uno de los mejores restaurantes madrileños de la época, El Bodegón, que era una institución. Ahí estuve hasta que su dueño se jubiló. Nos absorbió una empresa muy potente en la que trabajaron grandes profesionales, como Pedro Subijana, con lo que completé mi formación. Me he desenvuelto en la alta cocina y me siento muy a gusto con mi profesión de cocinero que me gusta y me llena".



VALLECAS

PABLO Iturbide Gila se incorporó a Gredos San Diego con la apertura del Colegio de Vallecas en 1994. "Comencé como aprendiz en la Boite Valentín, en la Plaza de Castilla. Era uno de los mejores restaurantes en su época; tenía pastelería propia y aprendí de todo. Pasé por varios restaurantes, entre ellos La Posada de la Villa y La Rioja. Para mí la cocina es un reto; siempre tienes algo que aprender. Y también enseñar, pues llega un momento en el que quieres transmitir todo lo que sabes de la profesión que te gusta. Por eso estuve en las escuelas de hostelería del IMEFE, donde coincidí con Ricardo".



Ctra. Villavieja a Vallecas, Km. 3,8
Mercamadrid
Tel. 91 779 72 00

No sólo de pan...

¿Qué es la trazabilidad?

Almudena Rueda López
Dpto. Calidad Grupo Norteños

El pasado 1 de Enero entró en vigor lo que coloquialmente se denomina **Ley del alimento**, que obliga a todas las empresas alimentarias pertenecientes a la Unión Europea a seguir la trazabilidad de sus productos. Esta ley nació tras reiteradas 'crisis alimentarias', la más conocida por todos es la de las 'vacas locas' (*Encefalopatía Espongiforme Bovina*) a raíz de la cual se empezaron a establecer sistemas de identificación y registro de los animales bovinos, y el etiquetado del vacuno y productos de vacuno. Pero, ¿Qué es la Trazabilidad? Tras consultar varios libros la que considero más completa es la expuesta por el Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC que define la trazabilidad como "aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas".

Dentro de la definición de trazabilidad, hay que diferenciar dos aspectos:

Trazabilidad hacia delante o Trazabilidad descendente, es decir, saber en que punto de la cadena alimentaria se encuentran los lotes de producción.

Trazabilidad hacia atrás o ascendente, es decir, saber el origen de la mercancía, los procesos por los que ha pasado, régimen alimenticio, tipo de alimentación, cuidados veterinarios, etc.).

Desde el punto de vista de una empresa, la trazabilidad consiste en la capacidad de asociar los lotes de un producto terminado con las materias primas a partir de las cuales fueron producidos o elaborados (**Trazabilidad hacia atrás**) o el destino que se ha dado a esos lotes (**Trazabilidad hacia delante**).

Además, hay que tener en cuenta el tamaño de los lotes. Cuanto más pequeños sean, es decir, cuantos menos productos haya con un mismo número de lote, la repercusión económica será mucho menor ante una alerta alimentaria, ya que habrá que retirar del mercado muchos menos productos que en el caso de lotes excesivamente grandes.

Por lo tanto, para llevar a cabo una buena gestión de la trazabilidad es necesaria la colaboración de todos los eslabones que intervienen en la cadena alimentaria, empezando por los ganaderos, agricultores, siguiendo por las plantas de transformación, mataderos, salas de despiece, etc. y terminando por el consumidor final.