



## JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN DE ALIMENTACIÓN EN CAMPAÑA

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 de conocimientos, necesarios para poder llevar a cabo en campaña:

- la coordinación de los equipos de alimentación,
- la elaboración de menús y
- la práctica de procedimientos y tareas necesarias para la correcta confección de los diferentes platos, utilizando los distintos materiales en dotación en nuestras Unidades.

### 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.
- 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.
- Adquirir los conocimientos en las técnicas de panificación.
- 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.

Las jornadas de actualización (JJAA) se llevarán a cabo del 11 de diciembre, lunes, al 14 de diciembre, jueves, mediante la impartición de sesiones teóricas y la ejecución de sesiones prácticas, finalizando con una evaluación práctica de los conocimientos adquiridos.

Cada Agrupación participará con un equipo de dos militares, con excepción de la AALOG 61 que presentará 2 equipos.

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



## Programa

### Lunes, 11 de diciembre

Se organizarán en seis equipos, de dos integrantes cada uno, asignándoles un remolque cocina Arpa 2000 a cada uno, con el que deberán elaborar comida para 30 pax.

Se habrá elegido aleatoriamente un menú que elaborarán ese mismo día, por equipos. Un equipo confeccionará el primer plato, otro equipo confeccionará el segundo plato y el tercer equipo será responsable de hacer postre y entrantes.

### Martes, 12 de diciembre

Se impartirán los conocimientos teórico-práctico relativos a panificación, postres en horno y postres sobre remolque cocina Arpa 2000.

### Miércoles, 13 de diciembre

Cada equipo confeccionará el postre para 30 pax, que, al día siguiente, será objeto de evaluación (uno de horno, uno de Remolque Cocina Arpa y fruta de temporada).

### Jueves, 14 de diciembre

Cada equipo confeccionará 30 comidas completas: entrante, primer plato, segundo plato y postre. Realizarán el montaje del comedor y explicarán su plato (el mismo para todos) al jurado técnico. Posteriormente distribuirán las comidas al personal invitado.

En esta ocasión, se separará un plato de cada equipo para ser valorado por el jurado técnico. Este plato será parte del todo, no confeccionándose separado del resto, para así no desvirtuar el trabajo.

## Medios

### FRIGORÍFICOS:

Se utilizarán para la conservación en frío dos frigoríficos mixtos de dotación en el ET.

### EQUIPO DE PANIFICACIÓN

Se utilizará un equipo de panificación de dotación.

### 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*

### MÓDULO COCINA 600/800

Para la confección de determinados platos (postres) se utilizará, cuando sea necesario, el horno del citado Módulo.

## 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 objeto 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).

Las JJAA se realizarán en la Base "El Empecinado" (Santovenia del Pisuega, Valladolid).

El presupuesto para cocinar será el "módulo" que se emplea en ejercicios y maniobras del ET: ocho euros por persona y día.