

El largo viaje de los alimentos

A pesar de que en muchas ocasiones nuestra dieta no varía gran cosa, es fácil encontrar diez mil productos alimenticios diferentes en un gran supermercado. La cifra llega incluso a 14.000 si hablamos de un supermercado de Estados Unidos. Para que todos esos alimentos lleguen allí, todos ellos pasan por varias etapas diferentes: creación, procesado, conservación y distribución. De ello habla el curso «Tecnología de los alimentos», dirigido por Baldomero López Pérez y José Manuel Pingarrón.

TEXTO: JAIME FERNÁNDEZ / FOTOGRAFÍA: A. MATILLA



Un estudiante cualquiera se va una de las tardes de julio a tomar unas gambas y después, para rebajar, se toma una tila. Al día siguiente, tiene el estómago revuelto. ¿Cuál es la causa? Cualquiera pensaría que han sido las gambas, pero hay muchas posibilidades de que haya sido la tila, porque al fin y al cabo las plantas están mucho más expuestas a los microorganismos vivos y las bacterias. Es por eso que muchos países del mundo exigen que productos como el pimentón, el trigo y algunas avenas pasen por un proceso conocido como irradiación.

Precisamente, una de las tres visitas que hacen los estudiantes de

«Tecnología de los alimentos» es al irradiador de Tarancón, en el que comprueban la utilidad de esta tecnología para acabar con los microorganismos. Las otras visitas son a la fábrica de galletas Cuétara y

El curso, que exprime las cien horas de duración, enseña a los estudiantes nociones básicas sobre la clasificación de los microorganismos, la cata de vino, el impacto medioambiental, el desarrollo de una industria completa, y tres secciones especiales dedicadas a la leche, la carne y el pescado

a Mercamadrid. Allí comprueban, *in situ*, técnicas de conservación, procesado y distribución. El profesor Baldomero López Pérez, director del curso, informa de que en

Mercamadrid existe una máquina con la capacidad de dividir de manera automática, y por su densidad, las patatas que son más adecuadas para freír de aquellas que son para cocer. La máquinas las

separa e incluso las empaqueta en envases diferentes, asegurando además que no existe ninguna defectuosa. Ese es un ejemplo claro de que la tecnología de los alimen-

tos mejora la calidad del producto que llega a manos del consumidor.

El curso, que exprime las cien horas de duración, enseña a los estudiantes nociones básicas sobre la clasificación de los microorganismos, la cata de vino (con una clase práctica), el impacto medioambiental, el desarrollo de una industria completa (este año se ha visto la del aceite de oliva desde que la aceituna entra en la almazara hasta los productos finales), y tres secciones especiales dedicadas a la leche, carne, pescado y los análogos de estos dos últimos.

Por supuesto, también se han tratado otros temas como la importancia de los aditivos. Según

Baldomero López Pérez, los antioxidantes hacen posible que existan productos como el puré de patatas. Ese y otros muchos productos precocinados han contribuido, según el profesor, a la revolución de la mujer en el siglo XX, ya que han facilitado mucho la vida y han reducido el tiempo que se pasa en la cocina. Sea por esa revolución o por otras, lo cierto es que de los 18 alumnos del curso, once han sido mujeres de diferentes países. Entre las asistentes, una colombiana discípula de un catedrático del mismo país que realizó el curso el año pasado y que quedó tan satisfecho que envió a su mejor alumna a seguir sus pasos. □