



II JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN DE ALIMENTACIÓN EN CAMPAÑA EN EL EJÉRCITO DE TIERRA

Dentro de la continua preparación a la que se entregan los miembros de la Brigada Logística (BRILOG), parte del personal de tropa (especialidad HAM), destinado en las Agrupaciones de Apoyo Logístico (AALOG), participará en una actualización periódica de sus conocimientos, necesarios para el buen funcionamiento de los apoyos en cocina de campaña. Para ello se proponen mejorar y unificar las prácticas en las siguientes áreas:

-  la coordinación de los equipos de alimentación,
-  el diseño y la elaboración de menús y
-  la práctica de procedimientos y tareas necesarias para la correcta confección de los diferentes platos y
-  el conocimiento y utilización de los distintos materiales en dotación en nuestras Unidades (especialmente aquellos que manejan los pelotones de alimentación en las diferentes unidades del ET: frigoríficos, congeladores, lavavajillas, cocinas, cooperativas, ...)

Objetivos

-  Actualizar al personal de tropa (especialidad HAM) sobre las actividades desarrolladas en la alimentación en campaña (ejercicios en TN y misiones en ZO).
-  Normalizar los distintos procedimientos para la confección de menús y su posterior elaboración: Solicitud y gestión de pedidos, suministro y conservación de los alimentos.
-  Capacitar en la confección de dietas equilibradas, adaptándose a las distintas necesidades nutricionales.
-  Adquirir destreza en el manejo de los equipos de campaña de dotación en las unidades.
-  Capacitar para hacer frente a las distintas necesidades dietéticas (celíacos, intolerancias a determinados alimentos, menús confesionales, ...).
-  Elaborar un catálogo de menús para su aplicación en el ámbito de la BRILOG, tanto de menús en frío (bolsas) como en caliente.

Las jornadas de actualización (JJAA) se llevarán a cabo del 26 de noviembre, lunes, al 30 de noviembre, viernes, realizándose el cuarto día (jueves, 29 de noviembre) una evaluación práctica de los conocimientos adquiridos. Esta



evaluación será realizada por personal militar y civil ajeno a las JJAA, de reconocido prestigio y experiencia en el mundo de la cocina.

Las jornadas de alimentación se dividirán en 2 fases:

En una primera fase (del 26, al 28 de noviembre), los asistentes se organizarán en tres (3) equipos diferentes, asignándoles un remolque cocina Arpa 2000 por equipo, con el que deberán elaborar comida para 120 comensales. El primer equipo confeccionará el primer plato, el segundo equipo confeccionará el segundo plato y el tercer equipo será responsable de hacer el postre y entrantes. Se rotará la elaboración de los distintos platos durante las tres jornadas de tal manera que todos los equipos realicen un primer plato o entrante, un segundo plato principal y un postre.

En una segunda fase, jornada del 29 de noviembre, se realizará el concurso gastronómico, donde cada equipo (seis, en total) confeccionará una comida, compuestas por un primer y un segundo plato (el postre se elaborará por el personal HAM de la AALOG 41). Realizarán el montaje del plato en la tienda de la cocina y, si fuera necesario, se les citará ante el jurado para su explicación. Ambos platos serán de libre elección, siendo los productos para su elaboración idénticos para todos los equipos y seleccionados previamente por Diego Barbero (cocinero de prestigio y miembro del jurado). Dichos productos no se conocerán hasta que dé comienzo el tiempo de cocinado.

Posteriormente, tras la deliberación del jurado técnico, se procederá a la entrega de premios, y se distribuirán las comidas al personal invitado (140 pax).

Cada Agrupación, así como el Grupo Logístico de la Brigada Aragón I, participará con un equipo de dos militares.

Jurado

-  Diego Barbero, chef de cocina del hotel NH Ciudad de Zaragoza,
-  Miguel Mosteo Achutegui, crítico gastronómico,
-  Clara Arpa, consejera-delegada de la empresa ARPA y
-  Ángel Santos Ramírez, coronel veterinario (en la reserva) y experto en nutrición.

Parrilla de valoración de los miembros del jurado (por cada equipo):

		Gusto, sabor y aroma	Presentación e innovación	Composición (Uso ingredientes)	PUNTUACIÓN	
PUNTUACIÓN		1-10	1-10	1-10	PUNTUACIÓN	
					PARCIAL	TOTAL
EQUIPO 1	1 ^{er} PLATO					
	2 ^o PLATO					



Programa detallado

Lunes, 26 de noviembre

-  Se impartirán los conocimientos teórico-prácticos relativos a las diferentes necesidades nutricionales.
-  Visita a las instalaciones del CABTO de la AALOG 41.
-  Elaboración de un menú de los propuestos para el personal asistente de la AALOG 41 (120 pax).

Martes, 27 de noviembre

-  Visita a las instalaciones de "Profesionales de la carne, S.L.", una de las industrias más importantes en el tratamiento y preparación de productos cárnicos en Aragón, para mostrar la importancia del correcto tratamiento de los productos, así como en el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.
-  Mesa redonda para la puesta en común tanto experiencias como procedimientos llevados a cabo en los ejercicios que ha participado el personal HAM, con el objetivo es debatir y unificar dichos procedimientos. Como competencias a tratar se proponen aquellas que conllevan las operaciones auxiliares de almacén, recepción, desconsolidación, ubicación básica, preparación y expedición de cargas y descargas de los alimentos. También, el tratamiento, de forma coordinada o en equipo de dichos productos, y aplicación de los procedimientos y equipos adecuados, en condiciones de productividad y respetando la normativa de seguridad, salubridad y prevención de riesgos.
-  Elaboración de un menú de los propuestos para el personal asistente de la AALOG 41 (120 pax).

Miércoles, 28 de noviembre

-  Se impartirán los conocimientos teórico-prácticos relativos a distintas necesidades dietéticas (intolerancias, celíacos, menús confesionales, etc.), así como de las condiciones higiénico-sanitarias en cocina de campaña.
-  Mesa redonda para puesta en común, tanto experiencias como procedimientos llevados a cabo en los ejercicios que ha participado el personal HAM, con el objetivo de debatir y unificar dichos procedimientos.
-  Elaboración de un menú de los propuestos para el personal asistente de la AALOG 41 (120 pax).
-  Por la tarde, visita a las instalaciones de ARPA AMC, donde se les mostrarán los equipos móviles de campaña que son utilizados en los



diferentes ejércitos y organizaciones que operan en condiciones similares a nuestras Fuerzas Armadas.

Jueves, 29 de noviembre

- 🏆 **Jornada de concurso.** Cada equipo confeccionará una comida compuesta por un primer y un segundo plato (el postre se elaborará por el personal HAM de la AALOG 41).
- 🏆 Realizarán el montaje del plato dentro de las tiendas y, si fueran requeridos por el jurado, saldrán a dar detalles de su elaboración. Ambos platos serán de libre elección, siendo los productos para su elaboración idénticos para todos los equipos y seleccionados previamente por Diego Barbero (cocinero de prestigio y miembro del jurado). Dichos productos no se conocerán hasta que dé comienzo el tiempo de cocinado.
- 🏆 Posteriormente, cuando hayan acabado los equipos de realizar su presentación al jurado (prevista para las 13:45), éste llevará a cabo la deliberación del jurado y se procederá a la entrega de trofeos.
- 🏆 A las 14:15, aproximadamente, se distribuirán las comidas al personal invitado (140 pax).

Viernes, 30 de noviembre

- 🏆 Se impartirán los conocimientos teórico-prácticos relativos al uso y funcionamiento del programa de gestión de pedidos de productos de alimentación (SIGEPAL), de futura implementación para todas las unidades que hagan uso del CABTO de la AALOG 41. En realidad, todas aquellas que despliegan en el CENAD de San Gregorio. Este sistema agilizará el trabajo a todas las unidades, permitiendo al CABTO de la AALOG 41 mayor eficiencia.
- 🏆 Puesta en común de las ideas fuerza, encuesta de satisfacción al personal HAM, limpieza y recogida de material. Despedida de los asistentes.

MEDIOS

🏆 FRIGORÍFICOS:

Para la conservación en frío de productos frescos, se utilizarán dos frigoríficos mixtos, de dotación en el ET. Cada equipo dispondrá de su lote de productos, debidamente diferenciado.



MÓDULO COCINA 600/800

Se expondrán sus posibilidades y manejo. Para la confección de determinados platos se utilizará, cuando sea necesario, el horno del citado Módulo.

REMOLQUE COCINA ARPA 2000/250

Para garantizar el aprovechamiento de las Jornadas, cada equipo participante dispondrá de un remolque Cocina Arpa 2000.

Cocina móvil de campaña sobre remolque todo terreno, autónoma, a gasóleo (JP8) para pequeñas unidades de combate/apoyo al combate tipo GT/SGT.

- Situaciones tácticas que precisan movilidad.
- Incluye tienda de campaña de 26,5m2 con instalación eléctrica.
- Capacidad preparación 250 menús completos/hora.
- Preparación de RIC,s y raciones colectivas.
- 3 envoltente térmicos.
- Chimenea.
- Depósito combustible.
- Incluye:
 - Menaje de cocina diverso
 - Olla presión
 - Elevador de ollas
 - Marmitas



Gráfico facilitado por la Brigada de Sanidad

Otras consideraciones

Con anterioridad al inicio de las jornadas, los alumnos habrán remitido un cuestionario para evaluar su experiencia en los distintos aspectos de la alimentación en campaña. El objetivo es optimizar el contenido al nivel profesional de los asistentes.

Se confeccionarán y trabajarán los distintos grupos de alimentos (arroz, pasta, legumbres y verduras, carnes y pescados, frutas y lácteos).

El presupuesto para cocinar será el "módulo" que se emplea en ejercicios y maniobras del ET: 7,50 euros por persona y día. Por ello, serán 3,75 los euros invertidos, por persona, en la comida del día del concurso. Esto es así porque se destina:

-  1/6 al desayuno: 1,25 euros.
-  1/2 a la comida: 3,75 euros.
-  1/3 a la cena: 2,50 euros.