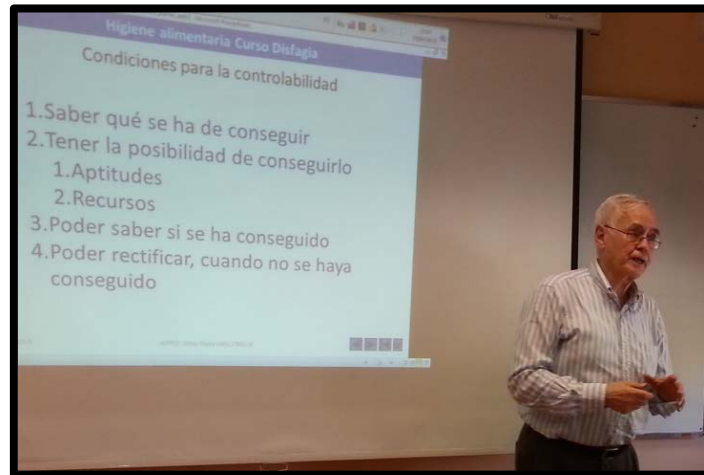




En el transcurs del divendres cinc i del dissabte sis de juny es va impartir el primer mòdul sobre seguretat alimentària i la jornada de cuina. Durant la tarda del primer dia el Sr. Enric Riera, assessor i especialista del CRESCA en Seguretat i Control Alimentari, va abordar les Bones Pràctiques Higieniques (BPH) relacionades en la producció d'aliments.



El Sr. Enric Riera durant la seva exposició de BPH

Dins de l'apartat de BPH, el Sr. Riera va fer èmfasi en: el disseny i manteniment de locals, equips i utensilis; les precaucions de recepció, manipulació i emmagatzement de subministres; la conducta higiènica del personal i la prevenció d'infestacions. A més a més, va fer la identificació dels perills potencials per a consumidors amb disfàgia (físics, químics i biològics).

D'altra banda, va abordar les característiques bàsiques dels microorganismes que poden causar toxoinfeccions alimentàries, donant-li una gran rellevància a la minimització de la contaminació inicial i als factors que influeixen i a les precaucions que cal tenir en compte.

Aquesta sessió teòrica es va veure complementada amb la Jornada de Cuina Pràctica i Degustativa que es va realitzar en les instal·lacions de l'Escola de Cuina Boqueria.

Van impartir aquesta jornada la Sra. Eulàlia Fargas, Cuinera, professora en Educació Alimentària, directora d'Escola Cuina Boqueria i la Sra. Marisa Garcia, Logopeda especialitzada en deglució i comunicació i Pedagoga-Terapeuta especialitzada en discapacitat i demència.



La Sra. Fargas explicant les característiques d'un ou d'estruç



Detall d'una parada de fruites i verdures

La primera part de la jornada es va dedicar a una visita al mercat de “La Boqueria” on es van veure “in situ” els diferents productes que, posteriorment, es farien servir en la preparació dels diferents plats. En aquesta visita es van considerar els diferents factors a tenir en compte a l'hora de la compra, destacant-ne tant la seguretat, la qualitat i la sensorialitat.

La resta de la jornada es va dedicar a la preparació d'aliments. D'entrada es van abordar els diferents graus de consistència, colors i sabors d'aliments tant en fresc com congelats. A continuació es va passar a comprovar diferents formes de cocció i de conservació.

En una fase posterior es va procedir a l'elaboració de: un menú de dieta tova (de fàcil masticació); un menú de dieta turmix (menú triturat) i es van considerar les condicions



òptimes de la conservació del menjar preparat, tot tenint en compte les dificultats i l'adaptació per a cada cas.



Detall del procés d'elaboració de diferents plats



Les Sres. Fargas i García supervisant l'elaboració d'un plat



Degustació d'un plat acabat de preparar



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari



Recopilació dels plats preparats

[www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)