

MILLORA DE LA GESTIÓ ECONÒMICA DEL SERVEI DE CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI DE PONENT

Col·legi Terraferma

Dirigit per: Margarida Llop Ribalta

Tutor: Sr. Martínez

Alumne: Albert Dalmases París

Curs: 2n de Batxillerat

Any acadèmic: 2012 - 2013



Generalitat de Catalunya
Departament de Justícia
Centre Penitenciari Ponent



terraferma

**Grup
Alimentari
Guissona** The logo for Grup Alimentari Guissona, featuring the letters 'G', 'A', and 'G' in a stylized, colorful font (yellow, blue, and green).

***“Dins la presó, tu no marques el tempo,
la presó te’l marca a tu.”***

Agraïments:

Aquest treball de recerca que he anat fent des del juny de 2012 fins al novembre de 2012, ha necessitat el suport i l'ajuda de persones que sense el seu interès i ajut, aquest treball no hagués estat possible, per tant, m'agradaria agrair el suport que he rebut per part de tots ells.

Al Sr. Ramon Alsina Cornellana, Conseller Delegat i membre directiu de l'empresa Corporació Alimentària Guissona. Pel seu interès que va mostrar en el treball des del primer moment en que vaig presentar-li la meva idea. També l'agraïment a la seva valuosa aportació personal.

Al Sr. Antoni Cuñé Sala, cap de vendes del departament comercial de carns de Corporació Alimentària Guissona, pel seu interès i esforç, que ha mostrat en millorar i donar els retocs necessàries en el treball.

Al Sr. Zwentibod Torres Puente, cap de la secció Horeca de la Corporació Alimentària Guissona, agrair-li el seu interès en el meu treball i felicita'l per voler entrar dins el Centre Penitenciari.

A Margarida Llop Ribalta, pel seu suport imprescindible, per la seva dedicació i la paciència que ha tingut en mi en les trobades que teníem per aclarir dubtes sobre el treball i valorar la informació de recerca. En la seva orientació com a pedagoga. Sense ella no hagués pogut aprendre gran part de coneixements que ara hi ha en el treball. Agrair-li també la confiança i sinceritat que m'ha transmès al llarg de tot el projecte. Portant-me en bona orientació.

Al Sr. Manel Reñé Fernandez, per haver facilitat la visita, de totes les instal·lacions i dependències del Centre Penitenciari Ponent, relacionades amb el treball així com l'accés a dades públiques del tot imprescindibles per dur a terme la part pràctica del mateix.

Al Sr. Manuel Revuelta Camuñas, director territorial del Centre d'Iniciatives per la Reinserció (CIRE), per totes les facilitats donades en el seu àmbit i interès mostrat en el meu treball de recerca.

Al Sr. Martínez, tutor acadèmic d'aquest treball de recerca, per l'interès continuat que ha tingut des del primer moment que vaig començar a fer el treball.

I finalment als meus pares, per la seva paciència que han tingut durant tot el treball, en el dia a dia. Els consells que m'han donat des d'un punt de vista professional i a superar els moments d'incertesa, que no han sigut pocs. Moltes gràcies.

Pròleg:

En el moment d'escollir quin seria el meu treball de recerca, se'm van passar molts treballs possibles, casi tots relacionats en el món de la meva passió i la meva perdició des que era ben petit, la música.

Però realment, la meva intenció era fer un treball en que a nivell acadèmic no es barrejés mai la meva passió, la música i la meva vida d'estudiant. Per tant, vaig decidir fer un treball que es decantés per la branca de l'economia.

Vaig estar dies pensant en quin treball podria fer; balanços d'empreses, estudis de mercat... i no em vaig donar compte del treball que podia fer i que a més el tenia al costat de casa. Pocs dies abans de presentar el nom del treball de recerca al col·legi, el meu pare va treure el tema de quan el Centre Penitenciari de Ponent llençava la brossa alimentària que produïa als contenidors del carrer, deia que llençaven grans quantitats de menjar. En aquell moment se'm van encendre totes les idees dins el meu cap i la meva curiositat econòmica envers, cuina igual a diners destinats a l'alimentació, menjar llençat a la brossa igual a diners perduts. Tot això va fer que iniciés una petita recerca aquella mateixa tarda per veure si podia millorar aquella situació i de quina manera la podia millorar. La meva intenció tenia uns objectius molt clars, millorar la qualitat alimentària, temps i estalviar diners innecessaris.

El treball va ser acceptat pel col·legi i en pocs dies em vaig posar a fer feina. Jo no sabia com funcionava la presó i menys com era per dins i encara menys del funcionament de la cuina. Això va provocar que sol·licités fer una visita dins la presó per tal de veure tot el seu funcionament. Aquesta visita em va fer veure que una presó és una ciutat en miniatura, té el mateix funcionament, mateixos serveis que una ciutat. Simplement se li ha de sumar la característica de la seguretat.

Aquest treball m'ha permès compaginar i aplicar a la vegada la pràctica i la teoria dels aprenentatges assolits com alumne a l'escola. Ha estat, també un mitjà per aprendre i desenvolupar capacitats i habilitats generals, argumentant-les.

L'objectiu en un principi el veia possible, però havia de convèncer-me que em caldria tota una sèrie de capacitats que mai havia posat en pràctica i que m'ocasionarien tot un seguit de problemàtiques que tindria que afrontar, per poder lligar la meva teoria amb la pràctica, en definitiva fer recerca... contactar amb direccions d'empreses i convèncer-los de la meva iniciativa, ser constant i confiant amb les meves possibilitats. Resoldre els problemes que m'anessin sorgint i fer les correccions que fessin falta, per que una cosa era la idea inicial del meu projecte i la que definitivament ha estat, s'ha hagut de remodelar i d'ajustar per que econòmicament i logísticament fos més viable.

La primera satisfacció que vaig tenir va ser quan, després de la meva proposta, haver aconseguit que la direcció d'una gran empresa com Corporació Alimentària Guissona, em concedís poder exposar-los la meva argumentació fins on volia arribar amb el meu projecte i com ho pensava fer.

Mai hauria pensat poder “robar” una hora i mitja del valuós temps del Sr. Ramón Alsina, gerent de la Corporació Alimentària Guissona, al aconseguir treballar colze a colze a la mateixa taula davant del meu portàtil millorant la meva proposta. Una autèntica màster class. Mai oblidaré la manera de treballar d'aquest gran directiu que em va fer veure les coses des d'un altre punt de vista. Va ser tot un privilegi, un somni, que voldria tenir més sovint.

A partir d'aquí, tot estava ja en marxa. A la Gerència del Centre Penitenciari de Ponent, també li havia arribat la veu del meu treball i estaven interessants en conèixer el meu projecte. Prèviament havia hagut que demanar els permisos pertinents al departament de Justícia de la Generalitat de Catalunya. Una vegada concedits els permisos, vaig poder entrar dins el centre penitenciari, amb tot el que podia suposar per a mi, i vaig poder conèixer sobre el terreny tot el que podia necessitar per poder fer bé el meu treball. Visitar totes les estances i departaments, celes, patis i per suposat la cuina. Costums, menús i dietes de interns, horaris, documentació referent al sistema de treball de cuina, seguretat policial i tot quan podia tenir relació amb el meu treball. En definitiva, fer recerca dintre el recinte d'una presó. Tot controlat, de inici fins a final, per la meva tutora, amiga, gran professional i pedagoga Margarida. Amb ella m'he sentit molt segur totes les vegades que he tingut que entrar al recinte penitenciari. També amb la orientació global del meu treball.

He après a valorar la discreció, la confidencialitat. No he pogut comentar al 100% el meu treball amb els meus amics per motius de confidencialitat.

També he après com funciona una petita part d'una gran empresa i la metodologia en que fan les coses. Com si fos un circuit electrònic, on pitges una tecla i automàticament es posa em marxa tot un engranatge de gent amb propostes, solucions, desplaçaments, trucades, correus, interessats en informació.

Hem sento molt orgullós del meu treball ja que gràcies a ell he après moltes coses que m'han enriquit com a persona i també en orientar i tenir més clar el meu futur acadèmic, que a la meva edat és difícil poder-les trobar tal com han succeït si no hagués sigut per aquest treball. I que, segurament, aquest projecte seguirà el seu camí, en altres mans, arribant a bon fi.

Tan sols desitjar molta sort als que continuaran treballant-hi, al mes alt nivell, per poder fer realitat el que havia sigut un projecte de recerca d'un simple estudiant de batxillerat, Albert Dalmases i París.

INDEX GENERAL	6
Introducció	8
1. Què es un Centre Penitenciari.....	10
2. El Centre Penitenciari Ponent.....	20
3. Alimentació en un Centre Penitenciari. Regulació.....	32
4. Legislació.....	34
4.1. Real Decret 3484/ 2000.....	34
5. Conceptes i extractes reglamentaris.....	51
5.1. Criteris tècnics sanitaris del càtering.....	51
5.2. L'embassat.....	55
5.3. Transport d'aliments.....	58
5.3.1. Un factor important en la cadena alimentària.....	58
5.3.2. Transport d'aliments a temperatures exteriors altes.....	60
5.4. Cadena del fred en la distribució.....	63
6. Manteniment per la conservació d'aliments.....	66
6.1. Conservació dels aliments.....	66
6.2. Conservació per fred.....	66
6.3. Conservació amb calor.....	68
7. Regeneració d'aliments.....	69
8. Articles d'economia sobre presons.....	71
8.1. Desprivatitzar el càtering de la presó s'estalviaria fins a 150.000 euros al mes.....	71
8.2. Les presons greges comencen a quedar-se sense menjar.....	73
8.3. La Presó de Ponent reprèn el servei de menjador a instàncies del Parlament.....	74
8.4. Fal·làcia sobre els berenars a les presons.....	75
8.5. La Generalitat preveu estalviar dos milions retallant serveis de menjar a les presons.....	76
8.6. Les retallades arriben a les presons.....	77
8.7. L'Estat gasta tres vegades menys en el ranxo dels militars que en l'alimentació dels reclusos.....	81

8.8. El menú diari de cada reclús de les presons valencianes costa 3,55 euros.....	82
8.9. Justícia gestionarà directament la cuina de la presó de Ponent per estalviar costos.....	83
9. Hipòtesis de la recerca.....	85
9.1. Desglossament i consideracions econòmiques.....	85
9.2. Desenvolupament del treball amb suport Power Point.....	88
10. Continuació del treball de recerca.....	100
11. Conclusions.....	100
12. Valoració del treball segons el Conseller Delegat de Corporació Alimentaria Guissona.....	101
13. Bibliografia i webgrafia.....	102
14. Annexes.....	103
14.1. Correspondència.....	103
14.1.1. Carta de sol·licitud d'entrevista a la Corporació Alimentaria Guissona.....	103
14.1.2. Carta de presentació a la Corporació Alimentaria Guissona.....	104
14.1.3. Valoració del treball per la Corporació Alimentaria Guissona.....	105
14.1.4. Valoració del treball pel Centre Penitenciari Ponent.....	106
14.2. Suport Power Point.....	107
14.3. Planell del Centre Penitenciari de Ponent.....	130
14.4. Productes aptes per a celíacs.....	131
15. Empreses i entitats col·laboradores.....	132

Introducció

Aquesta recerca respon a la necessitat de millorar el rendiment de la cuina d'un centre penitenciari, amb la finalitat d'estalviar una gran quantitat de diners sense perdre la quantitat i qualitat en els aliments. Tot això ho vaig veure possible tan sols dedicant-hi el que el meu treball em permetia, ja que tenia temps limitat i la meva formació com a estudiant encara no prou realitzada. Amb més temps, recursos i formació, que encara em falta, aquest objectiu el veig possible i millorable.

El treball es basa únicament en la millora de la secció de la cuina d'una presó fent un conveni amb dos entitats, elaborant una proposta alternativa al sistema de funcionament actual de la cuina. Per una part, és el centre penitenciari de Ponent (entitat pública) necessitada de la millora i per l'altra és el Grup Alimentari Guissona (entitat privada), amb recursos i prestigi suficients per satisfer la millora que m'he proposat fer. Aquesta entitat compta amb una àmplia experiència en el sector agroalimentari, no obstant, també desenvolupa totes les activitats necessàries per fer arribar el seu producte al consumidor sense la necessitat d'intermediaris desenvolupant les activitats ramaderes, industrials i comercials. Fent tot aquest procés sense la necessitat de cap intermediari, fa que es pugui reduir el cost del producte final, un 30% en relació a altres distribuïdors alimentaris.

Per l'altra banda, el Centre Penitenciari, es veu en la necessitat urgent de millorar aquest servei essencial que ofereix a la població reclusa. Donat el valor excessiu del menú diari que resulta per intern amb el sistema actual, que és de 10€/dia per intern.

Coneixent a fons sobre el terreny, per la meua part, les necessitats del Centre Penitenciari Ponent i fent l'estudi de la situació en que es troba actualment, i partint d'un desconeixement total sobre un centre penitenciari, em dono compte clarament que la millora és necessària i posar-ho en mans d'uns professionals de l'alimentació com podia ser la Corporació Alimentària Guissona seria una bona solució al millorament del sistema actual.

Pel que fa a la Corporació Alimentària Guissona, candidata per la meua part a l'oferiment per solucionar la situació en que es troba el centre penitenciari, personalment un cert bagatge de la seva activitat ja el tenia format. En un dels documentals d'un programa d'economia, demostraven molt clarament del que era capaç aquesta empresa i la seva situació en el mercat econòmic. Ja que és una empresa que s'autofinança i això fa que el creixement de la Corporació Alimentària Guissona sigui constant. Considero que tot això sigui un bon aval de solvència, de servei i doni continuïtat en la seva activitat a llarg termini.

Valorant les dos entitats mencionades anteriorment, a l'hora de fer el treball ho he dividit en dos parts:

- Un calendari de recerca:
 - o Recerca d'informació al Centre Penitenciar de Ponent sobre el terreny.
 - o Elaborar una proposta alternativa a l'actual amb el Grup Alimentari Guissona, que vindria a ser la meva part pràctica.

- Valoració de la recerca
 - o Afirmar la hipòtesi d'una possible millora general amb la meva proposta, essent valorada per ambdues parts

Com ja he esmentat el meu projecte es basa en la optimització del sistema actual de gestió de la cuina del Centre Penitenciar Ponent, però també hi cabria l'opció d'aplicar aquest projecte en altres centres penitenciaris de la nostra geografia, que segurament, aquesta necessitat, a lo millor, fora d'interès econòmic. Tan mateix, també m'he plantejat la possibilitat d'aplicar aquest mateix sistema en la millora de càterings en les escoles.

Partint d'aquestes hipòtesis de treball inicio la meva recerca.

QUÉ ES UN CENTRE PENITENCIARI

1.- Marc Legal

1.1 La Constitució

Article 9

1. Els ciutadans i els poders públics resten subjectes a la Constitució i a la resta de l'ordenament jurídic

2. Correspon als poders públics de promoure les condicions per tal que la llibertat i la igualtat de l'individu i dels grups en els quals s'integra siguin reals i efectives; remoure els obstacles que n'impedeixin o en dificultin la plenitud i facilitar la participació de tots els ciutadans en la vida política, econòmica, cultural i social.

3. La Constitució garanteix el principi de legalitat, la jerarquia normativa, la publicitat de les normes, la irretroactivitat de les disposicions sancionadores no favorables o restrictives de drets individuals, la seguretat jurídica, la responsabilitat i la interdicció de l'arbitrarietat dels poders públics.

Títol I

Dels drets i dels deures fonamentals

Article 10

1. La dignitat de la persona, els drets inviolables que li són inherents, el lliure desenvolupament de la personalitat, el respecte a la llei i als drets dels altres són fonament de l'ordre polític i de la pau social.

2. Les normes relatives als drets fonamentals i a les llibertats que la Constitució reconeix s'interpretaran de conformitat amb la Declaració Universal de Drets Humans i els Tractats i els Acords Internacionals sobre aquestes matèries ratificats per Espanya.

Article 29

1. Tots els espanyols tindran el dret de petició individual i col·lectiva per escrit, en la forma i amb els efectes que determini la llei.

2. Els membres de les Forces o Institucions armades o dels cossos sotmesos a disciplina militar podran exercir aquest dret només individualment i d'acord amb allò que disposa *Títol VI del poder judicial*.

Article 117

1. La justícia emana del poble i és administrada en nom del Rei pels Jutges i pels Magistrats que integren el poder judicial, independents, inamovibles, responsables i sotmesos únicament a l'imperi de la llei.

2. Els Jutges i els Magistrats no podran ser remoguts, suspesos, traslladats ni jubilats més que per motiu de les causes que la llei preveu i amb les garanties que aquesta ofereix.

3. L'exercici de la potestat jurisdiccional en qualsevol mena de processos, jutjant i fent complir allò que hagi estat jutjat, correspon exclusivament als Jutjats i als Tribunals que les lleis determinen, segons les normes de competència i de procediment que elles estableixin.

4. Els Jutjats i els Tribunals no exerciran funcions altres que les que assenyala l'apartat anterior i les que els siguin atribuïdes expressament per la llei en garantia de qualsevol dret.

5. El principi d'unitat jurisdiccional és la base de l'organització i del funcionament dels Tribunals. La llei regularà l'exercici de la jurisdicció militar dins l'àmbit estrictament castrense i en ocasió de l'estat de setge, d'acord amb els principis de la Constitució.

6. Resten prohibits els Tribunals d'excepció.

Article 118

Tothom té l'obligació de complir les sentències i les altres resolucions fermes dels Jutges i dels Tribunals i de prestar la col·laboració que aquests requereixin en el curs del procés i en l'execució d'allò que hagi estat resolt.

Article 119

La justícia serà gratuïta quan la llei ho disposi, i, en qualsevol cas, per a aquells que acreditin insuficiència de recursos per a litigar.

Article 120

1. Les actuacions judicials seran públiques, amb les excepcions previstes per les lleis de processament.

2. El procediment serà predominantment oral, sobretot en matèria criminal.

3. Les sentències seran motivades sempre i pronunciades en audiència pública.

Article 121

Els danys causats per error judicial i els que siguin conseqüència del funcionament anormal de l'administració de Justícia donaran dret a una indemnització a càrrec de l'estat conformement amb la llei.

Article 122

1. La llei orgànica del poder judicial determinarà la constitució, el funcionament i el govern dels Jutjats i dels Tribunals, i l'estatut jurídic dels Jutges i dels Magistrats de carrera, els quals formaran un cos únic, i el del personal al servei de l'administració de Justícia.

2. El Consell General del poder judicial és l'òrgan de govern d'aquest darrer. La llei orgànica n'establirà l'estatut i el règim d'incompatibilitats i les funcions dels seus membres, assenyaladament en matèria de nomenaments, ascensos, inspecció i règim disciplinari.

3. El Consell General del poder judicial serà integrat pel President del Tribunal Suprem, que el presidirà, i per vint membres nomenats pel Rei per un període de cinc anys. D'aquests, dotze entre els Jutges i els Magistrats de totes les categories judicials en els termes que estableixi la llei orgànica; quatre, a proposta del Congrés dels Diputats, i quatre a proposta del Senat, elegits en tots dos casos per majoria de les tres cinques parts dels seus membres, entre advocats i altres juristes, tots de competència reconeguda i amb més de quinze anys d'exercici professional.

Article 123

1. El Tribunal Suprem, amb jurisdicció a tota Espanya, és l'òrgan jurisdiccional superior en tots els ordres, llevat del que es disposa en matèria de garanties constitucionals.

2. El President del Tribunal Suprem serà nomenat pel Rei, a proposta del Consell General del poder judicial, en la forma que la llei determini.

Article 124

1. El Ministeri Fiscal, sens perjudici de les funcions encomanades a altres òrgans, té la missió de promoure l'acció de la justícia en defensa de la legalitat, dels drets dels ciutadans i de d'interès públic tutelat per la llei, d'ofici o bé a petició dels interessats, vetllar per la independència dels Tribunals i procurar davant ells la satisfacció de d'interès social.

2. El Ministeri Fiscal exerceix les seves funcions per mitjà d'òrgans propis, de conformitat amb els principis d'unitats d'actuació i dependència jeràrquica i subjectant-se, en tot cas, als de legalitat i imparcialitat.

3. La llei regularà l'estatut orgànic del Ministeri Fiscal.

4. El Fiscal General de l'estat serà nomenat pel Rei, a proposició del Govern, havent estat escoltat el Consell General del poder judicial.

Article 125

Els ciutadans podran exercir l'acció popular i participar en l'administració de Justícia mitjançant la institució del Jurat, en la forma i en els processos penals que la llei determini, i en els Tribunals consuetudinaris i tradicionals.

Article 126

La policia judicial depèn dels Jutges, dels Tribunals i del Ministeri Fiscal en les seves funcions d'indagació del delictes i de descobriment i assegurament del delinqüent, en els termes que la llei estableixi.

Article 127

1. Els Jutges i els Magistrats i també els Fiscals, mentre restin en actiu, no podran exercir altres càrrecs públics ni pertànyer a partits polítics o a sindicats. La llei establirà el sistema i les modalitats d'associació professional dels Jutges, dels Magistrats i dels Fiscals.

2. La llei establirà el règim d'incompatibilitats dels membres del poder judicial, que haurà d'assegurar la seva total independència.

Article 149

1. L'Estat té competència exclusiva sobre les matèries següents:

- 1a. La regulació de les condicions bàsiques que garanteixin la igualtat de tots els espanyols en l'exercici dels drets i en el compliment dels deures constitucionals.
- 2a. Nacionalitat, immigració, emigració, estrangeria i dret d'asil.
- 3a. Relacions internacionals.
- 4a. Defensa i Forces Armades.
- 5a. Administració de Justícia.
- 6a. Legislació mercantil, penal i penitenciària; legislació processal, sens perjudici de les especialitats que en aquest ordre es deriven necessàriament de les particularitats del dret substantiu de les Comunitats Autònomes.
- 7a. Legislació laboral; sens perjudici que sigui executada pels òrgans de les Comunitats Autònomes.
- 8a. Legislació civil, sens perjudici de la conservació, modificació i desenvolupament dels drets civils, forals o especials per part de les Comunitats Autònomes allà on n'hi hagi. En qualsevol cas, les regles relatives a l'aplicació i a l'eficàcia de les normes jurídiques, relacions

jurídico-civils relatives a les formes de matrimoni, ordenació dels registres i instruments públics, bases de les obligacions contractuals, normes per a resoldre els conflictes de lleis i la determinació de les fonts del Dret, d'acord, en aquest darrer cas, amb les normes del dret foral o especial.

- 9a. Legislació sobre propietat intel·lectual i industrial.
- 10a. Règim duaner i aranzelari; comerç exterior.
- 11a. Sistema monetari: divises, canvi i convertibilitat; bases de l'ordenació del crèdit, banca i assegurances.
- 12a. Legislació sobre pesos i mesures, determinació de l'hora oficial.
- 13a. Bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.
- 14a. Hisenda general i Deute de l'estat.
- 15a. Foment i coordinació general de la investigació científica i tècnica.
- 16a. Sanitat exterior. Bases i coordinació general de la sanitat. Legislació sobre productes farmacèutics.
- 17a. Legislació bàsica i règim econòmic de la Seguretat Social, sens perjudici que les Comunitats Autònomes n'executi'n els serveis.
- 18a. Les bases del règim jurídic de les Administracions públiques i del règim estatutari dels seus funcionaris, les quals garantiran, en qualsevol cas, als administrats un tractament comú davant aquelles; el procediment administratiu comú, sens perjudici de les especialitats derivades de l'organització pròpia de les Comunitats Autònomes; legislació sobre expropiació forçosa; legislació bàsica sobre contractes i concessions administratives i el sistema de responsabilitat de totes les Administracions públiques.
- 19a. Pesca marítima, sens perjudici de les competències que s'atribueixin a les Comunitats Autònomes en l'ordenació d'aquest sector.
- 20a. Marina mercant i abanderament de vaixells; il·luminació de costes i senyals marítics; ports d'interès general; aeroports d'interès general; control de l'espai aeri, trànsit i transport aeri; servei meteorològic i matriculació d'aeronaus.
- 21a. Ferrocarrils i transports terrestres que circulin dins els territoris de més d'una Comunitat Autònoma; règim general de comunicacions; tràfic i circulació de vehicles de motor; correus i telecomunicacions; cables aeris, submarins i radiocomunicació.
- 22a. La legislació, ordenació i concessió de recursos i aprofitaments hidràulics si les aigües passen per més d'una Comunitat Autònoma, i l'autorització de les instal·lacions elèctriques si l'aprofitament afecta una altra Comunitat o si l'energia és transportada fora del seu àmbit territorial.
- 23a. Legislació bàsica sobre protecció del medi ambient, sens perjudici de

les facultats de les Comunitats Autònomes per a l'establiment de normes addicionals de protecció. La legislació bàsica sobre espais i aprofitaments forestals i vies ramaderes.

- 24a. Obres públiques d'interès general o que la realització de les quals afecti més d'una Comunitat Autònoma.
- 25a. Bases del règim miner i energètic.
- 26a. Règim de producció, comerç, tinença i ús d'armes i d'explosius.
- 27a. Normes bàsiques del règim de premsa, ràdio i televisió, i, en general, de tots els mitjans de comunicació social, sens perjudici de les facultats de desenvolupament i execució que corresponguin a les Comunitats Autònomes.
- 28a. Defensa del patrimoni cultural, artístic i monumental espanyol contra l'exportació i l'espoliació; museus, biblioteques i arxius de titularitat estatal, sens perjudici que les Comunitats Autònomes n'exerceixin la gestió.
- 29a. Seguretat pública, sens perjudici que les Comunitats Autònomes puguin crear policies en la forma que els respectius Estatuts estableixin dins el marc del que disposi una llei orgànica.
- 30a. Regulació de les condicions d'obtenció, expedició i homologació de títols acadèmics i professionals, i normes bàsiques per al desenvolupament de l'article 27 de la Constitució, a fi de garantir el compliment de les obligacions dels poders públics en aquesta matèria.
- 31a. Estadística per a finalitats estatals.
- 32a. Autorització per a la convocatòria de consultes populars per via de referèndum.

2. Sens perjudici de les competències que podran assumir les Comunitats Autònomes, l'estat considerarà el servei de la cultura com un deure i una atribució essencial i facilitarà la comunicació cultural entre les Comunitats Autònomes d'acord amb elles.

3. Les matèries no atribuïdes expressament a l'estat per aquesta Constitució podran correspondre a les Comunitats Autònomes en virtut dels Estatuts respectius. La competència sobre les matèries que no hagin estat assumides pels Estatuts d'autonomia correspondrà a l'estat, les normes del qual prevaldran, en cas de conflicte, sobre les de les Comunitats Autònomes en tot allò que no hagi estat atribuït a la competència exclusiva d'aquestes darreres. En qualsevol cas, el dret estatal serà supletori del dret de les Comunitats Autònomes.

1.2 Estatut d'autonomia de 2006

Article 168. Sistema penitenciari

1. Correspon a la Generalitat la competència executiva de la legislació de l'estat en matèria penitenciària, que inclou en tot cas:

- a. La capacitat per a dictar disposicions que adaptin la normativa penitenciària a la realitat social de Catalunya.
- b. La totalitat de la gestió de l'activitat penitenciària a Catalunya, especialment la direcció, l'organització, el règim, el funcionament, la planificació i la inspecció de les institucions penitenciàries de qualsevol tipus situades a Catalunya.
- c. La planificació, la construcció i la reforma dels establiments penitenciaris situats a Catalunya.
- d. L'administració i la gestió patrimonial dels immobles i dels equipaments adscrits a l'administració penitenciària catalana i de tots els mitjans materials que li siguin assignats.
- e. La planificació i l'organització del treball remunerat de la població reclusa, i també l'execució de les mesures alternatives a la presó i de les activitats de reinserció.

1.3 Traspàs del servei a les Comunitats autònomes Reial Decret 3482/1983

Real Decreto 3482/1983, de 29 de diciembre, sobre traspasos de servicios del Estado a la Generalidad de Cataluña en materia de Administración Penitenciaria.

- Publicado en: Boletín Oficial del Estado, núm. 43 de 20 de febrero de 1984, páginas 4521 a 4535 (15 págs.)
- Sección: I. Disposiciones generales
- Departamento: Presidencia del Gobierno
Referencia: BOE-A-1984-4310

L'article 11.1 de l'Estatut d'Autonomia per Catalunya aprovat per la Llei Orgànica 4/1979, de 18 de desembre, estableix que corresponen a la Generalitat l'execució de la Legislació del Estat en matèria penitenciària, en conseqüència, procedeix traspasar a aquesta comunitat autònoma els serveis de l'estat inherents a tal competència.

La comissió mixta prevista en la disposició transitòria sexta del Estatut d'Autonomia ha procedit a concretar els corresponents serveis i inventariar els bens i drets de l'Estat que hauran de ser objecte de traspàs a la comunitat autònoma de Catalunya, adopten al respecte l' oportú acord en la sessió del ple celebrat el dia 22 de juny de 1983 en la seva virtut, en compliment del que disposa en la disposició transitòria sexta del Estatut d'Autonomia a proposta dels ministres de Justícia i d'Administració Territorial, i prèvia deliberació del consell de ministres en la reunió del dia 28 de desembre de 1983,Disposo:

Art.1. S'aprova l'acord de la comissió mixta prevista en la disposició transitòria sexta del Estatut d'Autonomia de Catalunya pel que es concreten els serveis e institucions i els mitjans materials i personals que han de ser objecte de traspàs a la Generalitat en matèria d'administració penitenciària, adoptat pel ple de l'esmentada comissió en les sessions de 22 de juny de 1983 que es transcriu com annex del present Reial Decret.

Art. 2.en conseqüència queden traspassats a la Generalitat de Catalunya els serveis i institucions que es relacionen en l'esmentat acord de la comissió mixta en els termes i amb les condicions allí especificats i els bens, personal i crèdits pressupostaris que resulten del text de l'acord i les relacions annexes.

Art. 3. Aquests traspassos seran efectius a partir de la data senyalada en l'acord de la comissió mixta.

Art. 4. Aquest Reial Decret serà publicat de manera simultània al Butlletí Oficial de l'Estat i al Diari Oficial de la Generalitat, aconseguint vigència a partir de la seva publicació. Donat a Baqueira Beret el 28 de desembre de 1983, Juan Carlos R-el Ministre de la Presidència, Javier Moscoco del Prado i Muñoz
Annex

Don G. P. de D. i Don J. V. V. Secretaris de la Comissió Mixta prevista en la disposició transitòria sexta del Estatut d' Autonomia de Catalunya, certifiquen:

- Que al ple de la comissió, celebrat el 22 de juny de 1983, es va acordar el traspàs a la Generalitat de Catalunya de serveis del Estat en matèria d' Administració Penitenciària, en els termes que es reproduïxen a continuació:

A) Competències de la Comunitat Autònoma: de conformitat amb l'article 149.1.6. de la constitució l'Estat te competència exclusiva sobre la legislació penitenciària.

Segons l'article 11.1 de l'Estatut d'Autonomia de Catalunya correspon a la Comunitat Autònoma la competència sobre l'execució de la legislació penitenciària de l'Estat, amb lligam a la mateixa.

B) Serveis i institucions que es traspassen.

1. En conseqüència, es traspassen a la Comunitat Autònoma en funcions de direcció, organització e inspecció de les institucions penitenciàries de la Direcció General de Instituciones Penitenciarias de la Direcció General de Instituciones Penitenciarias del Ministerio de Justicia i organismes dependents de la mateixa, en relació a les institucions penitenciàries de qualsevol índole radicats en el territori de la comunitat autònoma.

2. La Comunitat autònoma facilitarà al Ministerio de Justicia les dades estadístiques corresponents a la prestació dels serveis penitenciaris i s'haurà de coordinar en la prestació del servei amb la Direcció General de Instituciones Penitenciarias, d'acord amb la legislació vigent.

3. El personal de Instituciones Penitenciaris s'integrarà com funcionari de la Comunitat Autònoma, subjecte a les bases de la Funció Pública del Estat i a la legislació de la Comunitat Autònoma que la desenvolupi i apliqui, respectant - se els drets de qualsevol ordre que li poguessin correspondre.

C) Bens, drets i obligacions que es traspassen

1. Com efectes als serveis que es traspassem es transfereixen a la Comunitat Autònoma els bens i drets detallats en la relació número 1 en les mateixes condicions jurídiques que pertanyen a l'estat.

2. Es traspassen els bens mobles afectats al servei que seran objecte dels oportuns actes d'entrega entre els representants de l'Administració de l'Estat i la Comunitat Autònoma.

D) Personal adscrit als serveis.

En la relació número 2 es detallen separatament els funcionaris i el personal contractat i laboral degudament classificat i amb les dades preceptives corresponents a cada persona, sens perjudici dels increments de plantilla que suposi l'aplicació de la Llei 30/1982, de 1 de juliol, pels establiments penitenciaris de Catalunya.

E) Llocs de treball vacants

No existeixen vacants en la data de la transferència.

F) Crèdits pressupostaris de l'exercici vigent objecte de traspàs.

La relació número 3 conté els crèdits pressupostaris de l'exercici 1983, dels capítols II, IV i VI del vigent pressupost que corresponen als serveis traspassats des de la data de la efectivitat de la transferència la Comunitat Autònoma es farà càrrec de les anualitats corresponents a les adquisicions i obres contractades, revisions i liquidacions, subrogant -se en els drets i obligacions derivades dels contractes que se li traspassin, així com les quantitats pendents de pagaments corresponents a expedients d'obres i adquisicions autoritzades el 1983, sempre que s'incorporin als pressupostos per l'exercici 1984.

G) Efectivitat de la transferència.

Els mitjans personals i materials referits en els apartats anteriors seran transferits a la Comunitat Autònoma a partir del dia 1 de gener de 1984. I per que consti expedim la present certificació a Madrid, 22 de juny de 1983.- Els secretaris de la comissió, G. P. de D. i J. V. V.

2. El Centre Penitenciari Ponent

2.1 Història i ubicació del Centre.

La presó provincial de Lleida va estar ubicada fins al 1954 a l'edifici que actualment ocupa la Delegació d'Hisenda (carrer Balmes). Posteriorment i durant aquest any es va començar a construir un nou centre a les afores (en aquell temps) de la ciutat, per les immediacions de la carretera d'Osca. Al 1956 es va finalitzar la seva construcció i es va posar en funcionament.

En un principi els interns que ingressaven en aquell centre tenien que ser menors de 21 anys i estar penats, encara que sempre ni havia algun de preventiu.

Aquest Centre tenia una estructura radial, on ha partir d'una unitat central es derivaven diferents dependències o galeries que conformaven els radis d'una circumferència.

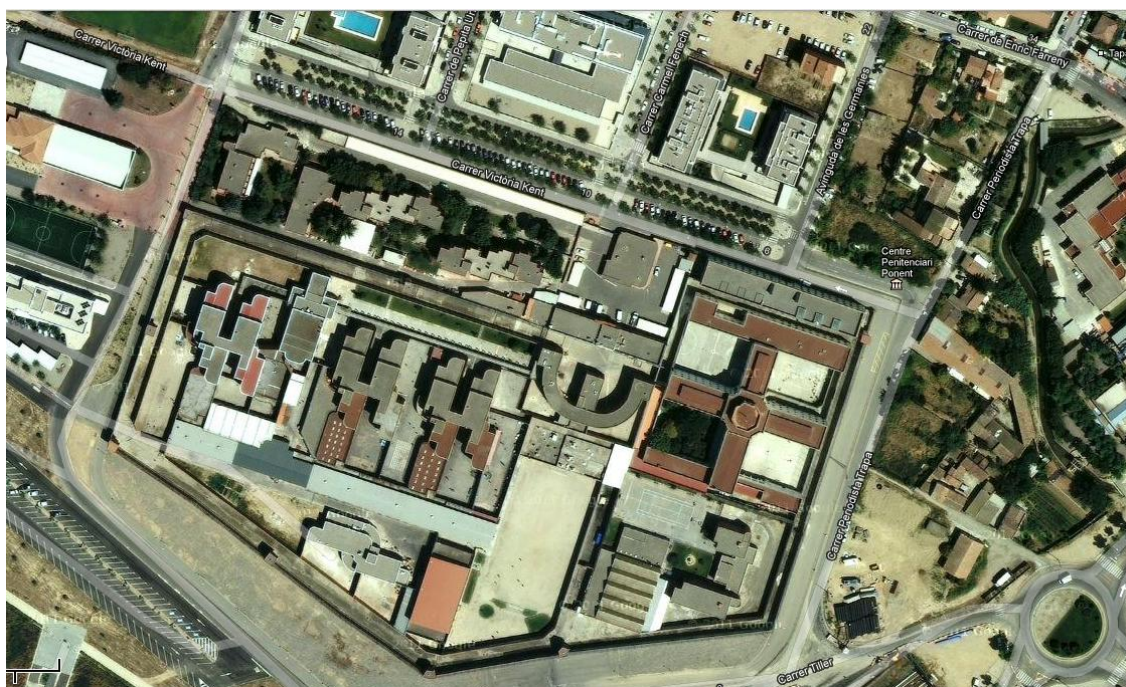
El centre Penitenciari disposava de 100 cel·les i 2 cel·lulars (cel·les tipus presons Estats Units), amb una capacitat de 300 interns. El Centre disposava d'una Secció Oberta ubicada en un extrem apart i amb una capacitat de 23-25 interns. També disposava d'uns terrenys on hi havia una granja i cultius fruiters que cuidaven els propis interns. De la producció que s'obtenia s'abastia el propi centre i els excedents es venien.

Posteriorment es va realitzar un projecte per les persones afectades per la Llei de perillositat social, a partir de la qual es varen començar les obres per a la construcció del Centre Penitenciari Lleida II, d'estructura modular i amb un pressupost aleshores de 431.423.667 pessetes, amb una capacitat per 500 interns i sobre una superfície de 80.000 metres quadrats.

Les obres d'aquest centre es varen paralitzar durant l'època de transició, es van reiniciar l'any 1981, realitzant les oportunes modificacions estructurals, quedant la oferta de places penitenciàries dividida en Lleida I i Lleida II.

L'any 1992 es va fer públic un Decret mitjançant el qual s'unificaven els dos Centre Penitenciaris més quedant tota la infraestructura sota el nom de Centre Penitenciari Ponent.

El Centre Penitenciari Ponent es troba ubicat actualment al Carrer Victòria Kent, cantonada Avinguda Germanies



Encara que en els seus inicis l'any 1965 el Centre Penitenciari estava ubicat a les afores de Lleida, actualment es troba en una zona d'expansió amb un entorn d'habitatges familiars d'alt nivell.

El Centre Penitenciari Ponent constituït ja com un sol Centre te una capacitat per 1000 interns/es, disposant de poliesportiu, infermeria, tallers, forn de pa, bugaderies, capella, biblioteques, locutoris per comunicacions exteriors, sales d'actes i també els mòduls de convivència, en un total de 11 mòduls. A la vegada cada mòdul disposa d'un pati, un menjador, consultori mèdic, economat, sales d'audiències, aules polivalents, perruqueria, offices.

2.2 Organització i Funcionament

La Generalitat de Catalunya considera l'execució penal com una política social més del país.

Els valors i principis que vertebreren aquesta funció social són la seva consideració de servei públic i la seva contribució a una societat més cohesionada, justa i segura, mitjançant la ponderació entre el dret del conjunt de la ciutadania, i en especial de les víctimes, a la seguretat i la llibertat, i el dret de les persones condemnades a un procés socioeducatiu que faciliti el seu retorn a la comunitat sense que recaigui en el delictes.

Unes de les funcions que li són pròpies son:

- La retenció i custòdia de detinguts, presos i penats.
- La rehabilitació i inserció sociolaboral de les persones sentenciades a penes i mesures penals, en especial de les privades de llibertat.
- La prestació d'assistència i ajuda a interns i alliberats com a membres de col·lectius en situació de major risc d'exclusió social.

Per poder treballar en la línia marcada i aconseguir els objectius de la millor i més rigorosa manera possible el Centre Penitenciari disposa d'un organigrama funcional i d'uns òrgans col·legiats que vetllen per que tot funcioni d'acord amb els objectius marcats i amb rigor professional.

Al Centre Penitenciari hi ha òrgans unipersonals i col·legiats, encarregats d'orientar totes les actuacions de la institució cap a l'assoliment de les finalitats de la Constitució i les lleis hagin atribuït a l'administració competent en matèria d'execució penal.

Òrgans unipersonals:

Director/a

- Com a màxima autoritat de l'establiment que té la representació del centre directiu del departament competent en matèria d'execució penal i dels òrgans col·legiats del centre penitenciari i serà la persona obligada, en primer terme, a complir i fer complir les lleis, els reglaments i altres disposicions, especialment les que fan referència al servei

Gerent

- D'ell depèn la gestió dels recursos humans, econòmics, materials i patrimonials assignats al centre penitenciari, així com del funcionament de l'àmbit administratiu i de serveis i especialment de la direcció de l'oficina de gestió unificada dels expedients dels/de lles interns/es.

Subdirector/a de Tractament

- Dirigeix, coordina i supervisa les actuacions que es duguin a terme tant a l'interior com fora del centre penitenciari, encaminades a la consecució de la finalitat resocialitzadora de la pena privativa de llibertat i respondrà del bon funcionament dels serveis encomanats.

Subdirector/a de Règim Interior

- Dirigeix, coordina i supervisa les actuacions encaminades a garantir la seguretat interior de l'establiment i la convivència ordenada i pacífica i respondrà del bon funcionament dels serveis encomanats.

Secretari/a Tècnic/a Jurídic/a

- Persona responsable de l'assessorament en matèria jurídica i regimental als òrgans unipersonals i col·legiats del centre penitenciari i en especial al consell de direcció del qual forma part i actua com secretari dels òrgans col·legiats del centre donant fe dels acords i impulsant la coordinació entre els seus membres. També és la persona responsable superior dels registres, dels arxius i formularà i editarà la memòria anual d'activitats del centre penitenciari.

Òrgans col·legiats:

Consell de direcció

- Presidit pel director/a del centre penitenciari i compost pel gerent, pels subdirectors/es, pel secretari/a tècnic/a jurídic/a i també s'haurà de convocar al coordinador de l'àrea sanitària, al director/a docent i al delegat/da territorial del CIRE quan s'hagin de tractar temes de la seva àrea.

Junta de tractament

- Presidida pel director/a i formada per: subdirector/a de tractament, secretari/a tècnic/a jurídic/a, coordinador/a de l'àrea sanitària, coordinador/a d'equips multidisciplinari, cap de programes d'atenció especialitzada, un psicòleg/a, un jurista, el/la director/a docent, el/la cap de programes de treball social, el/la cap de programes d'educació social. També seran convocats representant de CIRE i persones externes a la institució amb veu però sense vot.

Comissió Disciplinària

- Presidida pel director/a i formada per: subdirector/a d'interior, subdirector/a de tractament, secretari/a tècnic/a jurídic/a, un/una cap de serveis, un/a funcionari/a de la plantilla.

Equips multidisciplinaris.

- Al centre hi haurà al menys un equip multidisciplinari sota la direcció del subdirector/a de tractament i el formaran: el/la coordinador/a d'equip multidisciplinari i si no el/la cap de programes d'atenció especialitzada,

el/la psicòleg/a adscrit/a a l'equip, el/la jurista adscrit/a a l'equip, els educadors, adscrits a l'equip, un/una docent, un metge, un treballador social, un monitor/A o insertor/a laboral, un/a monitor/a esportiu, el/la cap d'unitat de la unitat corresponent; també hi participaran si hi són un/a psiquiatra, un/a infermer/a, un/a pedagog/a i un/a criminòleg. També hi podran assistir amb veu però sense vot professionals d'entitats col·laboradores prèvia sol·licitud i aprovació del Consell de Direcció.

2.2.1 Mòduls del Centre Penitenciari Ponent

El Centre Penitenciari Ponent té una distribució física per mòduls, compta amb onze mòduls de residència o vida amb unes característiques o perfils determinats.

Mòdul 1: Departament Especial de Règim Tancat. Si ubica als interns amb la desadaptació més alta a la normal convivència. Interns preventius/penats.

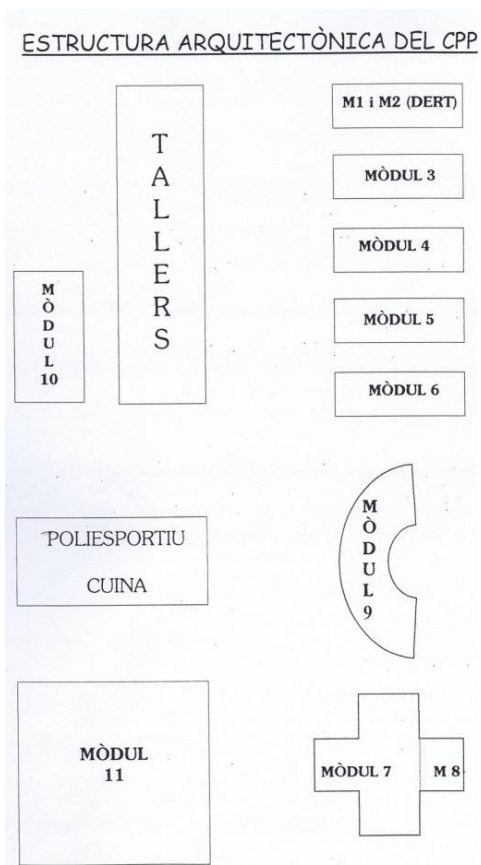
Mòdul 2: Departament Especial de Règim Tancat. Si ubica als interns que manifesten una progressiva adaptació a la normal convivència del Centre. Interns preventius/penats.

Mòdul 3: Mòdul de vida ordinària. Interns Preventius i Penats. Tipologia delictiva diversa i de manera especial interns amb delictes violents (SAC,DEVI,VIGE)

Mòdul 4: Mòdul de vida ordinària. Interns Preventius i Penats. Tipologia delictiva diversa i de manera especial interns amb delictes violents (SAC,DEVI,VIGE)

Mòdul 5: Mòdul de vida ordinària. Interns Preventius i Penats. Tipologia delictiva diversa i de manera especial interns amb problemes d'abús d'alcohol.

Mòdul 6: Mòdul de vida ordinària. Interns Preventius i Penats. Tipologia delictiva diversa i de manera especial interns amb delictes violents(SAC,DEVI,VIGE)



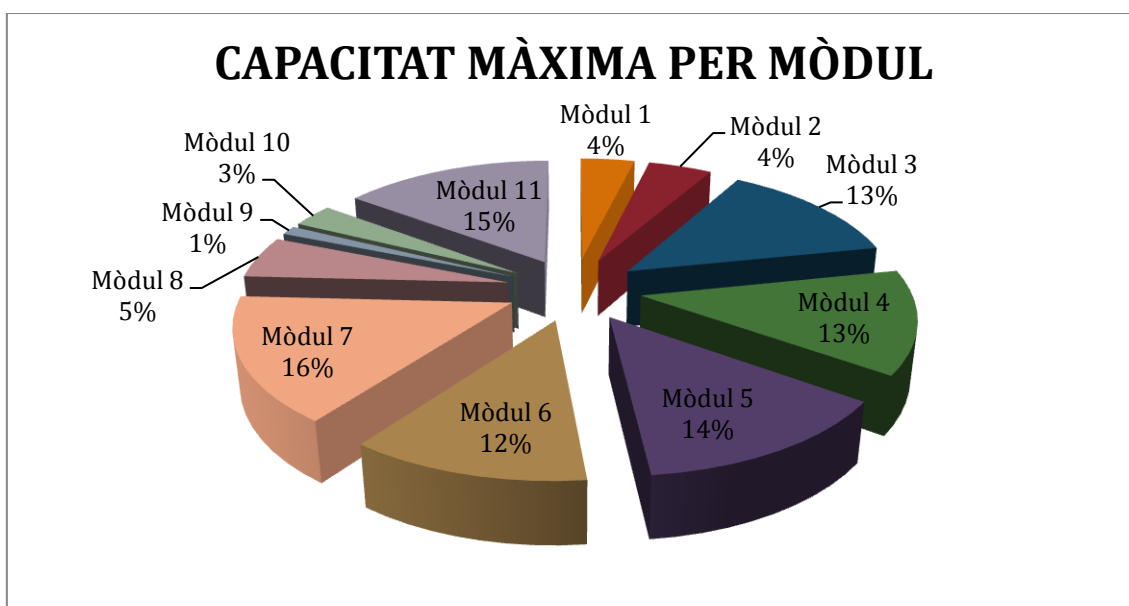
Mòdul 7: Mòdul de vida ordinària. Interns Preventius i Penats. Tipologia delictiva relacionada amb problemes de consum de tòxics.

Mòdul 8: Mòdul de vida ordinària i de règim tancat per a dones. Internes Preventives i Penades. Tipologia delictiva diversa.

Mòdul 9: Mòdul de vida ordinària. Interns Preventius i Penats. Tipologia delictiva diversa i de manera especial interns que per les seves característiques no poden fer vida ordinària en un mòdul. Pertanyé a cossos i forces de seguretat o característiques personals concretes.

Mòdul 10: Mòdul de vida ordinària. Interns Preventius i Penats. Tipologia delictiva diversa i que per problemes de salut física o mental no poden fer vida ordinària en un mòdul.

Mòdul 11: Mòdul de vida ordinària. Interns penats en Segon o Tercer Grau de Tractament Penitenciari.. Tipologia delictiva diversa i de manera especial interns amb proposta de permís o gaudint de permisos penitenciaris.



Capacitat màxima per mòdul

Mòdul 1	places 44	Mòdul 7	places 180
Mòdul 2	places 52	Mòdul 8	places 61
Mòdul 3	places 155	Mòdul 9	places 13
Mòdul 4	places 150	Mòdul 10	places 34
Mòdul 5	places 156	Mòdul 11	places 171
Mòdul 6	places 137		

2.2.2 Vida als Mòduls.

La intervenció al centre penitenciari ve marcada per quatre aspectes bàsics:

Les característiques associades a la població: des del nombre de professionals i la formació dels mateixos, fins als perfils de la població interna o aspectes com la massificació, les ràtios de professionals per intern, etc.

El disseny organitzatiu: els horaris, la normativa interna, les normes disciplinàries, l'oferta d'activitats i de programes, la disponibilitat de beneficis, etc.

L'estructura física o arquitectònica: la grandària i les formes dels espais comuns i de les cel·les, la il·luminació, la uniformitat o la diversitat, etc., i l'ús o la utilitat dels espais.

L'entorn penitenciari: el conjunt d'institucions o persones de la comunitat que participen en la vida dels centres penitenciaris i acompanyen els interns en les seves sortides i en el procés de reintegració a la societat.

Així, l'eficàcia d'una institució penitenciària està determinada per tots aquests factors i afecta a la conducta quotidiana dels interns i del personal penitenciari.

Hi ha una variable especialment determinant i diferenciadora de la vida dins i fora d'una presó: el temps. La presó manté una forma fixa de temps que contrasta amb el temps variable, fragmentat i adaptable a les circumstàncies de l'exterior.

El temps a la presó s'uniformitza, es fa monòton, invariable i totalitzador. Per modificar i suavitzar això és important la planificació i la programació d'activitats. En aquesta programació és important mesurar la quantitat de temps que s'ofereix a cada mena d'activitat, que ha de respondre a l'abordatge de les necessitats detectades en la població d'una manera proporcional al seu pes. La mena i quantitat d'activitats programades genera determinats climes socials, cosa que és fàcilment observable en les dinàmiques diferenciades que es produeixen els caps de setmana en un centre penitenciari, quan es fa visible un important canvi de clima social i predomina un ambient lúdic i de descans.

També com a forma d'intervenció sobre la percepció del temps, s'adapten en tot el possible els horaris a la vida quotidiana externa: el matí es dedica més al treball (producció o formació), la tarda a l'oci i els caps de setmana a fomentar les relacions socials i familiars per mitjà de les comunicacions al centre penitenciari.

2.2.3 Prestació de Serveis de l'Administració a les persones privades de llibertat.

Assistència Sanitària

L'objectiu de l'Administració penitenciària és garantir als interns sense excepció una atenció sanitària equivalent a la que rep el conjunt de la població.

Per complir aquest objectiu, els mitjans i les actuacions del sistema sanitari penitenciari estan orientats prioritàriament a la promoció de la salut i a la prevenció de les malalties. Conseqüentment, l'actual assistència mèdica a presons respon a la idea d'una medicina integral, és a dir, educativa i de promoció de la salut preventiva, curativa i rehabilitadora, en consonància amb el que passa a la resta de la sanitat pública.

En aquest nou marc, té una importància especial en la política planificadora de la Direcció General de Serveis Penitenciaris i de Rehabilitació el desenvolupament de programes sanitaris d'actuació com un mitjà de racionalitzar els esforços que cal fer en relació amb la població reclusa.

Els objectius dels programes de prevenció i promoció de la salut aplicats als centres penitenciaris de Catalunya són:

- **Programa d'atenció en salut mental i deficiència psíquica**

Detecció, avaluació i control de tots els interns que ingressen en el centre penitenciari amb algun tipus de trastorn, patologia psiquiàtrica o deficiència psíquica.

- **Programa de prevenció i control del VIH/SIDA**

Prevenir i controlar la infecció pel virus de la immunodeficiència humana i donar assistència a les persones afectades.

- **Programa de prevenció i control de la tuberculosi**

Prevenir la infecció tuberculosa, prevenir i tractar la malaltia tuberculosa, normalitzar el seguiment extrapenitenciari en l'assistència dels malalts excarcerats i recerca activa dels contactes externs dels malalts interns als centres.

- **Programa de prevenció i control de l'hepatitis B**

Prevenir que els interns s'infectin pel virus de hepatitis B, evitar que els interns es converteixin en portadors crònics, disminuir la prevalença de portadors crònics entre els interns i disminuir la incidència d'hepatitis crònica, de cirrosi i d'hepatocarcinoma.

- **Programa de prevenció i control de les malalties de transmissió sexual**

Reduir les taxes d'incidència i de prevalença de les malalties de transmissió sexual en els centres penitenciaris i tractar adequadament determinades malalties de transmissió sexual que en persones immunocompromeses poden presentar una severitat gran.

- **Programa d'ingressos**

Facilitar a tots els interns que ingressen als centres informació i educació sanitària, detectar-los possibles malalties físiques o psíquiques, incloure'ls en els programes principals de prevenció de la salut, administrar-los la vacuna antitetànica i subministrar-los els lots higiènics personals.

- **Programa d'atenció odontològica**

Millorar la higiene bucal dels interns, dispensar-los l'assistència que requereixin i facilitar-los les pròtesis i peces dentàries que els calguin, i també fer-los les obturacions necessàries.

- **Programa d'higiene i sanejament ambiental**

Mantenir i millorar la higiene en els centres penitenciaris, promocionant la salut i augmentant la qualitat de vida dels interns.

- **Programa de manteniment amb metadona**

Oferir el programa de manteniment amb metadona a aquelles persones amb problemes d'addicció a derivats opiacis que no estan en situació d'abandonar-ne la dependència, però que estan disposats a abandonar les pràctiques de risc, a fi d'evitar, infeccions com ara la sida, hepatitis, etc.

- **Programa d'atenció a la dona**

Programa d'aplicació voluntària als centres penitenciaris de dones. L'objectiu principal és conscienciar la dona que se sotmeti a controls ginecològics per detectar, bàsicament, el càncer de coll d'úter i la patologia mamària.

El programa engloba els subprogrames següents:

- a) Subprograma de planificació familiar, dirigit a les internes en edat fèrtil.
- b) Subprograma d'atenció a les mares, per atendre les dones embarassades durant la gestació i els nens nadons.

Assistència Religiosa.

L'atenció religiosa en l'àmbit penitenciari.

En el marc del foment de la diversitat i del respecte als drets de la persona a la pràctica de la confessió religiosa lliurement adoptada, el Departament de Justícia, en col·laboració amb la Direcció General d'Afers Religiosos, manté convenis amb diferents religions per tal de garantir la llibertat de la població penitenciària en la pràctica de les seves creences.

- Secretariat Diocesà de Pastoral Penitenciària.
- El Consell Islàmic Cultural de Catalunya.
- El Consell Evangèlic de Catalunya.

També hi ha un conveni amb el Grup de Treball Estable de Religions, entitat que promou activitats religioses de diverses confessions en l'àmbit penitenciari. En total són unes 200 les persones que presten assistència religiosa als serveis penitenciaris mitjançant convenis de col·laboració (Instrucció 1/2005) de serveis penitenciaris relativa a la regulació del dret a rebre assistència religiosa en l'àmbit penitenciari).

Cal destacar que el Departament de Justícia i la Direcció General d'afers Religiosos del Departament de la Vicepresidència han elaborat la Guia per al respecte a la diversitat de creences en l'àmbit penitenciari, un document que recull la normativa legal vigent en aquest àmbit, les pràctiques i principals peticions en l'àmbit penitenciari de les diverses opcions religioses i també suggeriments i propostes d'actuació basades en pràctiques ja existents.

Servei d'orientació Jurídica Penitenciària

Els centres penitenciaris de Catalunya disposen del Servei d'orientació Jurídica Penitenciària (SOJP). És un servei extern creat pel Departament de Justícia i gestionat pel Consell de Col·legis d'advocats de Catalunya, que realitzen orientadors en matèria jurídica i que ofereix assessorament gratuït sobre qualsevol qüestió de naturalesa jurídica en general i, en especial, informació i assessorament en matèries penitenciaris, ajuda en la redacció d'escrits i/o recursos en via administrativa, una primera orientació jurídica en matèries genèriques (laboral, civil...) i tramitació de la designació d'advocat d'ofici.

Va adreçat a tots els interns dels centres penitenciaris que ho demanin sense excepció, sense importar el grau penitenciari, la capacitat econòmica, la nacionalitat o la situació administrativa com a resident a l'estat espanyol.

Quines són les garanties del servei?

El Servei d'orientació Jurídica Penitenciària té una sèrie de característiques destinades a garantir el dret constitucional en la defensa jurídica de tots els usuaris:

- És atès per orientadors en matèria jurídica, amb formació i experiència acreditades.
- És un servei independent que garanteix la confidencialitat i seguretat de les dades dels usuaris.
- Els orientadors disposen d'una acreditació específica, proporcionada per la direcció del centre penitenciari, per accedir-hi i prestar el servei.
- Un coordinador designat pel Consell de Col·legis d'advocats de Catalunya supervisa la feina per garantir la qualitat en la prestació del servei.

Servei d'alimentació.

El centre penitenciari ha de garantir la correcta alimentació dels interns/es de l'establiment d'acord amb la normativa vigent i sota la supervisió dels serveis mèdics en el que fa referència a dieta equilibrada, nutrició i especificitat mèdica de salut i alhora de respecte a les conviccions personals i religioses.

Servei d'economat.

L'economat del centre penitenciari és un servei que donarà la institució penitenciària als interns/es i que permet disposar d'un sistema d'adquisició de productes de naturalesa complementaria als que facilita el departament competent en matèria d'execució penal.

A l'economat es poden expendre tots aquells productes que necessitin els interns/es per al seu ús i consum personal sempre que no siguin prohibits per les normes de règim interior del centre i no impliquin cap risc per al bon funcionament regimental d'aquest. En cap cas no es podran vendre ni begudes alcohòliques ni productes farmacèutics.

En el centre es pot autoritzar, amb la sol·licitud prèvia i a càrrec de la persona interna, la compra l'exterior d'algun producte autoritzat no disponible en l'economat.

Servei de vestuari, equip i estris dels interns/es

Es dotarà als interns/es d'un nombre determinat de peces de roba necessària

Tots els interns/es a més disposaran de la roba necessària per al llit i d'un moble adequat per guardar-hi les seves pertinences.

Servei de Peculi

El fons de peculi es constituirà amb les quantitats que els/les reclusos/es tinguin en el seu poder quan ingressin al centre i amb les que rebin posteriorment per qualsevol concepte de procedència legítima.

Amb el peculi de lliure disposició els/les interns/es poden: atendre les despeses que els siguin permeses, sol·licitant i rebent de l'administració una quantitat prudencial determinada pel consell de direcció, atenent criteris de seguretat i ordre del centre i d'acord amb els criteris generals establerts pel centre directiu; ordenar transferències a la seva família o a altres persones, amb l'autorització prèvia del/la gerent del centre.

3.- Alimentació en un Centre Penitenciari. Regulació.

L'alimentació dels interns/es en els establiments penitenciaris és de gran importància, no només perquè l'intern té dret a una alimentació sana i suficient, sinó perquè és un poderós factor que pot incidir, positiva o negativament, segons els casos, en el règim disciplinari o clima social del Centre.

En l'antiguitat, l'alimentació dels presos es limitava a la justa i necessària per conservar la vida, essent atesos la majoria de vegades per persones caritatives, confraries i ordres benèfiques.

Les Regles Mímines per al Tractament dels Reclusos disposa en el seu article 20: "Tot reclus rebrà de l'administració, a les hores acostumades, una alimentació de bona qualitat, ben preparada i servida, amb un valor nutritiu suficient per al manteniment de la salut i de les forces. Tot reclus tindrà la possibilitat de proveir-se d'aigua potable quan ho necessiti".

La legislació penitenciària espanyola, partint del principi proclamat en l'article 3.4 de la LOGP, que estableix "l'Administració Penitenciària vetllarà per la vida, integritat i salut dels interns", recull en l'article 21.2 de la mateixa Llei que "l'administració proporcionarà als interns una alimentació controlada pel metge, convenientment preparada i que respongui en quantitat i qualitat a les normes dietètiques i d'higiene, tenint en compte el seu estat de salut, la naturalesa del treball i, en la mesura del possible, les seves conviccions filosòfiques i religioses. Els interns disposaran, en circumstàncies normals, d'aigua potable a totes hores".

Per la seva part, el Reglament afegeix que: en tots els Centres Penitenciaris es proporcionarà als interns una alimentació convenientment preparada, que ha de respondre a les exigències dietètiques de la població penitenciària i a les especificitats d'edat, salut, treball, clima, costums i, en la mesura del possible, conviccions personals i religioses.

L'alimentació dels malats es sotmetrà al control facultatiu.

En els Centres on es trobin nens acompanyats de les seves mares es proveirà els mitjans necessaris per l'alimentació de cada menor d'acord a les seves necessitats, d'acord amb les indicacions dels serveis mèdics" (art.226 del R.P.)

Per raons de salut no es permetrà l'entrada d'aliments peribles per aquells conductes que puguin alterar llurs característiques i comprometre la salut dels consumidors (art. 223 del R.P.)

Pel que fa a la gestió econòmica administrativa de les despeses d'alimentació, disposa el Reglament que "els interns devengaran la ració segons la seva hora d'ingrés i sortida del Establiment Penitenciari, procurant en tot moment que la

imputació de la despesa quedi clarament individualitzada per cada Establiment Penitenciari, sense que, en els supòsits de trasllats, pugui efectuar-se la doble imputació de racionat en cap cas”.

Les racions d'infermeria que suposin un increment del racionat comú s'haurà d'acreditar mitjançant informe mèdic i del Gerent del Establiment Penitenciari.

Les despeses d'alimentació, estança i tractament originats pels interns destinats a Unitats Dependents o a Unitats extra penitenciàries podran ser compensades per l'Administració Penitenciària en la forma que es determini en les normes de desenvolupament del Reglament Penitenciari (art.307RP).

Els valors del racionat es fixaran per resolució de Secretaria d'Estat d' Assumptes Penitenciaris (o en el cas de Catalunya pel propi Departament de Justícia) anualment per dia i plaça d'intern, diferenciant, al menys, les següents categories:

- Interns sans
- Interns joves
- Racionat d'infermeria.

Aquest valors podran ser diferents pels diferents Centres Penitenciaris, en funció de l'agrupació que s'estableixi exclusivament per aquest fi (art. 308.1 del R.P.)

Les despeses d'alimentació seran objecte d'un seguiment contable especial, amb els formats i periodicitat que el Centre Directiu determini. Les despeses s'elevaran a la Junta Economicoadministrativa de l'establiment per al seu examen i informe (art. 309 RP).

Si algun intern renunciés al seu racionat, quedarà aquest en benefici dels demés, no de persona determinada, sense que per tal renúncia faci necessària cap mena d'indemnització (art. 311 del RP)

4. Legislació

REIAL DECRET 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

(http://www20.gencat.cat/docs/Joventut/Documents/Arxiu/Lleure/Reial_Decret_3484_2000.pdf)

REIAL DECRET 512/1977, de 8 de febrer, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de plats preparats (precuinats i cuinats), modificat pel Reial decret 3139/1982, de 12 de novembre

REIAL DECRET 3139/1982 modifica a RD 512/1977

REIAL DECRET 2817/1983, de 13 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària dels menjadors col·lectius i les seves modificacions posteriors.

REIAL DECRET 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

4.1. Real Decret 3484/ 2000

REIAL DECRET 3484/2000 de 29 de Desembre, pel qual s'estableixen les Normes de higiene per l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.

BOE nùm.11, de 12/01/2001

El sector de la restauració a Espanya ha estat regulat per diverses disposicions de caràcter específic: el Reial decret 512/1977, de 8 de febrer, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de plats preparats (precuinats i cuinats), modificat pel Reial decret 3139/1982, de 12 de novembre; l'Ordre de 21 de febrer de 1977, sobre normes higienicosanitàries per a la instal·lació i el funcionament d'indústries dedicades a la preparació i la distribució de menjars per a consum en col·lectivitats i mitjans de transports, i el Reial decret 2817/1983, de 13 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària dels menjadors col·lectius i les seves modificacions posteriors. Aquesta normativa ha tingut un paper molt important, tant en la millora de les condicions higienicosanitàries dels

establiments del sector de la restauració, sobretot els de nova creació, com en el desenvolupament d'unes pràctiques correctes de manipulació dels aliments i una formació adequada en higiene alimentària dels responsables i manipuladors que treballen en aquest sector alimentari.

Tanmateix, el temps transcorregut des de l'aprovació de la legislació esmentada fins l'actualitat, així com l'experiència acumulada han posat de manifest la necessitat de revisar de manera global la normativa esmentada, per adaptar-la a les noves directrius emanades de disposicions comunitàries i normes del «Codex Alimentarius » i, alhora, donar cabuda a les noves modalitats d'elaboració i venda de menjars preparats, com ara la venda a domicili o la venda de menjar per endur-se.

D'una banda, el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, que ha incorporat al dret espanyol la Directiva 93/43/CEE, de 14 de juny, relativa a la higiene dels productes alimentaris, obliga les empreses del sector alimentari, entre aquestes les del sector de la restauració, a dur a terme activitats d'autocontrol, basades en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític, per a la qual cosa preveu que els interessats puguin seguir, de manera voluntària, les guies de pràctiques correctes d'higiene que, si s'escau, es desenvolupin. En aquest sentit, la present disposició fa expressa l'obligació de desenvolupar i aplicar sistemes d'autocontrol per al sector de menjars preparats i, a més, incorpora la possibilitat de desenvolupar les guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) apropiades a aquest.

D'altra banda, amb aquesta disposició es pretén reduir i eliminar pràctiques incorrectes de manipulació d'aliments que, segons les dades epidemiològiques nacionals, estan considerades com a factors que contribueixen a l'aparició de brots d'infeccions i intoxicacions d'origen alimentari.

Així mateix, mitjançant aquesta disposició es possibilita que les empreses del sector de menjars preparats utilitzin nous sistemes de conservació dels productes alimentaris, sempre que existeixi evidència científica o tècnica de les garanties de seguretat i salubritat i es demostrï així a les autoritats competents. Aquesta nova concepció s'inspira en els treballs més recents del «Codex Alimentarius».

A aquest efecte, la present disposició s'ajusta al que estableix el Reial decret 2207/1995, recull determinades normes del Reial decret 512/1977, de l'Ordre de 21 de febrer de 1977 i del Reial decret 2817/1983, i incorpora els aspectes esmentats dels documents del «Codex Alimentarius», així com els requisits adreçats a reduir i eliminar pràctiques de manipulació que estan considerades

com a factors contribuents a l'aparició de brots d'infeccions i intoxicacions alimentàries, segons es constata en les dades epidemiològiques nacionals.

Aquesta disposició ha estat sotmesa al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i de reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, previst a la Directiva 98/34/CE del Parlament Europeu i del Consell de 22 de juny, modificada per la Directiva 98/48/CE de 20 de juliol, així com al Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, que incorpora aquestes directives a l'ordenament jurídic espanyol. En l'elaboració s'ha donat audiència als sectors afectats i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès l'informe preceptiu.

En virtut d'això, a proposta dels ministres de Sanitat i Consum, d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'Economia i de Ciència i Tecnologia, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 29 de desembre de 2000,

DISPOSO:

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació.

1. L'objecte d'aquest Reial decret és definir i establir les normes d'higiene d'elaboració, envasament, emmagatzemament, transport, distribució, manipulació, venda, subministrament i servei de menjars preparats. Les normes que s'hi estableixen són aplicables, així mateix, als productes importats de països tercers.

2. Aquest Reial decret és aplicable a totes les empreses de caràcter públic o privat, social o comercial, permanents o temporals que duguin a terme qualsevol de les activitats següents: elaboració, envasament, emmagatzemament, transport, distribució, manipulació, venda —directa al consumidor, amb repartiment a domicili o sense, en màquines expenedores o a tercers—, subministrament, servei i importació de menjars preparats.

Tot això, sens perjudici del que estableix el Reial decret 1904/1993, de 29 d'octubre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització de productes carnis i d'altres determinats productes d'origen animal.

3. Les exigències d'aquest Reial decret no són obstacle per a la lliure circulació dels productes fabricats i, si s'escau, comercialitzats als altres estats membres de la Unió Europea o signants de l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu, de

conformitat amb la normativa vigent en aquests estats, sens perjudici de les actuacions que, a l'empara de l'article 30 del Tractat constitutiu de la Comunitat Europea, les autoritats competents eventualment puguin considerar necessàries per protegir la salut o els legítims interessos dels consumidors, així com la lleialtat de les transaccions comercials.

Article 2. Definicions.

1. Menjar preparat: elaboració culinària resultat de la preparació en cru o del procés de cuina o precuinat, d'un o diversos productes alimentaris d'origen animal o vegetal, amb l'addició d'altres substàncies autoritzades o sense i, si s'escau, condimentada. Es pot presentar envasada o no i disposada per al consum, directament, o bé després d'un escalfament o tractament culinari addicional.

2. Menjar preparat amb tractament tèrmic: el menjar preparat durant l'elaboració del qual ha estat sotmès en conjunt a un procés tèrmic (augment de temperatura) que permet que pugui ser consumit directament o amb un lleuger escalfament.

3. Establiment: indústria, local o instal·lació permanent o temporal on s'elaboren, manipulen, envasen, emmagatzemen, subministren, serveixen o venen menjars preparats, amb servei o sense, per consumir-los.

4. Col·lectivitat: conjunt de consumidors amb unes característiques similars que sol·liciten un servei de menjars preparats, com ara una escola, una empresa, un hospital, una residència i un mitjà de transport.

5. Autoritat competent: els òrgans competents de les comunitats autònomes i administracions locals respecte del mercat interior i el Ministeri de Sanitat i Consum, pel que fa als intercanvis amb països tercers, així com, a través de les vies reglamentàries, pel que fa a les relacions que s'hagin d'establir amb la Unió Europea.

Article 3. Condicions dels establiments.

Sens perjudici dels preceptes que estableix el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, els establiments han de complir els requisits següents:

1. Han de disposar de la documentació necessària per poder acreditar el proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes que emmagatzemen, subministren, venen o serveixen.

2. Els aparells i estris de treball destinats a entrar en contacte amb les matèries primeres, productes intermedis i productes acabats, han d'estar fabricats amb materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar.

3. Han de disposar dels equips i les instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb la capacitat suficient per a les matèries primeres, productes intermedis i productes acabats que elaborin, manipulin, envasin, emmagatzemin, subministrin i venguin que ho requereixin. Aquests equips i instal·lacions han de tenir les característiques necessàries per utilitzar el sistema de conservació elegit eficaçment, de manera que s'assoleixin les degudes garanties sanitàries. A més han d'estar proveïts de sistemes de control i, quan sigui necessari, de registre de la temperatura, col·locats en llocs fàcilment visibles.

4. Les zones d'elaboració, manipulació i envasament de menjars preparats han de disposar, quan sigui necessari, de rentamans d'accionament no manual.

5. Per a la neteja de les instal·lacions, els equips i els recipients que estiguin en contacte amb els productes alimentaris, així com dels locals on s'ubiquin els productes alimentaris, el responsable de l'establiment ha de contractar o elaborar i aplicar un programa de neteja i desinfecció basat en l'anàlisi de perills que esmenta l'article 10 d'aquest Reial decret. Per a la lluita contra plagues, el responsable de l'establiment ha de contractar o elaborar i aplicar un programa de desinsectació i desratització, basat en l'anàlisi de perills que esmenta l'article 10 d'aquest Reial decret. L'aplicació d'aquest programa s'ha de fer d'acord amb la legislació vigent.

6. Els contenidors per a la distribució de menjars preparats, així com les vaixelles i els coberts que no siguin d'un sol ús, han de ser higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que n'asseguri la correcta neteja i desinfecció.

Article 4. Condicions de les màquines expenedores de menjars preparats.

1. Els productes alimentaris oferts en màquines expenedores s'han de renovar amb la freqüència necessària, tenint en compte la data de caducitat o data de

consum preferent i s'han de mantenir a les temperatures que indica l'article 7 d'aquest Reial decret.

2. Les màquines expenedores han d'estar degudament identificades amb la indicació de forma clarament llegible i fàcilment visible, a la part exterior de la màquina, del nom i l'adreça de la persona o l'empresa responsable del proveïment i el manteniment de les màquines.

3. El responsable de les màquines expenedores ha de contractar o elaborar i aplicar un programa de neteja basat en l'anàlisi de perills que esmenta l'article 10 d'aquest Reial decret.

Article 5. Registre general sanitari d'aliments.

Sens perjudici del que estableix el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, sobre el Registre general sanitari d'aliments:

1. Les empreses que elaboren, envasen, emmagatzemen, distribueixen, importen, subministren i, si s'escau, serveixen menjars preparats, en un local propi o aliè, per a col·lectivitats, altres establiments i punts de venda, queden subjectes a inscripció en el registre general sanitari d'aliments.

2. Les empreses que, en el mateix local, elaboren, envasen, emmagatzemen, serveixen i, si s'escau, venen menjars preparats directament al consumidor final, amb repartiment a domicili o sense, queden excloses de l'obligatorietat d'inscripció al Registre general sanitari d'aliments.

En tot cas, els establiments esmentats han de disposar d'una autorització sanitària de funcionament concedida per l'autoritat competent, amb caràcter previ al començament de l'activitat.

Article 6. Requisits dels menjars preparats.

Sens perjudici de les normes que estableix el Reial decret 2207/1995, els menjars preparats i els seus processos d'elaboració i manipulació han de complir els requisits següents:

1. En l'elaboració de menjars preparats es pot utilitzar qualsevol producte alimentari apte per al consum humà i que, si s'escau, compleixi els requisits previstos en les seves normes específiques corresponents.

2. Les matèries primeres, productes intermedis i productes acabats han de ser elaborats, manipulats, emmagatzemats, envasats i venuts al consumidor en unes condicions que evitin qualsevol possible deteriorament o contaminació susceptibles de convertir-los en impropis per al consum humà o perillosos per a la salut. En particular, en els locals on es facin aquestes activitats no es permet el contacte directe dels productes alimentaris amb el terra ni la presència d'animals.

3. La recepció, la selecció, la preparació i, si escau, la neteja de les matèries primeres s'ha de fer, sempre que sigui possible, en un local o espai reservat per a aquesta finalitat.

Quan aquestes operacions es facin al mateix espai que el dedicat pròpiament a l'elaboració dels menjars preparats, s'han de dur a terme de manera que s'eviti qualsevol possibilitat de contaminació creuada amb altres aliments, en diferent moment de l'elaboració i separades per les operacions de neteja i desinfecció de les superfícies i estris de treball en contacte amb els aliments.

4. La descongelació s'ha de fer en refrigeració. Això no obstant, els responsables dels establiments poden establir un altre mètode sempre que hi hagi evidència científica i tècnica de les garanties de seguretat i salubritat per a cada tipus de producte i, en qualsevol cas, que hagi estat verificat per l'autoritat competent.

Una vegada descongelats els productes alimentaris, s'han d'elaborar immediatament o s'han de conservar refrigerats durant un període de temps i a una temperatura que eviti que s'alterin i, en particular, que eviti el possible desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines susceptibles de produir perills per a la salut.

Els menjars preparats descongelats no es poden recongelar. Així mateix, les matèries primeres descongelades destinades a elaborar menjars preparats no es poden recongelar.

5. El fraccionament de matèries primeres, productes intermedis i productes acabats amb la finalitat de ser utilitzats o presentats per al consum o la venda s'ha de fer en funció de les necessitats de treball o demanda, de manera que s'utilitzin les quantitats més reduïdes possibles destinades a l'elaboració, el consum o la venda immediats i en unes condicions d'higiene que n'evitin qualsevol possible contaminació o alteració.

Els menjars preparats ultracongelats destinats a ser expedits al consumidor final han de complir el que regulen el Reial decret 1109/1991, de 12 de juliol,

pel qual s'aprova la norma general relativa als ultracongelats destinats a l'alimentació humana, i el Reial Decret 1466/1995, d'1 de setembre, pel qual es deroga l'article 9 de la norma general esmentada.

6. Els menjars preparats s'han d'elaborar amb la menor antelació possible al moment del seu consum, llevat dels que hagin de ser congelats o refrigerats.

7. Els menjars preparats destinats a ser conservats o servits a una temperatura regulada s'han de sotmetre, com més aviat millor, una vegada concloua la fase final de l'elaboració, als tractaments adequats per assolir les temperatures que estableix l'article 7.

8. Sens perjudici del que preveu l'apartat anterior, els menjars preparats amb tractament tèrmic elaborats al mateix establiment on han de ser consumits i que s'hagin de conservar en fred s'han de refrigerar, des del final del tractament tèrmic i en el termini de temps més breu possible, de manera que s'assoleixi, en la part central, una temperatura inferior o igual a 8 °C.

No obstant el que preveu el paràgraf anterior, es pot superar el límit establert, per raons tecnològiques, sempre que existeixi evidència científica o tècnica que garanteixi la seguretat i salubritat dels menjars preparats i, en qualsevol cas, quan hagin estat verificats per l'autoritat competent.

9. Els menjars preparats cuinats, inclosos els que hagin estat prèviament descongelats, s'han de mantenir en refrigeració fins que s'utilitzin i s'han de reescalfar, en el menor temps possible, de manera que s'assoleixi al centre del producte una temperatura igual o superior a 65 °C.

10. Els additius utilitzats en l'elaboració de menjars preparats s'han d'ajustar a la normativa següent i a les seves modificacions posteriors:

a) Reial decret 2001/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius colorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

b) Reial decret 2002/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista d'additius edulcorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

c) Reial decret 145/1997, de 31 de gener, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.

Els auxiliars tecnològics utilitzats en l'elaboració de menjars preparats han de complir la seva normativa vigent.

11. Mentre no s'estableixin unes normes microbiològiques aplicables a tots els estats membres de la Unió Europea, els menjars preparats han de complir les normes microbiològiques referides a l'annex, interpretades segons els criteris de valoració expressats a l'apartat 5 del mateix annex.

12. Mètodes d'anàlisi. Es reconeixen com a mètodes d'anàlisi per a les normes microbiològiques regulades a l'annex els aprovats pels organismes nacionals i internacionals de prestigi reconegut.

Article 7. Condicions de l'emmagatzemament, conservació, transport i venda.

Sens perjudici de les normes que estableixen el Reial decret 2207/1995, el Reial decret 1109/1991 i el Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en què figuri l'ou com a ingredient, l'emmagatzemament, la conservació, el transport i la venda de menjars preparats han de complir els requisits següents:

1. Les temperatures d'emmagatzemament, conservació, transport, venda i, si s'escau, servei dels menjars preparats conservats a temperatura regulada són les següents:

- a) Menjars congelats -18 °C.
- b) Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 hores 8 °C.
- c) Menjars refrigerats amb un període de durada superior a 24 hores 4°C.
- d) Menjars calents 65 °C.

No obstant el que preveu el paràgraf anterior, els responsables dels establiments poden fixar unes temperatures diferents, sempre que estiguin basades en evidència científica o tècnica i hagin estat verificades per l'autoritat competent.

2. Quan sigui necessari per raons pràctiques, es permeten períodes limitats no sotmesos al control de temperatura durant la manipulació, l'elaboració, el transport i el lliurament al consumidor final dels menjars preparats, sempre que sigui compatible amb la seguretat i la salubritat dels aliments i hagin estat verificats per l'autoritat competent.

3. Els productes de neteja, desinfecció, desinsectació, desratització o qualsevol substància perillosa s'han d'emmagatzemar en un lloc separat, on no hi hagi cap risc de contaminació per als productes alimentaris i han d'estar degudament identificats.

Els productes esmentats s'han de mantenir als seus recipients originals. Això no obstant, si han de ser traspassats a altres envasos més petits per necessitats d'ús, mai no s'han d'utilitzar recipients que puguin provocar equívocs respecte al seu contingut, en particular, qualsevol tipus de recipient que hagi contingut o pugui contenir aliments o begudes. 4. Els envasos i els recipients utilitzats per a menjars preparats s'han d'emmagatzemar protegits de la contaminació.

Article 8. Envasament.

1. Els menjars preparats que no siguin consumits al mateix establiment on s'elaboren han de ser envasats adequadament, amb tancament hermètic o no, depenent del procediment de conservació utilitzat i del procés de distribució.

2. Quan els menjars preparats són envasats en presència del consumidor s'han de prendre les mesures necessàries per evitar-ne el deteriorament i protegir-los de la contaminació.

3. Els envasos que han de contenir menjars preparats s'han d'ajustar a les disposicions vigents relatives a les condicions generals dels materials en contacte amb els aliments.

Article 9. Etiquetatge.

L'etiquetatge dels menjars preparats s'ha d'ajustar al que regula el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

Article 10. Controls.

1. Els responsables de les empreses han de desenvolupar i aplicar sistemes permanents d'autocontrol, tenint en compte la naturalesa de l'aliment, els passos i els processos posteriors als quals s'ha de sotmetre l'aliment i la mida de l'establiment.

2. Els procediments d'autocontrol s'han de desenvolupar i aplicar seguint els principis en els quals es basa el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític:

a) Identificar qualsevol perill alimentari, d'una naturalesa la prevenció, eliminació o reducció a nivells acceptables del qual sigui essencial per a l'elaboració d'aliments segurs.

b) Identificar els punts de control crític, en el pas o els passos del procediment d'elaboració, els controls dels quals es puguin aplicar i siguin essencials per prevenir o eliminar el perill alimentari o reduir-lo a nivells acceptables.

c) Establir límits crítics en els punts de control crític, que separin l'acceptabilitat de la no-acceptabilitat per a la prevenció, l'eliminació o la reducció dels perills identificats.

d) Establir i aplicar procediments eficaços de control en els punts de control crític.

e) Establir mesures correctores quan el control indiqui que un punt de control crític no està sota control.

f) Dissenyar documents i portar registres que demostrin l'aplicació efectiva dels procediments del sistema d'autocontrol descrits en aquest apartat, adequats a la naturalesa i les dimensions de l'establiment.

g) Establir procediments de verificació per comprovar que el sistema funciona eficaçment i, si s'escau, que s'adapta o s'ha de modificar davant de qualsevol canvi en els procediments d'elaboració de l'establiment.

3. Les autoritats competents, en funció del risc que presenti l'establiment, segons el tipus d'elaboració que dugui a terme, el seu sistema d'autocontrol i el públic al qual estan destinats els menjars preparats, poden exigir als responsables dels establiments, que disposin de menjars testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits als consumidors diàriament, i que possibilitin la realització dels estudis epidemiològics que, si s'escau, siguin necessaris.

Aquests plats testimoni han d'estar clarament identificats i datats, conservats adequadament (refrigeració o congelació) durant dos dies com a mínim i la quantitat ha de correspondre a una ració individual.

Article 11. Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

1. Els responsables de les empreses poden utilitzar voluntàriament les GPCH que preveu l'article 4 del Reial decret 2207/1995, com un mitjà per garantir que compleixen les normes sanitàries que preveu el present Reial decret i que apliquen adequadament el sistema d'autocontrol que preveu l'article 10 d'aquest mateix Reial decret.

2. El procediment d'elaboració i avaluació de les GPCH és el següent:

a) L'han de dur a terme els sectors corresponents i els representants d'altres parts interessades, entre altres, les autoritats competents i les associacions de consumidors.

b) Les autoritats competents, en l'àmbit de les seves competències respectives, han d'avaluar les GPCH per tal de determinar si són conformes a aquest Reial decret i per unificar criteris de pràctiques correctes d'higiene en l'àmbit nacional.

c) Les GPCH avaluades favorablement conforme al que preveu el paràgraf han de ser remeses a la Comissió de la Unió Europea.

3. Les autoritats competents han de prendre en consideració, si s'escau, l'aplicació d'aquestes guies per comprovar que les empreses respecten el que disposa aquest Reial decret.

Article 12. Formació continuada.

En el marc de les exigències que preveu la legislació vigent en matèria de manipuladors d'aliments, els responsables dels establiments definits en aquest Reial decret han de garantir que els manipuladors disposin d'una formació adequada en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb l'activitat laboral que exerceixin, de conformitat amb el que preveu el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual es regulen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

Article 13. Productes procedents de països tercers.

1. Els productes que preveu aquest Reial decret importats de països tercers han de complir, en tot cas, condicions equivalents a les que estableix aquesta disposició.

2. Només es poden comercialitzar els menjars preparats que compleixin les condicions següents:

a) Hagin estat introduïts per: un post d'inspecció fronterer autoritzat per una decisió de la Comissió Europea, o un recinte duaner, diferent dels posts d'inspecció fronterers, i que figuri en l'Ordre del ministeri de Sanitat i Consum de 20 de gener de 1994, per la qual es fixen les modalitats de control sanitari a productes procedents de comerç exterior, destinats a ús i consum humà i els recintes duaners habilitats per a la seva realització, quan en aquests productes no figurin ingredients d'origen animal.

b) Hagin estat controlats segons el que estableix el Reial decret 1977/1999, de 23 de desembre, pel qual s'estableixen els principis relatius a l'organització dels controls veterinaris sobre els productes procedents de països tercers.

c) Vagin acompanyats de:

1r La certificació sanitària o d'inspecció veterinària, per a aquells productes de què ho exigeixi la Unió Europea, o si no,

2n El certificat sanitari d'origen expedit per les autoritats competents, que indiqui la seva aptitud per a consum humà.

Article 14. Règim sancionador.

Sens perjudici d'una altra normativa que hi pugui ser aplicable, les infraccions contra el que disposa aquest Reial decret constitueixen infracció administrativa en matèria de sanitat, d'acord amb el que tipifica el capítol VI del títol I de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, i són objecte de sanció administrativa, amb la instrucció prèvia de l'expedient administratiu oportú.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA ÚNICA.

Derogació normativa.

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que estableix i, en particular, les següents:

- a) Reial decret 512/1977, de 8 de febrer, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de plats preparats (precuinats i cuinats).
- b) Reial decret 3139/1982, de 12 de novembre, pel qual es modifiquen els articles 10 i 11 de la Reglamentació anterior.
- c) Ordre de 21 de febrer de 1977, sobre normes higienicosanitàries per a la instal·lació i el funcionament d'indústries dedicades a la preparació i la distribució de menjars per al consum en col·lectivitats i mitjans de transport.
- d) Reial decret 2817/1983, de 13 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària dels menjadors col·lectius.
- e) Reial decret 1333/1984, de 6 de juny, pel qual es modifica l'article 7.4 de la Reglamentació anterior, i
- f) El capítol VII i la secció 2a del capítol XXVI de la segona part del Codi alimentari espanyol (CAU) aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre.

DISPOSICIÓ FINAL PRIMERA.

Títol competencial.

Aquest Reial decret, llevat de l'apartat 2 de l'article 4, es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.16a de la Constitució i d'acord amb el que estableix l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, llevat del segon incís de l'apartat 1 de l'article 1 i l'article 13 que es dicten en virtut de la competència exclusiva de l'Estat en matèria de comerç exterior i sanitat exterior, a l'empara del que disposa l'article 149.1.10a i 16a de la Constitució i d'acord amb l'article 38 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril.

DISPOSICIÓ FINAL SEGONA.

Facultats de desplegament.

Es faculta els ministres de Sanitat i Consum, d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'Economia i de Ciència i Tecnologia per dictar, en l'àmbit de les seves competències, les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret i, si s'escau, per actualitzar els criteris de temperatures fixats als articles 6 i 7, i les normes microbiològiques establertes a l'annex, quan aquesta és necessària per a la seva adaptació a la normativa que emana de la Unió Europea.

DISPOSICIÓ FINAL TERCERA.

Regulació d'aspectes no previstos.

Quant a altres aspectes relatius a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats diferents dels que preveu aquest Reial decret, són aplicables el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, i totes les altres disposicions específiques que regulin aquesta matèria.

DISPOSICIÓ FINAL QUARTA.

Entrada en vigor.

Aquest Reial decret entra en vigor al cap de sis mesos de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 29 de desembre de 2000.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident primer del Govern i ministre de la Presidència,

MARIANO RAJOY BREY modificació sigui

ANNEX

Normes microbiològiques de menjars preparats

1. A efectes d'aquest annex, els menjars preparats es classifiquen en els grups següents:

Grup A: menjars preparats sense tractament tèrmic i menjars preparats amb tractament tèrmic, que portin ingredients no sotmesos a tractament tèrmic.

Grup B: menjars preparats amb tractament tèrmic.

Grup C: menjars preparats sotmesos a esterilització.

Grup D: menjars preparats envasats, a base de vegetals crus.

2. Els menjars preparats dels grups A i B han de complir les normes microbiològiques següents:

n = nombre d'unitats de la mostra.

m = valor líndar del nombre de bacteris. El resultat es considera satisfactori si totes les unitats que componen la mostra tenen un nombre de bacteris igual a m o menor.

M = valor límit del nombre de bacteris. El resultat es considera no satisfactori si una o diverses unitats que componen la mostra tenen un nombre de bacteris igual a M o superior.

c = nombre d'unitats de la mostra, el nombre de bacteris de la qual es pot situar entre m i M . La mostra es continua considerant acceptable si les altres unitats tenen un nombre de bacteris menor que m o igual.

(*) No s'ha d'investigar el recompte total d'aerobis mesòfils i enterobacteriàcies als menjars preparats que portin com a ingredients productes fermentats o curats.

3. A efectes de control dels sistemes d'esterilització de a indústria, les mostres s'han de sotmetre periòdicament a les proves d'estabilitat i esterilitat corresponents. Els menjars preparats esterilitzats (grup C) s'han de sotmetre a un tractament tèrmic que garanteixi la destrucció de les formes vegetatives, les espores de bacteris patògens o toxigènics i els microorganismes capaços d'alterar el producte.

4. Els menjars preparats envasats a base de vegetals crus (grup D) han de complir les normes microbiològiques següents:

n = nombre d'unitats de la mostra.

m = valor líndar del nombre de bacteris. El resultat es considera satisfactori si totes les unitats que componen la mostra tenen un nombre de bacteris igual a m o menor.

M = valor límit del nombre de bacteris. El resultat es considera no satisfactori si una o diverses unitats que componen la mostra tenen un nombre de bacteris igual a M o superior.

c = nombre d'unitats de la mostra, el nombre de bacteris de la qual es pot situar entre m i M. La mostra es continua considerant acceptable si les altres unitats tenen un nombre de bacteris menor que m o igual.

5. Els criteris per a la valoració de les normes microbiològiques d'aquest annex són els següents:

a) Els gèrmens indicadors han d'ajudar a jutjar el bon funcionament de l'establiment i el procediment d'autocontrol aplicat a l'elaboració dels menjars preparats.

b) Un contingut de gèrmens testimoni de manca d'higiene superior al que estableix aquesta norma implica la revisió dels mètodes de vigilància aplicats en els punts de control crític, d'acord amb el que estableix l'article 10 d'aquest Reial decret.

c) Si se superen els límits establerts per als gèrmens patògens, els productes afectats han de ser retirats del mercat i exclosos del consum humà. Els menjars preparats no han de contenir cap altre microorganisme patògen ni les seves toxines, en una quantitat que afecti la salut dels consumidors.

d) Els programes de mostreig s'han d'establir segons la naturalesa dels productes i l'anàlisi de perills que estableix l'article 10.

e) La presa de mostres s'ha de fer en el producte llest per a la comercialització, la venda o el subministrament.

5. Conceptes i extractes reglamentaris de la legislació

5.1. Criteris tècnics/sanitaris del càtering i preparats

La Real Acadèmia Espanyola de la Llengua defineix el càtering com: Servei de subministrament de menjars i begudes a avions, trens, col·legis, etc.

En l'actualitat cal distingir entre el negoci tradicional de càtering, i un negoci emergent que es dedica a donar servei de menjars i begudes, a més a més de l'anteriorment dit, a festes d'empreses i altres esdeveniments de particulars. També afegiria i com a objectiu d'aquest treball, el servei a centres penitenciaris, encara que amb unes certes mesures especials de seguretat que en altres destins no caldria.

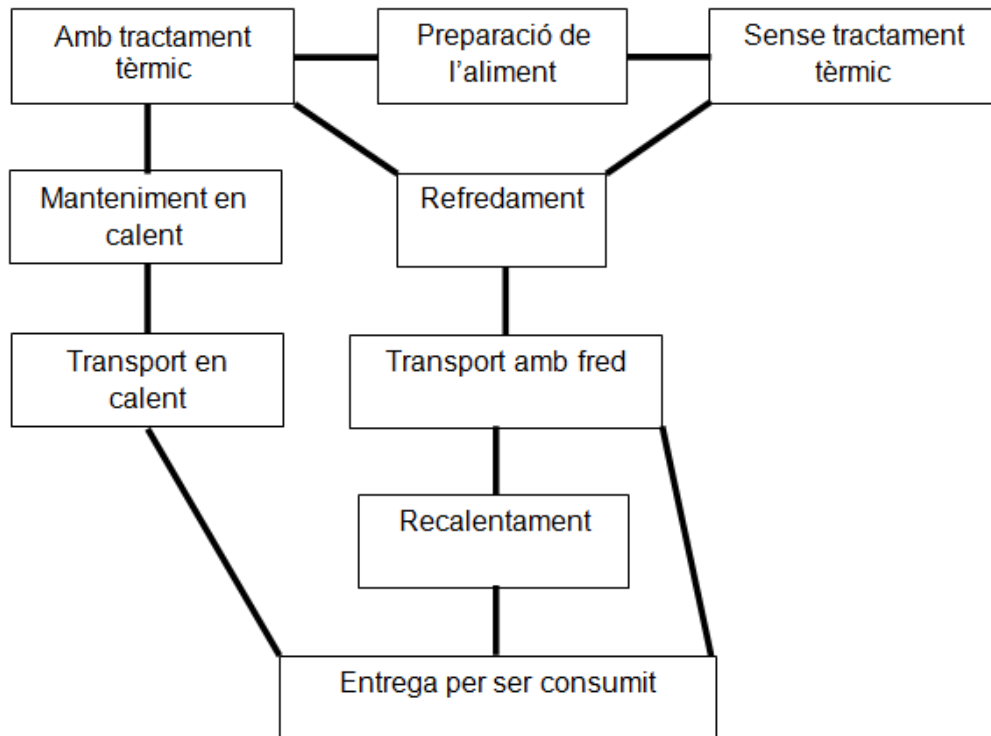
Les empreses de càtering, moltes vegades no només ofereixen el servei de subministrament de menjar i beguda, a més inclouen altres serveis com són:

- Servei de cambrers, professionals de la cuina.
- Subministrament de mobiliari i estris.
- Lloguer de locals.

Però, què diferencia una empresa de càtering d'un comerç de menjars preparats?

- El realment definitori d'aquestes empreses és el lliurament a distància de menjars i begudes, per la qual cosa és necessari un perfecte control de temperatures, sobretot en el transport de les mateixes. Per això, ens centrarem en el període des del qual s'elabora l'aliment fins al seu lliurament per al seu consum immediat. El present treball/estudi estaria inclòs dintre aquesta definició de càtering: Elaborat, transportat i consumit.

El següent esquema il·lustra el flux de l'aliment després de la seva preparació:



Si bé poden existir algunes variacions en aquest esquema, la majoria de les empreses de càtering funcionen amb aquest diagrama de flux; del mateix es desprèn que existeixen dos grans maneres de transportar el menjar en els càterings: el càtering en fred i el càtering en calent.

Tant un com un altre necessiten contenidors especials, de manera que disminueixi dràsticament l'intercanvi de temperatura amb l'ambient, perquè es mantingui el màxim temps possible a les temperatures de conservació legalment establertes (RD 3484/2000).

Existeixen diversos models i materials de recipients al mercat, tant metàl·lics com de materials polimèrics. Un dels punts més importants d'aquests contenidors és el seu hermeticitat, ja que els recipients hermètics conserven molt millor la temperatura que els no hermètics, a causa que en els no hermètics existeix un flux de corrent d'aire entre el medi ambient i l'interior del contenidor, provocant una pèrdua de calor a causa de la convecció de l'aire que flueix des de l'interior del recipient a l'exterior.

La capacitat de mantenir la temperatura d'un contenidor hermètic ve donada per una sèrie de paràmetres que vénen a mesurar el flux de calor entre l'interior i l'exterior. Així, entre els diferents paràmetres que defineixen les especificacions tècniques d'un contenidor trobem:

- Flux de calor: És l'energia que travessa una superfície per unitat de temps; s'expressa en Watts, ja que energia/superfície és igual a potència. A major flux major intercanvi de calor.
- Densitat de flux: És la potència que travessa una superfície per unitat de temps i unitat d'àrea; s'expressa en Watts/m². A major densitat, major intercanvi de calor.
- K: És el coeficient de transmissió tèrmica; quant menor sigui, menor transmissió de calor existirà, per la qual cosa es conservarà millor la temperatura. Normalment ve expressat en Watts/m² grau Kelvin. (W/m²*K). Aquest coeficient és el que s'utilitza per autoritzar a un vehicle que sigui isoterm reforçat o normal (ANAR o *IN).
- l: El coeficient de conductivitat tèrmica (major calor específica, es necessita més energia per canviar la temperatura del mateix.

D'altra banda cal tenir en compte la forma de l'aliment: per exemple, les frites conserven molt pitjor la temperatura, a causa que en ser col·locades en els recipients queda molt espai lliure al seu al voltant, la qual cosa permet cedir calor a l'aire que està dins del recipient, refredant-se el producte. Per aquesta mateixa raó, un recipient ple de menjar manté millor la temperatura que un recipient mitjà ple, i molt millor que un recipient gairebé buit; també a causa d'això, és fonamental la grandària adequada dels recipients, doncs com més plens van, millor conserven la temperatura, en disminuir la superfície d'intercanvi de temperatura.

Quant al mitjà de transport utilitzat és aconsellable en el càtering en calent la utilització d'un vehicle almenys isoterm, sent ideal un vehicle calorífic sempre que no es transportin productes en fred, com són les amanides. No cal dir que els recipients han de ser hermètics, preferiblement amb un coeficient de transmissió de temperatura global inferior a 0,4 W/m² K.

En el cas de càtering en fred, l'aconsellable és utilitzar vehicles refrigerants o frigorífics que ajudin a mantenir la temperatura de refrigeració.

La legislació que regula el sector del càtering és el RD 3484/2000, de 29 de desembre (BOE 12 gener 2001), que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. L'article 7 tracta de les condicions i temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda, establint les següents:

- Menjars congelats: menor o igual -18° C.
- Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 hores: menor o igual 8° C.
- Menjars refrigerats amb un període de durada superior a 24 hores: menor o igual 4° C.
- Menjars calents: major o igual 65° C.

Els envasos i recipients utilitzats per a menjars preparats s'emmagatzemaran protegits de la contaminació. Els menjars preparats seran envasats adequadament, amb tancament hermètic o no, depenent del procediment de conservació utilitzat i del procés de distribució. En altres paraules, deixa als responsables del càtering la responsabilitat d'utilitzar qualsevol tipus d'envàs sempre que compleixi amb les condicions generals dels materials en contacte amb els aliments, i amb les temperatures que estableix aquest RD per a cada classe de conservació.

Els càterings tenen com a obligació la conservació de menjades testimoni que representin els diferents menjars preparats diàriament, i que possibilitin la realització dels estudis epidemiològics que siguin necessaris. Aquests plats testimoni estaran clarament identificats i datats, conservats adequadament (refrigeració o congelació) durant un mínim de 2 dies i la quantitat correspondrà a una ració individual.

En conclusió, és convenient que els càterings en calent utilitzin contenidors hermètics, amb un baix coeficient de transmissió global (menor a $0,4 \text{ W/m}^2 \text{ K}$). Aquests contenidors deuen ser d'ús alimentari; a més deuran incloure dins del seu autocontrol la presa de temperatura a l'hora del lliurament del producte al client, conservant els corresponents registres.

Un altre punt important de control és l'elaboració dels menjars amb la mínima antelació possible i sempre en funció de la calor específica de l'aliment, ja que a major calor específica millor manté la temperatura.

Pel que es refereix als càtering en fred, en l'actualitat existeixen tant vehicles refrigerants com a frigorífics que assegurin la conservació de temperatures. En aquest cas, el punt crític de control seria tant la manipulació com el reescalfament almenys a 65° C abans de ser consumit (per a menjars de consum en calent).

Tots aquest criteris de transport d'aliments en càtering, son sobradament aplicables en el projecte actual, i complirien el RD3484/2000.

5.2. L'embassat

Punt crític en la línia calenta del menjar preparat

La inspecció del transport de menjars preparats suposa una baula essencial a l'hora de controlar tot el procés i transport, des de la seva elaboració en una empresa de càtering, fins al seu consum, generalment en centres i col·lectivitats com a col·legis, residències de la tercera edat, etc. Aspectes com les condicions del vehicle de transport, els recipients i safates en els quals es transporten els menjars, les seves condicions de condicionament i temperatures de conservació són, entre uns altres, factors importants que ens poden ajudar a diagnosticar una possible fallada en origen (elaboració, condicionament i embassat dels menjars) que podria arrossegar-se i influir en les condicions d'aquestes en el punt de consum.

L'experiència acumulada durant els últims anys porta a una conclusió molt important a l'hora de controlar eficaçment les condicions del transport i temperatures de conservació dels menjars: el procés i condicions del embassat en origen influeix en un gran percentatge sobre la temperatura de conservació del producte en el transport.

Embassat en origen i temperatures dels menjars

El manteniment de temperatures superiors a 55°C garanteix la seguretat alimentària dels aliments des d'un punt de vista microbiològic, atès que a partir d'aquesta temperatura, no hi ha microorganismes patògens que siguin capaços de multiplicar-se (ICMSF, *International Commission on Microbiological Specifications for Foods*).

Des que es van iniciar els controls de salut d'aliments en col·legis, es va observar que hi havia una gran diferència de temperatures entre les quals facilitaven les empreses elaboradores de càtering (prenen la temperatura just abans del tancament de les safates per a la seva expedició), i les que es mesurava la a l'arribada del transport amb els menjars al col·legi. Aquestes diferències no depenien significativament de l'hora d'arribada del transport al col·legi (una mateixa ruta amb idèntics menjars que descarregava a les 9 h en un col·legi i posteriorment a les 12:30 h en un altre) pel que ens inclinem a treballar amb la hipòtesi que la pèrdua de temperatura es donava principalment en el moment de l'embassat. D'altra banda, la revisió de les dades d'escoles infantils i col·legis que prenen temperatura tant a l'hora de l'arribada dels

menjars com a l'hora de servir-les va confirmar aquesta hipòtesi, ja que en general no es perdien més de 2°C per hora i per recipient (aquesta pèrdua varia segons quantitat i tipus d'aliment, tipus de safata i embalatge).

Com realitzar en el càtering un correcte condicionament de l'embassat dels menjars que es van a expedir

Per establir un adequat procediment d'embassat cal tenir en compte els factors que influeixen en la transmissió de calor. La calor és transmet de tres formes:

1. Conducció: entre materials sòlids.
2. Convecció: en elements líquids i gasosos.
3. Radiació: En tots els elements.

Resumint podríem dir que a més superfície de contacte entre 2 sistemes, i més diferència de temperatura entre aquests 2 sistemes major serà la pèrdua de temperatura. Per continuar estudiant la transmissió de calor en l'embassat, és convenient definir què és un sistema termodinàmic. Aquest es defineix com la part de l'univers que s'aïlla per a un estudi.

En el nostre cas, des de fora a dins trobem diversos sistemes que interactuen entre si:

El primer és l'envàs de transport dels aliments, que és un sistema tancat (és a dir que intercanvia energia però no massa amb l'exterior); no obstant això i a causa que estan fabricats amb materials el coeficient dels quals de transmissió tèrmica és molt baix, podrien considerar-se sistemes quasi aïllats (pràcticament no intercanvien energia amb l'exterior) per aquest motiu perden poca temperatura quan estan hermèticament tancats; dins d'aquest envàs trobem les safates que contenen l'aliment. Aquestes safates són sistemes oberts que intercanvien energia i matèria (p. ex. l'aire) amb el seu exterior, si bé podrien considerar-se quasi tancats ja que l'intercanvi de matèria és molt petit (és només aire, excepte deficiència o deterioració de les safates). Finalment, trobem l'aliment en si que és un sistema obert.

Qualsevol procediment de condicionament i envasat ha d'aprofitar el sistema quasi aïllat que proporciona l'envàs; en altres paraules, tot el que hi hagi dins de l'envàs ha d'estar a temperatures suficientment altes per evitar que la pèrdua de calor de l'aliment sigui degut a l'escalfament de les safates a partir de l'aliment calent. Aquest error és molt freqüent quan es tira l'aliment calent sobre la safata freda, i el menjar el que fa és escalfar la safata a costa de la seva calor refredant-se. Així doncs, el primer punt important és que totes les safates destinades a contenir aliments calents deuen estar a una temperatura

igual o superior que l'aliment, de manera que si hi ha transferència de calor aquesta es produeixi cap a l'aliment, mai cap a la safata.

Però si important és la temperatura de la safata, més important és la temperatura de les tapes de les safates.

Per què? Quan es tira l'aliment calent en la safata, aquest escalfa l'aire proper, i en escalfar-se l'aire aquest augmenta la seva capacitat de retenir aigua i disminueix la seva densitat; l'aigua ho pren de l'aliment, passant d'estat líquid a gasós, pel que es necessiten 540 calç/g (amb aquesta energia es podria augmentar 0.54°C la temperatura d'un litre d'aigua), provocant que la seva densitat baixi més i aquest aire carregat d'humitat ascendeixi cap a la tapa. Si la tapa està al seu torn freda, l'aire calent que ascendeix en contactar amb la tapa es refreda ràpidament, i en refredar-se perd part de la seva capacitat de mantenir l'aigua en estat gasós, podent donar lloc a condensacions. El principal problema de les condensacions és que cada gram d'aigua que es condensa en la tapa, se cedeix una energia de 540 calories per canviar a estat líquid; aquesta energia va a parar a la tapa escalfant-se, la qual cosa origina que l'aire es refredi ràpidament i augmenti la seva densitat, baixant aquest aire fred cap a l'aliment, i iniciant-se de nou el cicle de convecció en les proximitats de l'aliment on l'aire es torna a escalfar i a carregar d'aigua, per posteriorment refredar-se i cedir l'aigua i la calor en la tapa de la safata novament segons el dibuix següent.

El tema de la superfície de contacte és també molt important: de tant en tant s'observa com les safates van pràcticament buides o a mitjà omplir. En aquest cas l'ideal seria utilitzar safates més petites, de manera que vagin més plenes, i així la superfície de contacte és menor en relació amb el volum, perdent-se així menys calor. Una altra solució seria tirar més menjar en les safates per omplir-les, la qual cosa no sembla des d'un punt de vista econòmic molt rendible si no fos necessari realment.

CONCLUSIÓ

Com a conclusió s'aconsella a les empreses d'aliment preparat, que estableixin procediments de treball de condicionament i embalatge que assegurin que en el moment d'introduir els aliments en les safates, aquestes i les seves tapes tinguin una temperatura igual o superior a l'aliment (aquests haurien d'estar per sobre dels 65°C), i immediatament després es deu dipositar la/les safates a l'interior del recipient de transport, procedint-se al seu tancament hermètic amb la finalitat de que no hi hagi cap pèrdua de calor; l'única pèrdua de calor serà la que es produeixi a través de les parets de l'envàs de transport, no existint pèrdues de calor entre els sistemes que es troben dins d'aquest envàs.

(S'han de rebutjar els envasos de transports que no siguin hermètics).

5.3. El transport d'aliments

5.3.1. Un factor important en la cadena alimentària

Al món en què vivim ha pres una especial importància la qualitat del transport alimentari; gràcies a ell podem gaudir durant tot l'any dels aliments que demandem. Aquests poden ser produïts en altres parts del món, però malgrat això, arriben en immillorables condicions als nostres mercats.

Per aconseguir aquest assoliment, a Ginebra el 01-09-1970 es va crear l'Acord sobre transports internacionals de mercaderies peribles i sobre vehicles especials utilitzats en aquests transports; aquest acord que és conegut per les sigles ATP, va entrar en vigor el 21-11-1976, i s'actualitza periòdicament. Inicialment es va crear per al transport internacional i posteriorment el **RD 1202/05** ha fet que aquest conveni sigui també d'aplicació als transports que es realitzen dins del territori nacional. Cal tenir en compte que, segons aquest acord només són mercaderies peribles aquelles que estan incloses en els seus annexos, on també figura la temperatura màxima que aquestes podran aconseguir durant el transport, i que són:

- Cremes gelades -20°C
- Peixos, mol·luscs, crustacis congelats o *ultracongelats -18°C
- Productes *ultracongelats -18°C
- Mantega congelada -10°C
- Resta de productes congelats -12°C
- Despulles vermelles +3°C
- Mantega +6°C
- Productes de caça +4°C
- Llet en cisternes +4°C
- Llet industrial +6°C
- Productes làctics refrigerats +4°C
- Peixos, mol·luscs i crustacis Gelo *fundent
- Carn i preparats de carn (excepte despulles vermelles) +7°C
- Aus i conills +4°C

Aquestes mercaderies hauran de ser transportades en vehicles especialment condicionats per a això. Aquests vehicles aniran identificats individualment mitjançant una placa ATP i a més en ells haurà de figurar una etiqueta que indiqui tant les característiques del vehicle, com la data fins a la qual està autoritzat per a aquest tipus de transport. Encara que existeixen diverses classes, tots comparteixen en comú la seva baixa capacitat de transmissió de calor, impedit que la zona on es transporten els aliments canvi de temperatura ràpidament a causa de les condicions mediambientals externes.

Una altra característica de la forma de vida actual és el consum d'aliments fora de casa, la qual cosa ha fet proliferar el transport de menjars preparats. La inspecció d'aquest tipus de transports és prioritari per a qualsevol sistema de salut pública, ja que els col·lectius als quals van destinats són majoritàriament nens i persones majors (fonamentalment guarderies, col·legis, centres de majors, etc).

Respecte als menjars preparats, segons el RD 3.484/2000, de 29 de desembre, aquestes han de transportar-se a temperatura regulada, seguint les següents condicions:

- Menjars congelats: menor o igual a - 18°C
- Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: menor o igual a 8°C
- Menjars refrigerats amb un període de durada superior a 24 h: menor o igual a 4°C
- Menjars calents: major o igual a 65°C

En l'actualitat, el mercat de menjars preparats consta de tres fases, íntimament lligades entre si: la fallada en qualsevol d'elles pot donar lloc a un risc sanitari. Aquests segments o fases són: **L'elaboració, el transport i el punt de consum.**

Elaboració: Les empreses que es dediquen a aquesta activitat programen l'elaboració dels seus menús en funció de les rutes a seguir en el repartiment. Una vegada elaborades, amb la finalitat de que perdin la menor temperatura possible, són introduïdes en contenidors isoterms, els quals es procura que estiguin el més plens possible, ja que així la pèrdua de temperatura és menor i immediatament després de ser omplerts són carregats en els vehicles que realitzen el repartiment als diferents punts de consum.

Transport: Els plats preparats no són considerats mercaderia perible segons el conveni ATP, per la qual cosa estan exempts de l'obligació de ser transportats en vehicles ATP. En el transport és fonamental la col·locació de la mercaderia, ja que una inadequada col·locació de la mateixa pot donar lloc a contaminacions o pèrdua de hermeticitat dels recipients, la qual cosa afectaria a la temperatura dels aliments.

Punt de consum: És la peça clau d'aquest engranatge, ja que pot corregir alguns defectes dels anteriors segments, però també es poden cometre errors que donin lloc a l'aparició de riscos sanitaris. En rebre la mercaderia s'ha de comprovar que els recipients estiguin íntegres, aquells aliments que no requereixen temperatura especial per al transport com poden ser la fruita o el

pa, han de venir adequadament col·locats, de manera que s'eviti qualsevol tipus de contaminació. En el cas que s'observés qualsevol tipus de deficiència, deurà posar-se en contacte amb el proveïdor del menjar preparat, el qual donarà una solució de manera que no existeixi cap risc per a la salut dels consumidors. Una vegada descarregat el menjar, aquesta hauria de ser transvasada a taules calentes (menjars que requereixen calor), frigorífic (menjars que requereixen fred) o a una zona d'emmagatzematge adequada (la resta d'aliments). El que no és recomanable és que es mantinguin en els recipients isoterms, ja que l'elaborador, per norma general, fa els seus càlculs perquè arribi a la temperatura adequada en el moment del lliurament. Si amb posterioritat a la descàrrega no s'utilitza una font de calor o de fred, aquest aliment podria arribar a aconseguir temperatures inadequades per al consumidor final.

5.3.2. Transport d'aliments a temperatures exteriors altes

El repartiment de productes que necessiten fred a l'estiu

La pujada de temperatures de l'estiu, suposa un problema per al manteniment de la cadena del fred a l'hora de mantenir la temperatura dels aliments transportats. Durant el repartiment, és un aspecte clau la diferència entre utilitzar en el vehicle un equip frigorífic, que funciona com una nevera, o un de refrigerant (funciona com un acumulador de fred). El segon té l'avantatge a l'estiu que durant les parades del vehicle el refrigerant segueix aportant fred als aliments. En realitat, el més important és la potència frigorífica (watts) que l'equip és capaç d'aportar a l'aliment transportat durant tot el repartiment. En general, el càlcul d'aquesta potència es fa sobre la base de l'acord de Transport de Peribles (ATP).

En l'assaig de isotèrmica realitzat per a l'homologació del model de caixa del vehicle, només es té en compte la pèrdua de fred a través de la superfície de la caixa. Posteriorment, el valor obtingut és multiplicat per un factor de correcció d'1.75. per compensar els possibles ponts tèrmics (com pot ser la pròpia instal·lació de l'equip de fred).

Amb el pas del temps, la isotèrmica de la caixa es va perdent, aproximadament un 5% tots els anys, aspecte que hauria de considerar-se.

El càlcul de la potència dels equips de fred es fa amb una T^a ambient i externa de 30°C i una temperatura de rosada de 25°C, i durant la prova les portes no s'obren en cap moment. Tampoc l'equip és desconnectat, excepte les parades degudes al desglaç de l'equip.

En altres paraules, aquest càlcul es va dissenyar per ser eficient en el transport de llargues distàncies, punt a punt i sense parades intermèdies; òbviament, el repartiment és una altra història, ja que cada vegada que se serveix a un client l'equip de fred es desconnecta, i a més en obrir les portes, entra aire calent en el vehicle. En un clima càlid i sec com el de Lleida, es podria pensar que això no suposa un problema per mantenir la temperatura de refrigeració, però sí ho és. L'aire que entra a l'estiu durant un dia calorós a les 12:00 hores és fàcil que estigui proper als 40°C; l'equip ho refredarà fins a la temperatura de rosada, aproximadament 25°C per a una humitat relativa inicial del 40%, i a partir d'aquí l'equip s'ha de dedicar-se a extreure el vapor d'aigua sobrant de l'aire, doncs ha arribat a una humitat relativa del 100%, la qual cosa suposa un treball extra que no redunda en una baixada de la temperatura.

I aquest procés es dona sempre en cada parada en la qual es carrega o es descarrega mercaderia.

En l'actualitat no existeix cap programa informàtic o simulador que calculi la càrrega tèrmica necessària per realitzar transport de repartiment de productes peribles, però sí que existeixen programes que calculen la potència tèrmica per a una cambra freda. Fent unes petites modificacions ens pot donar una idea de la potència tèrmica que hauria de tenir un equip per garantir la temperatura durant el repartiment. El càlcul s'ha fet per a un dia de 40°C (recordem que la temperatura que ens donen els informatius és a l'ombra, mentre que la temperatura de l'asfalt i vehicles al sol és superior per l'efecte de la radiació solar), pensant aconseguir mantenir a l'interior de la caixa del vehicle una temperatura de 4°C (les canals d'aus són l'aliment perible més sensible per moltes raons, pitjor relació pes/superfície, no van envasades, incidències en brots de *Campylobacter i *Salmonella, etc...).

Primer calcularem les necessitats de potència segons l'ATP per un vehicle de dimensions 4*2*2 metres, i isotèrmica reforçada 0.4. Per a això multiplicarem la superfície de la caixa per la isotèrmica, per la diferència de temperatura (que serà 30° C per vehicle destinats a productes refrigerats segons l'ATP) i pel coeficient corrector 1.75, és a dir, $40 \cdot 0.4 \cdot 30 \cdot 1.75 = 840$ watts.

Ara ho calcularem mitjançant el programa, que amb tots els seus defectes ens dona una bona aproximació:

En el primer apartat començant per a dalt hem introduït una isotèrmica de 0.4 corresponent a vehicle Reforçat, una T^a ambient 40°C, un volum de caixa de vehicle 4*2*2, més o menys el que correspon a un camió de 3500kg de M.M.A., i la temperatura que intentem mantenir a l'interior de 4°C.

En el segon apartat introduïm les renovacions d'aire prenent com a referència un repartiment mitjà que fa 4 lliures o entregues/hora; hem calculat que en cada lliurament es renova la meitat de l'aire del volum de la caixa.

En el tercer apartat considerem que la mercaderia la carreguem a 4°C, per això figura zero, doncs l'equip no necessita refredar l'aliment.

Finalment deixem per defecte el que venia a la cambra apartada amb l'excepció de les hores de funcionament de l'equip, que s'ha donat un valor de 16/24 (s'ha calculat que en cada parada es desconnecta l'equip durant 5 minuts, després són 20 minuts cada hora, la qual cosa equival a 16/24).

Finalment obtenim en morat el resultat de la potència, de 2891 watts. Però, per què tanta diferència?. Doncs per 2 motius principals:

1. Per el intercanvi d'aire calent en les obertures.
2. Per les parades de l'equip de fred.

Respecte al primer punt, l'efecte es pot mitigar de dues maneres:

La primera d'elles, col·locant cortines de plàstic en el buit de la porta que evitin la pèrdua de fred durant la parada i obertura de la porta.

La segona, embolicant el producte amb embolcalls prèviament refredats, les que no només funcionen com a barrera sinó també com a font de fred. Si així i tot l'equip no és capaç de donar la potència útil suficient per mantenir la cadena de fred, es recomana utilitzar materials de canvi de fase (*PCM o acumuladors de fred) de punt de fusió de -3°C o -5°C.

Quant a altres activitats recomanades per facilitar el manteniment de la temperatura de refrigeració, estan el fer els repartiments a primera hora del matí i per refredar la caixa del vehicle prèviament a la càrrega dels equips. També es recomana realitzar, durant les parades en el repartiment, l'obertura de només una porta, i si el camió posseeix porta lateral, millor, ja que aquestes són de menors dimensions que la porta posterior.

En el nostre cas, on la càrrega és entrada al camió i no es torna a obrir la caixa fins a l'entrega al final de recorregut, tants sols hem de tenir en compte les pèrdues del 5% d'envelliment anual de la caixa.

En tot això, en hi ha molt de guanyat per a assegurar una bona entrega i no trencar la cadena del fred de l'aliment des de l'origen. Molt important en temps de temperatures altes i poca humitat en l'ambient.

*PCM o acumuladors de fred, molt útils com a font addicional de fred.

5.4. La cadena del fred a la distribució d'aliments

Quin és el vehicle més adequat?

A la primavera i l'estiu arriba l'augment de temperatura d'ambient, amb el seu punt màxim en el mes de juliol i agost. Un vehicle al sol supera fàcilment els 40°C; amb aquest augment de temperatures s'aguditzava el problema del manteniment de temperatura en el transport i distribució d'aliments a nivell local, on freqüentment el nombre de lliuraments superen els 40 punts per vehicle i dia.

La Reglamentació Tècnica Sanitària de transport d'aliments a temperatura regulada, i l'Acord sobre Transports internacionals de Mercaderies Peribles i vehicles especials utilitzats en aquests transports (A.T.P.), estableixen 2 tipus bàsics de vehicles en funció de la font de fred utilitzada:

- Frigorífics: Disposen d'un dispositiu de producció de fred.
- Refrigerants: No disposen de dispositiu de producció de fred; en el seu lloc presenten una font de fred com per exemple, gel, plaques eutèctiques o gasos líquids.

La diferència fonamental entre ells és que mentre en els frigorífics es pot dir que el fred que produeixen és inesgotable, en els refrigerants el seu fred s'esgota amb el pas del temps. Tal vegada sigui aquest el motiu pel qual la majoria dels transportistes de vehicles que es decideixen a realitzar distribució d'aliments a nivell local, es decanten per la col·locació d'un equip frigorífic abans que d'un refrigerant. Altres transportistes utilitzen vehicles isoterms, els que ni tan sols tenen font de fred. Això és admès per la legislació, encara que sota alguns condicionants com són:

La durada del transport serà limitada o la temperatura ambient propera a l'exigida per als aliments en qüestió.

Sempre en el moment de la descàrrega la temperatura dels productes estarà dins de l'exigida per a aquest producte en la seva legislació aplicable. Aquest últim requisit fa pràcticament insostenible la utilització dels vehicles només isoterms a l'estiu, tret que a aquest vehicle se li afegeixi una font de fred addicional, per exemple gel en productes de la pesca, o PCM (materials de canvi de fase, això és, els típics blocs de plàstic autoritzats per a alimentació contenint líquid refrigerant).

Una vegada descartats els vehicles isoterms és millor, un potent equip frigorífic reforçat FRC, que a més, almenys teòricament, pot funcionar de forma independent al motor, o per contra un vehicle refrigerant, que en l'actualitat pràcticament només s'utilitza per a productes ultracongelats i gelats

És preferible un modern equip frigorífic reforçat tipus C (FRC), sempre que compleixi amb diverses premisses:

L'equip ha d'encendre's com a regla general almenys mitja hora abans, amb la finalitat de pre-afredar la caixa del vehicle.

I a més ha de deixar-ho encès fins a l'últim lliurament de la mercaderia.

També ha de regular-ho per sota de 0°C, ja que si la temperatura exterior fos de 40°C al sol, el vehicle s'escalfaria i l'aire que entra cada vegada que s'obren les portes per descarregar, serà aire calent a temperatura exterior. El fet de regular el seu equip per aconseguir temperatures per sota de 0°C, li pot ocasionar algunes incidències en la càrrega de mercaderies peribles, com la dessecació de les peces on incideixi directament el cabal de l'aire fred o també la congelació d'aquestes peces, si aquest cabal és prou fred per produir-la, causant defectes de qualitat en els productes. Aquests defectes poden prevenir-se mitjançant una adequada estiba o col·locació de la mercaderia en la caixa del vehicle, evitant que l'aire toqui directament a la mercaderia. S'ha de tenir en compte que si l'equip de producció de fred no funciona de forma independent al motor, com més temps estigui aturat, més fred és perdrà. A manera d'exemple, si la mitjana de cada parada és de només 5 minuts, durant un matí en la qual s'hagi servit a 40 clients, s'haurà tingut l'equip sense funcionar un total de 3 hores i 15 minuts. En altres paraules, l'experiència ens diu que aquests equips funcionen bé sempre que el nombre de lliuraments sigui escàs.

Si escollim un vehicle refrigerant, també tindrem raó, ja que curiosament aquest vehicle o contenidor té l'avantatge que la font de fred no s'apaga amb el motor, i a més no hi ha tanta transferència de calor per convecció; recordem que les substàncies que s'utilitzin ha d'estar en concordança amb la temperatura de l'aliment que intentem mantenir en la caixa del vehicle.

Així doncs vehicles refrigerants o frigorífics?

Influeixen massa factors per donar una resposta concreta. Si bé es coneixen les fórmules de la física que ens permeten saber què quantitat de frigories ha de tenir un equip frigorífic per ser classificat posteriorment dins d'un tipus A,B,C,D,I o F; es desconeix la resta d'elements, com la massa inicial que es carrega, la temperatura de càrrega de l'aliment, la massa de lliurament mitjà del producte per punt, nombres de punts de lliurament, temps que l'equip va a estar desconnectat durant els lliuraments, superfície d'intercanvi de l'aliment, etc.

Però hi ha alguna forma d'assegurar que els productes no sobrepassin les temperatures per al transport? Doncs sí, l'única forma que tenim per garantir la

cadena de fred és usar fonts de fred que no depenguin del motor del vehicle. Aquí entren en joc els *PCM, que no són gens nous, de fet en la majoria de les llars existeixen aquests *PCM en les seves neveres (aquests gels de color blau que usem per portar els refrescs freds al camp, això són els *PCM, que els hi ha de diverses grandàries i temperatures de fusió); el seu ús està especialment recomanat en aquells equips frigorífics que pel nombre de lliuraments o per la poca quantitat d'aliments que es transporten o gran superfície dels mateixos, l'equip de fred no és suficient. La seva major aplicació estaria dins dels vehicles isoterms, ja que aportarien la font de fred necessària per mantenir constant una temperatura adequada.

En definitiva, l'única forma d'assegurar la temperatura en el transport de productes peribles és aportar més fred que la calor que es guanya a causa de les elevades temperatures ambientals a l'estiu. En el cas que el un equip no porti les frigories suficients, s'ha de utilitzar *PCM com a font addicional de fred.

6. Manteniment per la conservació d'aliments

6.1. Conservació dels aliments

Les tècniques de conservació han permès que aliments naturalment estacionals passin a ser de consum permanent. En general, els aliments són peribles, per la qual cosa necessiten certes condicions de tractament, conservació i manipulació per ser consumits en condicions adequades. La principal causa d'aquesta deterioració es deu a l'atac de diferents tipus de microorganismes (bacteris, llevats i floridures).

Conservar bé els aliments implica preservar la qualitat, les propietats nutritives i organolèptica (sabor, olor, color, textura) dels mateixos.

Els aliments alterats poden resultar molt perjudicials per a la salut del consumidor. Sabem per exemple que la toxina botulínica, produïda per un bacteri, *Clostridi botulinum*, apareix a les conserves mal esterilitzades, embotits o en altres productes, i és una de les substàncies més verinoses que es coneixen (milers de vegades més tòxica que el cianur).

A part d'això, existeixen altres substàncies produïdes pel creixement de certes floridures són potents agents cancerígens.

En molts aliments existeixen de forma natural substàncies amb activitat antimicrobiana:

Moltes fruites contenen diferents àcids orgànics, com l'àcid benzoic o l'àcid cítric que anul·len l'activitat de certs microorganismes

La relativa estabilitat dels iogurts comparats amb la llet es deu a l'àcid làctic produït durant la seva fermentació.

Els alls, cebes i moltes espècies contenen potents agents antimicrobians, o precursors dels mateixos, que es transformen en ells al triturar-los.

6.2. Conservació per fred

La temperatura ideal de refrigeració va des de 0° a 5° C.

Un frigorífic funciona millor quan no està massa ple i hi ha suficient espai entre els diferents aliments. Per tant, dins l'espai del frigorífic és important la ubicació i separació entre els mateixos, detall que habitualment se'ns passa per alt. Això mateix ens troben en una càmera industrial de conservació d'aliments. Els palets amb el menjar, han de distribuir-se adequadament per assegurar la seva conservació.

El més recomanable seria:

En la part superior del frigorífic es posen els productes làctics i ous.

En la part intermèdia aliments cuinats, embotits, maionesa, productes en descongelació (vegetals).

Les verdures es posaran al verdurer juntament amb la fruita. En la part inferior aliments crus i productes d'origen animal en descongelació.

Les begudes han de col·locar-se a la porta.

D'aquesta manera ens assegurarem que tots els aliments es conservin en un estat òptim de conservació per a un consum a curt i mig termini.

En una càmera frigorífica industrial la distribució de les caixes o palets, és distribuirien des de la part més interior de la càmera fins arribar a la porta, aquesta es podria considerar com a la zona on el fred té les variacions més grans per les pèrdues d'obrir i tancar la porta.

Consells per a una bona congelació:

La congelació és un estat al que sotmetem als aliments crus i bullits per a una major conservació, ja que preveiem consumir-los a més llarg termini; la temperatura ideal de congelació ronda els -18°C .

A diferència dels frigorífics, els congeladors funcionen millor quan estan plens i sense molt espai entre els aliments.

És important protegir els aliments per evitar cremades de congelació utilitzant bosses especials i recipients de plàstic.

Per congelar carns cal llevar el greix, ossos i budells.

Per a peixos cal d'escamar abans, esbudellar, separar el cap, rentar i assecar.

Per a la congelació de plats preparats és millor fer-ho en envasos de plàstic rígid aptes per a congeladors i microones, per al seu fàcil i útil descongelació.

És convenient congelar porcions petites d'aliments que vagin a ser consumides en un sol menjar.

Hem d'apuntar la data del primer dia de congelació de l'aliment.

Les verdures i les hortalisses abans de congelar-les hem de cuinar-les o blanquejar-les durant dos minuts en aigua bullint d'aquesta manera s'aconsegueix parar el procés de deterioració i eliminar bacteris.

Els ous es congelen batuts, en flascons de cristall amb el dia d'inici de la congelació assenyalat en el recipient

Les pastes congelades s'estoven i les patates s'endureixen.

Pel cas que ens porta, la conservació d'aliments preparats per a ser servits en un espai curt de temps, és convenient distribuir-los dintre la càmera de fred, per ordre, conforme els tinguem que anar agafant per a consumir-los. El control del fred, dintre la càmera, caldrà que en tinguem constància d'ella, mitjançant un termòmetre digital al exterior. Recomana entre 0 i 5 graus centígrades.

6.3. Conservació amb calor

La pasteurització, la cocció i l'esterilització són processos mitjançant els quals es destrueixen els microorganismes que ens poden produir intoxicació.

Els aliments pasteuritzats, una vegada oberts, s'han de consumir als 2-3 dies, però sempre sota temperatures de refrigeració; fins i tot abans de ser oberts ja han d'estar en el frigorífic.

La cocció és l'operació culinària que se serveix de la calor perquè un aliment sigui més saborós i apetible, afavorint també la seva conservació. Gràcies a la calor s'aconsegueix la destrucció de pràcticament tots els agents causals de malalties que es troben en els aliments crus.

Els aliments esterilitzats són aquells aliments envasats, sotmesos prèviament a altes temperatures (115-130° C durant 15 -30 minuts), les quals destrueixen totalment tots els gèrmens i fan que el producte es conservi per molt temps.

7. Regeneració dels aliments

La regeneració d'aliments parteix de menjars ja precuinats, per tant, extrets de neveres de conservació d'aliment en espera de ser servits hores o dies després de ser cuinats.

Una tecnologia fiable y robusta que respon a qualsevol hora del dia 365 dies a l'any, pensada per treballar intensament y capaç de regenerar des dels -18°C o +3°C a cor de producció fins als 65°C amb molt poc temps.

Es pot regenerar el producte fins a 140°C (recomanable per la gran majoria d'aliments) o a 160°C (més indicat per fritures). Una vegada tenim el producte regenerat, es pot passar automàticament a l'estat de manteniment per garantir la temperatura y seguretat alimentària de l'aliment impedit que aquest baixi de 65°C.



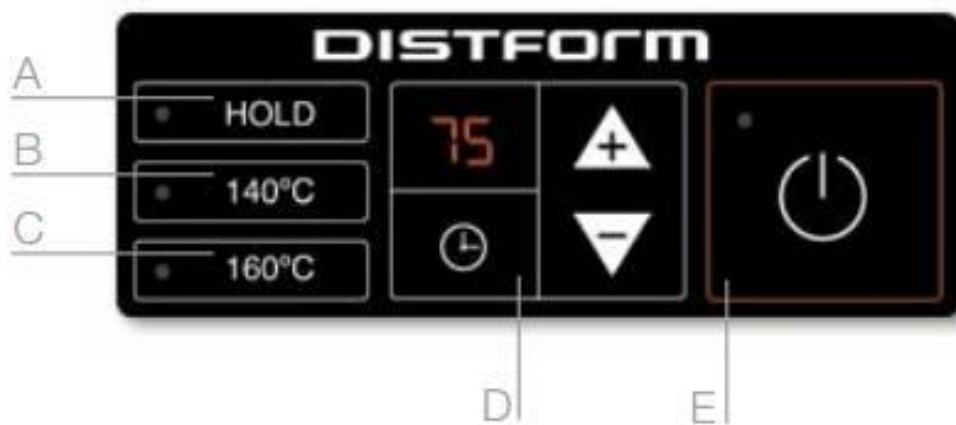
Codi	Mesures	Volum m ³	Pes (Kg)	Cap. GN 1/1	kW	Alimentació V/N/Hz	Tº de treball	Control de humitat
F0460523	573x650x816	0,45	75	5 GN 2/3	3,1	230V:50	65-140-160	-
F0470523	573x650x816	0,45	75	5 GN 2/3	3,1	230V:50	65-140-160	SI
F0460511	743x650x837	0,92	85	5 GN 1/1	3,6	230V:50	65-140-160	-
F0460611	773x716x888	0,92	118	6	7,8	400V/3L+N/50	65-140-160	-
F0470611	773x716x888	0,92	118	6	7,8	400V/3L+N/50	65-140-160	SI
F0461011	773x716x1200	1,18	133	10	10,5	400V/3L+N/50	65-140-160	-
F0471011	773x716x1200	1,18	133	10	10,5	400V/3L+N/50	65-140-160	SI

Panell model de control amb humitat



A. Fase de manteniment	D. Control de humitat de 0 a 99%
B. Regeneració a 140°C	E. Temps de regeneració
C. Regeneració a 160°C	F. Encendre/ Apagar

Panell model sense control de humitat



A. Fase de manteniment	D. Temps de regeneració
B. Regeneració a 140°C	E. Encendre/ Apagar
C. Regeneració a 160°C	

8. Artículos d'economía sobre presons

En aquest capítol es troben articles extrets de diferents diaris digitals on es parla sobre els diversos problemes que tenen els centres penitenciaris envers les despeses actuals en l'alimentació. Amb la crisi de fons, fa que en aquests moments es vulgui aconseguir reduir, el màxim possible, els costos de menjador i de cuina. La crisi ha fet que fos més visible la problemàtica que hi ha des del punt de vista econòmic. Punt clau en la hipòtesis del meu treball i que no val a canviar les coses per canviar sense cap sentit, a qualsevol preu, si no hi ha, prèviament, un bon estudi de gestió.

Aquesta informació ha sigut vàlida per contrastar el cost actual dels menús reclus dia, i els costos de cuina actuals. Així poder-ho valorar des d'un punt de vista econòmic. Racionalitzar i optimitzar la gestió, és l'objectiu bàsic i la clau del meu treball, amb repercussió al cost final, a la millora d'aquest servei i aconseguir una bona qualitat a un cost just.

8.1. Desprivatitzar el càtering de la presó s'estalviaria fins a 150.000 euros al mes

Desprivatizar el catering de la prisión ahorraría hasta 150.000 euros al mes

Publicado el [3 marzo, 2012](#) por [admin](#)

Lleida – Mireia González 2012-03-03

Un gasto innecesario y de una obscenidad intolerable. Así califican los responsables del sindicato CSI-F Presons el sobrecoste de 12 millones de euros mensuales que supone para las prisiones catalanas mantener un servicio externo de catering para los internos. En este sentido, sólo desprivatizar el servicio de comedor del Centre Penitenciari de Ponent permitiría ahorrar hasta 150.000 euros al mes.

Los funcionarios de prisiones, que han sido calificados como “insolidarios” por sus protestas contra unos recortes que finalmente han aceptado y que merman sus salarios entre un 20 y un 30%, opinan que si hay que ajustarse el cinturón es mejor hacerlo con planificación y un poco de inteligencia. Por eso, desde el sindicato CSI-F Presons han analizado el sobrecoste que supone para la administración externalizar servicios que se podrían asumir internamente, ahorrando millones de euros en gastos mensuales. Entre ellos, el de cocina.

Actualmente, sólo hay tres centros penitenciarios catalanes en los que la administración gestiona directamente el servicio de alimentación: la Modelo de

Barcelona, el Centre Penitenciari de Tarragona y el de Girona. El gasto medio en comida por interno en estos centros es de entre 3,72 y 4,68 euros diarios. En el resto de prisiones, incluida la de Ponent, este servicio está en manos privadas y el coste mínimo por interno es de 10 euros al día, más del doble.

Contrariamente a lo que cabría esperar por la diferencia de precio, los trabajadores de las prisiones denuncian que la calidad de la comida de los servicios externos es inferior y que así lo manifiestan las reiteradas quejas expresadas por los internos. Además, “en todos los establecimientos penitenciarios las instalaciones de las cocinas son propiedad de la administración, los gastos de luz, gas, etc, son también de la administración y los trabajadores son internos de los centros”.

En Lleida, los servicios como el de cocina se empezaron a externalizar a principios de los años 90 y ya en aquel entonces los funcionarios de Ponent se quejaron porque el coste del servicio se doblaba mientras que la calidad caía. Así lo recordaba ayer el responsable de CSI-F Presons Lleida, Modesto Berciano, que admitió que tampoco entonces obtuvieron una explicación razonable que justificara esta externalización del servicio. Sólo en Lleida el gasto extra de este servicio de cocina es de 150.000 euros al mes, 12 millones de euros mensuales en toda Catalunya.

Pero hay otros servicios externalizados en Ponent, como los de mantenimiento, limpieza, lavandería o medicamentos. El sinsentido llega hasta tal punto que, pese a tener toda la maquinaria necesaria en la prisión, el servicio de lavandería se deriva a una empresa de Barcelona que cuesta 62.000 euros mensuales. “El coste de lavar las sábanas en la prisión de Ponent sería el del agua y el detergente”, señalaba Berciano.

Según CSI-F Presons, con todo este sobrecoste a nivel de toda Catalunya se podrían contratar a 250 funcionarios y no haría falta recortar el salario de los colectivos de tratamiento “con la consecuente pérdida de la aplicación de programas de rehabilitación”. La semana que viene empezarán los contactos para llevar sus denuncias al Parlament.

8.2. Les presons greges comencen a quedar-se sense menjar

Las cárceles griegas comienzan a quedarse sin comida

Publicado el [3 junio, 2012](#) por [admin](#)

Los presos del centro penitenciario de Corinto se encuentran en manos de la caridad de los vecinos. **(Corinto, Patras y Alikarnassos)**

PÚBLICO.ES MADRID 01/06/2012 21:11 Actualizado: 01/06/2012 21:47

La cárcel de Corinth.

El Estado griego está colapsado y, tras el aumento de los niveles de pobreza ciudadana o la congelación del presupuesto en sanidad y educación, el hambre ha llamado a las puertas de las cárceles.

Según remarca el diario griego ProthoThema, la caída de la financiación de muchas prisiones ha provocado que cientos de presos se encuentren desnutridos y sobrevivan gracias a la caridad de comunidades locales.

El último ejemplo de esta tragedia es la cárcel de Corinto, que estaba siendo abastecida de comida por un campamento militar cercano. Sin embargo, la falta de alimentos en el propio cuartel ha provocado que éste haya cortado el suministro a la prisión, de manera que, según afirma textualmente ProtoThema, “no ha llegado ni un solo grano de arroz a los almacenes”.

De este modo, después de que el ministro de Justicia haya hecho oídos sordos ante las quejas, 84 prisioneros se han quedado en manos de la caridad de los ciudadanos, cuya respuesta, por otro lado, ha sido inmediata.

En Corinto, algunos grupos de vecinos se han organizado rápidamente para ayudar a los prisioneros, y han empezado a recopilar comida bajo el convencimiento de que “se les han negado derechos por justicia, pero conservan su dignidad como seres humanos”. La prisión pide arroz, pasta, carne congelada y huevos.

La de Corinto no es la única cárcel con problemas de suministro. Durante los últimos meses, en otras como las de Patras y Alikarnassos, los prisioneros que no se pueden permitir comprar comida en el bar del centro penitenciario se han quedado en varias ocasiones sin comida.

8.3. La Presó de Ponent reprèn el servei de menjador a instàncies del Parlament

La Presó de Ponent retoma el servicio de comedor a instancias del Parlament

Publicado el [5 junio, 2012](#) por [admin](#)
Lleida – Redacción 2012-06-01

Si en tiempos de bonanza, externalizar era una medida de ahorro, en tiempos de crisis lo es recuperar los servicios. La Comisión de Justicia del Parlament de Catalunya aprobó ayer una iniciativa del Partido Popular en la que se demandaba la recuperación por parte de la Presó de Ponent del servicio de comedor que había sido transferido a una empresa de catering. Todo ello para “reducir de forma substancial el coste” del servicio en tiempos de “recursos limitados”.

La diputada del PP en el Parlament por Lleida, Dolors López, destacó en un comunicado de prensa que esta medida es una muestra de lo que se puede hacer “en momentos de crisis como el actual y teniendo en cuenta el estado de las finanzas públicas”. En esta nota, el partido recuerda que el servicio se externalizó en los años 90 y que ello “comportó un aumento considerable del coste del servicio”. De hecho, recomendó la adopción genérica de esta medida de internalización de servicios como “fórmula para reducir el gasto público y optimizar recursos la gestión de servicios”. Al menos, para las prisiones de Catalunya.

La también presidenta del PP por Lleida puso como ejemplos de la gestión interna el del Centro de la Model de Barcelona, el penitenciario de Tarragona y el de Girona. En ellos, el gasto medio por interno es de 3,5 euros, “mientras que en aquellos centros donde el servicio está externalizado, como es el caso de la Presó de Ponent, el coste medio ronda los 10 euros”, subrayó.

En su opinión esta diferencia es “notable” por lo que aplaudió la aprobación de la medida por parte del Parlament, ya que “contribuye a reducir los gastos del erario público”. La propuesta del PP recogía una iniciativa de los propios profesionales de prisiones con el fin de preservar los servicios esenciales.

8.4. Fal·làcia sobre els berenars a les presons

Falacia sobre las meriendas en las prisiones

Publicado el 3 julio, 2012 por admin

Nos llega la noticia de que la Administración penitenciaria catalana, a partir de ahora, no va a dar merienda a los presos adultos, aunque seguirá dando de merendar a los jóvenes.

Pues bien:

- En la Prisión Modelo de Barcelona nunca se ha dado de merendar a los presos (aprox. 1800 presos)
- En la Prisión de Ponent (Lérida) nunca se ha dado de merendar a los presos (aprox. 900 presos)

- En la Prisión de Brians 1 nunca se ha dado de merendar a los presos (aprox. 1400 presos)
- En la Prisión de Figueres nunca se ha dado de merendar a los presos adultos. Seguimos a la espera de saber si los otros 6000 presos que mantiene el sistema penitenciario catalán meriendan o no. Creemos que no, pero lo estamos comprobando centro por centro.

Esto no quiere decir que no estuviesen presupuestadas las meriendas, sólo que nunca se han servido.

En el ámbito penitenciario catalán hay muchos recursos económicos, lo que pasa es que no siempre se emplean adecuadamente.

8.5. La Generalitat preveu estalviar dos millons retallant serveis de menjar a les presons

La Generalitat prevé ahorrar dos millones recortando servicios de comida en las cárceles

Publicado el [4 julio, 2012](#) por [admin](#)

La Conselleria de Justicia de la Generalitat tiene previsto ahorrar dos millones de euros con un paquete de medidas de “contención de gasto” sobre el suministro de comida en las cárceles catalanas, entre ellas la supresión de la merienda a los presos, según ha informado este martes en un comunicado.

3 de julio de 2012

BARCELONA, 3 (*EUROPA PRESS*)

La Conselleria de Justicia de la Generalitat tiene previsto ahorrar dos millones de euros con un paquete de medidas de “contención de gasto” sobre el suministro de comida en las cárceles catalanas, entre ellas la supresión de la merienda a los presos, según ha informado este martes en un comunicado.

Pese a suprimir este martes la merienda que hasta recibían los internos, mantendrá este servicio en el Centro Penitenciario de Jóvenes de la Roca del Vallès (Barcelona), como recoge una nota informativa enviada este lunes por el director general de Servicios Penitenciarios, Ramon Parés, a las cárceles catalanas.

El paquete de medidas de ahorro incluye también la reducción a dos (Navidad y Fin de Año) las comidas especiales que se ofrece a los presos en días festivos –eliminando las de la Mercè, Pascua y Sant Joan–, ha reducido los horarios de las cafeterías de las cárceles y aumentado el precio del menú subvencionado de los funcionarios de 3,19 a 6 euros.

8.6. Les retallades arriben a les presons

Los recortes llegan a las cárceles

Publicado el [7 julio, 2012](#) por [admin](#)

El Govern admite serias dificultades para pagar la factura penitenciaria y aplica recortes en la cárcel | Con la supresión de la merienda, se ahorra medio millón de euros al año sin afectar a la dieta del preso.

Vida | 07/07/2012 – 00:00h

JAVIER RICO

Lleida

En las cárceles de Catalunya ya no hay merienda gratis. El Govern ha suprimido la pieza extra de fruta, el yogur o el zumo, repartidos con el menú del almuerzo y que muchos reclusos guardaban para la hora de la merienda. La retirada de ese complemento en la alimentación penitenciaria se incluye dentro de las medidas de ahorro que Justicia ha empezado a aplicar en los gastos de toda la infraestructura relacionada con la comida.

La supresión de la merienda va a suponer un ahorro de medio millón de euros al año y con toda la reestructuración (se ha doblado el precio que los funcionarios pagaban por los menús dentro de la cárcel y se han reducido los horarios de cafetería) se prevé ahorrar dos millones de euros por ejercicio. La supresión de la merienda parece haber levantado más polémica en el Parlament, donde todos los grupos -excepto CiU- pidieron el jueves que vuelva a repartirse ese tentempié, que en las mismas prisiones, donde no constan, de momento, protestas de los internos.

Justicia insiste en que la alimentación de los reclusos (en las cárceles catalanas se sirven hasta media docena de menús diferentes) “sigue siendo de calidad” sin esa merienda -que nunca se ha repartido en el resto de las prisiones de España- y revela que el Govern tiene serias dificultades para pagar la factura penitenciaria. Sólo de hipotecas por las cinco nuevas prisiones impulsadas por el anterior Govern se pagan, cada año, cincuenta millones de euros, tal como indica Ramon Parés, director de Serveis Penitenciaris. Se calcula que cada preso (en las cárceles había a fecha de ayer 10.379) cuesta entre 70 y 80 euros diarios. Todo lo que se pueda ahorrar, sin que afecte a las políticas de rehabilitación o a calidad de vida de los presos, “supone un respiro a la hora de hacer frente a esta factura”, afirma Parés. Aunque hay pequeños lujos que, en aras de mantener la paz entre rejas, no se han suprimido. Los reclusos ya no meriendan gratis, pero siguen viendo la televisión de pago en sus celdas. Alimentar a los más de 8.000 presos que hay en Catalunya

requiere una gran infraestructura en equipamientos y esmero en el control de los alimentos y su manipulación. Justícia calcula, según los datos facilitados por el presidente del Centre d'Iniciatives per a la Reinserció (Cire), Josep Maria Faura, que los menús del desayuno, almuerzo y cena salen a 10 euros por día e interno.

La mayoría de las prisiones catalanas tienen contratados servicios de catering, aunque el último proceso de elaboración de los platos se lleva a cabo en las cocinas de los centros. Sólo la Modelo y las prisiones de Figueres, Tarragona y Girona tienen servicio de cocina propio.

La reestructuración de la infraestructura alimentaria no ha conllevado recortes, informa Faura, al servicio de desayunos, almuerzos y comidas, pero sí a la cantidad de comida encargada. “Antes se pedía un 5% más de menús y ahora se ha pasado a un 2%”, revela el director del Cire. Y eso supone también un ahorro en comida que muchas veces se tiraba.

Lo que no ha cambiado es la variedad de menús. La Vanguardia visitó el pasado jueves la prisión de Lledoners, en el término de Sant Joan de Vilatorrada (Bages). En una de las paredes de la cocina de ese centro, inaugurado en el 2008 y uno de los más modernos en equipamientos de Catalunya, queda reflejada esa variedad gastronómica. Se sirven hasta una docena de menús diferentes. Los hay de régimen, para diabéticos, para musulmanes, sin sal... Una completa oferta para satisfacer las necesidades alimentarias de todos los internos.

En Lledoners (el jueves había en ese centro 782 internos) la supresión de la merienda no parece haber alterado la vida diaria del penal. Ni tampoco en el resto de las cárceles catalanas si se hace caso a las palabras de Ramon Parés, director de Serveis Penitenciaris. “Yo mismo he llamado estos últimos días a todas las prisiones para ver si había alguna incidencia relacionada con esta medida, y la respuesta ha sido en todos la misma: ‘No hay ningún problema’”.

Un interno de Lledoners sí que apunta que quienes más van a echar en falta ese tentempié son los internos sin recursos económicos. “Muchos de los que estamos aquí podemos comprar en el economato de la cárcel si nos apetece alguna cosa para merendar, y esa posibilidad no la tienen aquellos que carecen de dinero”.

Parés dice al respecto que en las cárceles se intenta “que esos internos sin recursos económicos puedan trabajar en algunos talleres para ganar así algo

de dinero”. Juanjo, por ejemplo, que trabaja en la cocina de Lledoners, cobra 475 euros al mes. Eso después del último recorte -la crisis también ha pasado factura a los sueldos pagados en la cárcel-, pues meses atrás cobraba por el mismo trabajo 490 euros.

Ramon Parés insiste en que la calidad de vida en las cárceles catalanas - excepto en el caso de la Modelo, con unas infraestructuras viejas y precarias- “es muy digna”. Y más ahora que se ha conseguido, por primera vez en muchos años, reducir el número total de internos. En el caso de esta prisión de la comarca del Bages, esa “dignidad” de la que habla Parés tiene su principal expresión en el hecho de que la ocupación máxima por celda no pasa de los dos internos. “Ya hay muchas individuales”, remarca Josep Font, director de Lledoners.

Para lujo, la piscina exterior, construida entre los edificios que albergan los ocho módulos que tiene ese penal, aunque ahora esas instalaciones están cerradas. Fue una de las primeras medidas acometidas por el actual equipo de la Conselleria de Justicia -lo que afectó también a la piscina construida en Brians 2-, al considerar que en estos tiempos de crisis podría considerarse un despilfarro gastar el dinero que cuesta el mantenimiento diario de ese tipo de infraestructuras. Estos penales se construyeron en época de bonanza económica y, al igual que pasa actualmente con otras grandes infraestructuras, el principal problema de las cárceles más nuevas afecta al mantenimiento de unos equipamientos y servicios que conllevan un coste más alto del habitual para su funcionamiento.

Lo que nadie se atreve a tocar, de momento, de esa lista de servicios penitenciarios prescindibles para ahorrar es la televisión de pago en las celdas. En todas las cárceles de Catalunya se ve el Canal+. Ramon Parés desvela que esta cuestión se ha estudiado, “pero al final hemos decidido no cortar esa señal, cuyo costes es, por ejemplo, muy inferior al que costaba el servicio de la merienda”. En Justicia se ha considerado que dejar sin televisión de pago a los reclusos podría repercutir en las “estrategias de convivencia”. Es un tema de paz social penitenciaria, pues los responsables de las cárceles están convencidos de que habría una protesta unánime entre los internos si se cortase el Canal+. Nada que ver con la aparente calma que se respira en los patios de las cárceles tras la desaparición de la merienda. En Catalunya son los reclusos quienes se compran los televisores si quiere ver la tele en las celdas, cuando en algunas prisiones españolas, revela Parés, el gobierno socialista compró televisores de plasma para instalarlos en las celdas.

El director de Serveis Penitenciaris insiste en que los recortes en política penitenciaria “son, ahora mismo, obligados para poder pagar la factura de las prisiones”. Y considera que es mejor ahorrar en bocadillos que en programas de rehabilitación, talleres u otros equipamientos creados para favorecer la rehabilitación de los internos. Es consciente, respecto a las medidas adoptadas en el gasto alimentario, que los más perjudicados por esta medida -por encima de los presos que se han quedado sin tentempié- “son los funcionarios, que ahora tendrán que pagar el doble (de 3,08 a 6 euros) por el menú servido en las cárceles. Pero Parés considera que ese es un esfuerzo asumible y, además, a esos trabajadores públicos siempre les queda la opción de ir a comer a su casa si el horario de los turnos se lo permite.

Los funcionarios comen un menú parecido al de los internos, aunque especial, ya que las empresas de catering separan en la cocina lo que va para los reclusos y los alimentos destinados a los trabajadores, aunque, en el caso de Lledoners, Pedro Arco, que es el gerente, suele comer lo mismo que los presos. No lo hace por obligación, sino como una medida de control para comprobar que los alimentos y platos están bien elaborados. “Antes de servirse la comida yo suelo pasar por la cocina y pruebo el menú”, indica Parés. El pasado jueves, para el almuerzo había ensalada de patata alemana, escalopa de cerdo con calabacín rebozado, y helado de postre. Hoy en Lledoners comerán lentejas estofadas con costillas, lomo adobado a la piña con zanahoria baby, y helado. Y mañana, domingo, paella de pollo y pescado, cinco pinchos de cerdo con berenjena rebozada y natillas de chocolate. Justicia cree que con estos menús (a los que hay que sumar el desayuno, con café, leche, tostadas y acompañamiento) y la posibilidad de comprar alimentos en los economatos abiertos en todas las cárceles, la alimentación de los presos queda garantizada, aunque ya no tengan la pieza de fruta, el yogur o el zumo que se les daba para merendar. La queja más oída entre los reclusos: “Se sirve demasiado pescado”.

8.7. L'Estat gasta tres vegades menys en el ranxo dels militars que en l'alimentació dels reclusos

El Estado gasta tres veces menos en el rancho de los militares que en la alimentación de los reclusos

Publicado el 24 agosto, 2012 por admin

J.M.- El pasado 6 de junio se hizo público que los recortes en el “rancho” del Ejército de Tierra obligaban a que su personal abonara a partir del 1 de julio el 50 por 100 del costo, es decir 2'80 euros sobre 5'60. Una decisión que desvelaba la desastrosa gestión de su intendencia, tanto por el sobreprecio del servicio fuera de mercado como por el absurdo de no establecer los trabajos ordinarios de los cuarteles y demás dependencias militares en régimen de jornada intensiva, con lo que, en su caso, el ahorro perseguido sería exactamente del doble.

Ahora, al revelarse que la alimentación de los reclusos ingresados en las prisiones de la Generalitat de Cataluña cuesta casi el triple que la pagada por el Ministerio del Interior en el resto de las cárceles del Estado (11 euros frente a los 3'6), tenemos una nueva evidencia de que, en efecto, el servicio contratado por Defensa en 5'80 euros le cuesta al Ministerio de Interior un 38 por 100 menos, con dos suposiciones importantes: que por razón de ocupación horaria en el Ejército de Tierra los “ranchos” quizás no sean completos y que, en razón del habitual trato deferente que el Estado da a la población reclusa, en las cárceles se comerá mejor que en los cuarteles.

La diferencia entre el costo de la alimentación de los reclusos españoles según la gestión de la Administración catalana y de la central, tiene fácil explicación: la primera contrata un catering totalmente externo, que con esos costes tan altos estará enriqueciendo a más de uno, y la segunda utiliza las cocinas instaladas en cada recinto penitenciario con una mínima externalización.

El SEDEF, Pedro Argüelles, y el nuevo JEME, general Domínguez Buj, harían bien en revisar la gestión de esta partida presupuestaria y acoplarla debidamente a cada situación, determinando un sistema de alimentación más eficiente. Y sin que en un tema tan emblemático (aunque de dimensión económica limitada) quede la menor sombra de corruptela, como queda en el caso de las prisiones catalanas.

8.8. El menú diari de cada reclús de les presons valencianes costa 3,55 euros

El menú diario de cada recluso de las cárceles valencianas cuesta 3,55 euros

Publicado el 30 agosto, 2012 por admin

Interior licita por casi seis millones la comida de un año para 4.541 presos de Valencia y Castelló

RAMÓN FERRANDO VALENCIA. La comida diaria de cada recluso de las prisiones valencianas cuesta 3,55 euros. El Ministerio del Interior ha licitado por casi seis millones de euros el rancho de un año para los 4.541 reclusos de las prisiones de Valencia y Castelló, según fuentes cercanas al proceso de adjudicación. El mayor gasto del presupuesto de alimentación es en productos precocinados, que cuestan casi un millón euros. Interior también ha licitado en otro paquete para las prisiones de Alicante y Murcia la comida por cinco millones y medio de euros.

El Ministerio del Interior gestiona las compras de la alimentación de todos los centros penitenciarios de España salvo los de Cataluña ya que la Generalitat catalana tiene transferidas las competencias. A principios de julio saltó la polémica en Cataluña porque el Consell decidió dejar sin merienda a los presos. Tras la medida se escondía el intento de reducir el gasto ya que los internos de Cataluña cuestan tres veces más caros de alimentar que los del resto del Estado, en concreto once euros al día.

Los presos valencianos no están peor alimentados que los catalanes. La clave está en que la Generalitat de Cataluña contrata un catering externo que cuesta entre diez y once euros e Instituciones Penitenciarias recurre a los talleres en los que los presos tienen una participación activa en la elaboración de la comida.

El principal gasto en alimentación tras los precocinados es carne fresca y embutidos. El coste de licitación de la comida para los centros penitenciarios de Valencia y Castelló es de 5.893.890 euros para el próximo año. En platos precocinados el gasto es de 876.898 euros, en carne fresca 838.020 euros y en charcutería 302.857 euros. El presupuesto de café por recluso es de seis euros y el de leche casi ochenta euros por interno. Además, Instituciones Penitenciarias ha presupuestado diez euros por preso en helados.

8.9. Justicia gestionará directamente la cocina de la prisión de Ponent para ahorrar costos

Justicia gestionará directamente la cocina de la cárcel de Ponent para ahorrar costes

Publicado el 15 septiembre, 2012 por admin
14/09/2012 – EUROPA PRESS, BARCELONA

La Conselleria de Justicia asumirá directamente desde el 1 de octubre la gestión de la cocina del centro penitenciario de Ponent de Lleida, con lo que pretende ahorrarse un 20% del coste.

Hasta ahora, del diseño y la elaboración del desayuno, la comida y la cena para los 911 internos de la cárcel se encargaba una empresa privada externa adjudicada en concurso público, tal y como ha recordado este viernes la Conselleria en un comunicado.

A partir del 1 de octubre lo hará directamente Justicia a través del Centro de Iniciativas para la Reinserción (Cire), que se ocupará también de la alimentación de los internos del Centre Obert de Lleida y del taller exterior de Raïmat.

Según han informado fuentes de la Conselleria a Europa Press, se trata de una iniciativa que en los próximos meses podría extenderse al resto de centros penitenciarios que todavía tienen la cocina externalizada.

Es así en el caso de todas las cárceles catalanas con excepción de la de Figueres (Girona), de Girona, de Tarragona y La Modelo de Barcelona que, al ser más antiguas, funcionaban ya con cocina propia, han explicado las mismas fuentes.

La intención de Justicia es mantener en Ponent la posibilidad de que los internos puedan formarse y trabajar en el equipamiento del centro como auxiliares de cocina para incrementar sus posibilidades de formación, como ya hacían desde hace cuatro en colaboración con la empresa que gestiona la cocina.

La iniciativa llega después de que Justicia ya pusiese en marcha un paquete de medidas de “contención de gasto” con la que prevé ahorrar dos millones de euros, entre ellas la supresión de la merienda a los presos en todos los centros con excepción del Centro Penitenciario de Jóvenes de la Roca del Vallès (Barcelona).

También para recortar gastos, Justicia dejó de financiar los estudios universitarios para los internos de las prisiones al romper el convenio que tenían con la Universidad Nacional de Educación a Distancia (Uned) desde 1985.

Una media de 60 reclusos se beneficiaban de estos estudios: unos veinte estaban realizando el curso preparatorio para acceder a la universidad, y los 40 restantes cursaban distintas carreras.

9. Hipòtesis de la recerca

9.1. Desglossament i consideracions econòmiques

Principi bàsic econòmic de l'estudi

El principi bàsic econòmic de l'estudi, és reduir costos de la secció de cuina del centre penitenciari, i millorar-los. Amb la crisi de fons, fa que en aquests moments es vulgui aconseguir reduir, el màxim possible, els costos de menjador i de cuina. La crisi ha fet que fos més visible la problemàtica que hi ha des del punt de vista econòmic. Punt clau en la hipòtesis del meu treball i que no val canviar les coses per canviar sense cap sentit, a qualsevol preu, si no hi ha, prèviament, un bon estudi de gestió i seguretat de bon servei.

L'informació extreta de la valoració per persones enteses en la matèria, *apartat 8 del treball*, ha sigut vàlida per contrastar el cost actual dels menús per intern/a al dia, i els costos de cuina actuals. Així, valorar-ho des d'un punt de vista econòmic i racional, optimitzar i racionalitzar la gestió és l'objectiu bàsic i la clau del meu treball per poder millorar aquest servei i aconseguir una bona qualitat a un cost just.

En la millora, no hi pot haver pèrdues de la qualitat ni descompensació en les dietes programades a servir als interns/es, per tant, cal que els menús siguin equilibrats des d'un punt de vista nutricional. Tampoc pot anar a la baixa el gramatge del menú.

Tenint en compte tots aquets conceptes, la figura d'un nutricionista que confeccioni els menús, és molt important. Hem de considerar menús denominats generals per a interns/es amb bona salut, els menús considerats com a dieta prescrits pels responsables sanitaris del centre i els menús per a joves.

Com que en el centre, la varietat de interns segons la seva procedència és diversa, per a tots el menú serà d'acord en la base a la dieta mediterrània, considerada com a sana per la salut. Considero que el cos no rebutjarà en cap cas una dieta sana equilibrada com la mediterrània, amb els beneficis sobre la salut i preventiva de moltes malalties cròniques. Sobradament reconegut, avui en dia, l'evidència científica sobre els productes que componen la dieta mediterrània.

Recordar que la dieta mediterrània, el 16 de Novembre del 2010 va ser reconeguda per la UNESCO.

Econòmicament i racionalment aquest tipus de dieta ens permetrà abaratir el cost del menú, mitjançant tres variables:

- Preu just
- Gramatge just
- Qualitat justa

En el centre Penitenciari Ponent el cost per manutenció diari per intern és de 10€. D'aquests, 4€ són destinats a la gestió de cuina i 6€ destinats per l'aliment que se li dona a l'intern.

Amb aquestes dades conegudes per diferents mitjans d'informació, podem eliminar el cost de la gestió, que és de 4€, i reduir el cost de manutenció que actualment és de 6€. El cost final del menú quedaria inclòs en un preu únic fixat per l'empresa que es fes càrrec de la gestió. També s'eliminarà el complex tracte directe o indirecte amb múltiples proveïdors i emmagatzematge d'aliments. Amb el que significa un cost de gestió considerable. Un sol proveïdor, de les seves instal·lacions a la taula, amb un preu únic.

Eliminació corresponent de la gestió del cost de cuina

El cost que és destina actualment a la cuina del centre, que és de 4€, queda eliminat i suportat per una empresa externa que elabora els seus productes i els prepara per a ser servits a la taula. S'aprofitaria extreure de la seva línia de manipulació i embasament, recent fet, per omplir els contenidors tèrmics destinats al centre penitenciari. No caldria posar-ho em cambres de fred per la seva conservació. El cost per l'empresa, seria el mateix que portar-ho a les seves tendes de distribució. En aquest cas, al moll de la cuina del centre penitenciari.

Al arribar al moll de descarrega, membres del CIRE, distribuïrien els contenidors als menjadors corresponents. Per tant, portar el menjar calent de les seves instal·lacions al Centre Penitenciari Ponent. Tot preparat ja per ser servit a taula.

Reducció del cost del menú diari per intern mitjançant Corporació Alimentària Guissona

L'empresa candidata a poder-se fer càrrec del servei alimentari del centre penitenciari, seria la Corporació Alimentària Guissona. Una empresa amb vàlua suficient amb qualitat alimentària, logística, capacitat de distribució i seriositat.

Una vegada exposada la meua hipòtesis a la gerència de la Corporació Alimentària Guissona, es va veure possible la millora, per la qual en data d'avui el projecte es troba a les seves mans en estudi.

La proposta és la següent: Partint del cost del menú diari de 6€ per intern i confeccionant un menú base per dia, més esmorzar i berenar, es pot reduir el cost final un 15% només amb la compra del menjar directament dels lineals de les seves botiges. (veure diapositiva 39 i 40 Power Point)

Pel simple fet de pensar en comprar dels seus lineals, ja es pot veure la gran diferència aconseguida. Aprofundint una mica més en aquest aspecte i amb la hipòtesis del marge que pot tenir una botiga franquiciada amb la marca bonÀrea, un 10%, aconseguim ja un 23,54% per menú diari complet per cada intern. (veure diapositiva 39 i 40 Power Point)

Fent referència al punt 8.9 (pàg. 84) on diu el següent: “La Conselleria de Justícia assumirà directament desde el 1 de octubre la gestió de la cocina del centro penitenciario de Ponent de Lleida, con lo que **pretende ahorrarse un 20% del coste.”**

Efectivament, la meua hipòtesis de millora econòmica, es pot considerar factible, ja que supero el 20% proposat per la conselleria de Justícia fent-se càrrec, ella mateixa, del servei de cuina directament, mitjançant el CIRE (Centre d'Iniciatives per a la Reinserció). En front del meu estudi, en un 23,54%.

Amb els contactes establerts amb la Corporació Alimentària Guissona, asseguren una millora del meu 23,54% objectiu fins ara de la meua hipòtesis.

Per tant, el preu final que Corporació Alimentària Guissona pot arribar a satisfer els objectius que es proposa la conselleria de justícia i superarà de llarg la meua fita del 23,54%.

Al tancament del meu treball, queda pendent per part de la Corporació Alimentària Guissona fixar el seu import definitiu, encara en estudi per la seva part.

9.2. Desenvolupament del treball amb suport Power Point

Dins del Power Point es troba el resum de tot el projecte. En aquest punt del treball s'explica el contingut del Power Point.

El document està a un CD que el trobareu a la contraportada interior.

Presentació del treball (Diapositiva 2):

- S'anuncia en que es basa el meu treball i l'empresa encarregada gestionar-ho.

Documents en que es base el meu projecte (Diapositiva 3):

- Esmento alguns articles de diaris digitals, ja que és informació valuosa per poder realitzar aquest treball. Tots ells, signats per persones enteses en la matèria. A través d'aquests articles es pot comprovar l'elevat cost del servei de cuina del centre.

Recull d'articles del cost econòmic de la cuina del Centre Penitenciari de Ponent (Diapositives 4 a 7):

- En aquestes diapositives es menciona les parts més destacades d'articles relacionats en la gestió de la cuina del centre penitenciari. Bàsicament parla sobre el cost dels menús.
- Recordar que la meua intenció es millorar el preu del menú al mateix temps que es garanteix una bona qualitat.

Hipòtesis de la meua millora (Diapositiva 8):

- Es menciona un article clau pel meu treball, el departament de justícia vol gestionar directament la cuina de la presó de Ponent, d'aquesta manera preveu estalviar-se un 20% del cost actual.
- Al llarg de tot el Power Point es va explicant el meu projecte i a les últimes diapositives es pot veure que es pot estalviar més d'un 20%. Millora superior a la que és pretén des del Departament de Justícia, mitjançant el CIRE. És un molt bon objectiu el del Departament de Justícia.

Gestió econòmica departament de cuina Centre Penitenciari Ponent (Diapositiva 9):

- En aquesta diapositiva s'explica en dades arrodonides els factors més important per tal de poder fer els càlculs del cost del menú (les dades d'aquesta diapositiva han servit per fer tots els càlculs relacionats en quan a interns i àpats). En el meu treball incloc el berenar, fins ara contemplat, en el centre penitenciari.

Elecció de l'empresa Corporació Alimentaria Guissona i els per què (Diapositives 10 a 14):

- Després de mencionar en la diapositiva número 2 l'empresa encarregada de gestionar el servei de cuina al Centre de Ponent, en aquestes tres diapositives s'explica els perquès i els requisits que la Corporació ofereix.
- El perquè principal es fonamenta en una inspiració creada arrel del vídeo de TV3 dedicat a la Corporació Alimentaria Guissona, al programa "Valor Afegit". En aquest documental s'explica el funcionament d'aquesta gran empresa, la seva forma de fer i treballar.
- Cal remarcar que la gran majoria de productes que ofereixen, són elaborats per ells mateixos i que per tant, el preu resulta més econòmic, ja que tenen les infraestructures situades a un mateix lloc. *"De les seves instal·lacions, a la taula"*
- Les claus de l'èxit de la Corporació Alimentaria Guissona es basen en:
 - o Qualitat alimentària: Les nombroses certificacions que ha rebut aquesta empresa, és un clar exemple de la qualitat dels seus aliments.
 - o Preu qualitat excel·lent: El baix cost de l'aliment no vol dir que en quant a qualitat sigui baixa. És qüestió de costos i gestió d'empresa.
 - o Capacitat logística: La Corporació Alimentaria Guissona té els mitjans necessaris per poder gestionar perfectament el servei de cuina del centre Ponent. Ja que té el personal suficient i format per aconseguir-ho. També, amb l'agilitat per adaptar-se a les necessitats del mercat.
 - o Diversificació de serveis: És una empresa que s'adapta als mercats i serveis per als seus socis i clients en general. Té una Oficina Caixa "entitat financera" oberta a clients i socis, podem trobar també, qualsevol tipus d'assegurança, botigues destris de treball, papereria, perfumeria, serveis d'enginyeria, laboratoris de medicaments i productes químics amb formules pròpies, xarxa de gasolineres, entre d'altres...

Últimament, està treballant per oferir xarxa de Internet als usuaris que ho demanin.

Enginyaria dedicada a satisfer les necessitats dels seus socis i clients.

En definitiva, la visió d'oferir nous serveis no els és cap problema.

- Transport propi: Això fa que s'abarateixi el preu, ja que no hi ha cap intermediari entre mig. Només te un sol recorregut, de les seves instal·lacions a la seva xarxa de tendes i punts de negoci. Cal tenir en compte l'elevat cost que suposa el transport de mercaderies avui en dia.
- Matèria primera i elaboració pròpia: La matèria primera elaborada per ells, passa a les seves instal·lacions on és tractada. La gran part dels productes que la Corporació Alimentaria Guissona que ven a les seves superfícies, és elaborada per ells mateixos i d'origen propi.
- Excel·lents instal·lacions de manufacturació: Les instal·lacions es van adaptant a la demanda i a la forma en que ho vol el client. Amb tecnologies d'última creació.
- Model econòmic i empresarial: La Corporació Alimentaria Guissona té autofinançament propi, això li permet no recórrer als bancs i per aquest motiu, les inversions en tecnologia són constants. Molt llunys de la despesa que es té que abonar per interessos, a les entitats bancàries.

Possibles menús (Diapositives 15 a 18):

- Els menús principals a oferir per part de la Corporació Alimentaria Guissona són tres:
 - Ració comuna: són els menús per a la població reclusa sana.
 - Ració de joves: aquest servei es dona als joves entre 18 a 21.
 - Ració d'infermeria: menús de dieta, règim,...
- Els plats es donen per ració individual.
- Els àpats que rebran els interns del centre de Ponent, estaran controlats a través d'una nutricionista que serà l'encarregada de fer els menús de cada més (*diap. 19*).
- Les racions es constitueixen de dos plats més el postres, un plat calent i un altre de fred.
- Es servirà:
 - Pasta, verdures, amanides, peix, carn, fruites,...
- Es busca que els interns tinguin una dieta equilibrada i sana.

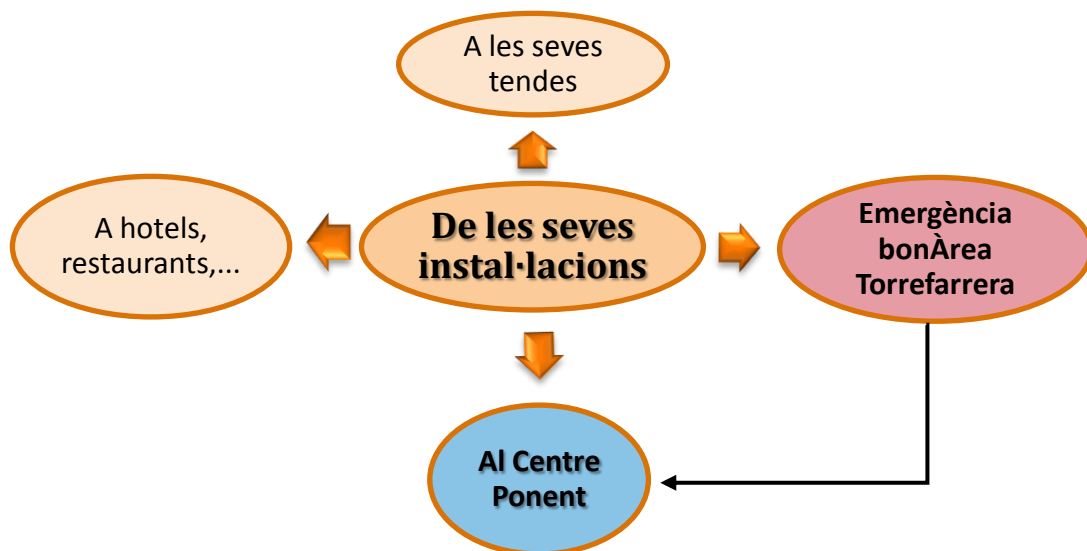
Planificació dels menús (Dispositiva 19):

- La Planificació del menú del mes té que estar feta el dia 25, com a data límit del mes anterior, d'aquesta manera la planificació és òptima.

- El Centre Penitenciari Ponent cada dia enviarà un correu al delegat de la Corporació Alimentaria Guissona que gestiona el servei de la cuina del centre, en que es donarà el nombre de menús que hi tenen d'haver.
- La classificació de les racions es faran des de les instal·lacions de la Corporació Alimentaria Guissona. Per aquest motiu les variacions que hi hagin al centre, tan baixes com d'altres d'interns a un mòdul i/o dietes..., hauran de ser comunicades, ja que els contenidors tèrmics romandran tancats fins al moment de ser servits.

Logística actual de bonÀrea (Diapositiva 20):

- La logística de la Corporació Alimentaria Guissona és molt favorable, ja que es prou flexible com per poder posar un nou destí dins el seu sistema de gestió de botigues, el plantejament s'explica de la següent manera, en comptes de porta el subministrament a una botiga, es porta al Centre Penitenciari
- La superfície més prop del centre que pot servir els serveis bàsics, en cas d'emergència, serà la de Torrefarrera.



Execució de la comanda i subministrament (Diapositiva 21 a 22):

- En aquestes diapositives, es parla de les parts que hi ha en el moment de fer una comanda.
- Cada dia es destinaran dos camions, un pel matí i un altre a la tarda.
 - o Al matí, portarà el dinar i el berenar
 - o A la tarda, portarà el sopar i l'esmorzar del dia següent.
- L'ordre que seguirà la comanda, serà el següent:
 - o Emissió de llistat de comandes (Centre Penitenciari de Ponent). L'emissió serà a les 19:00h.

- Recepció de la comanda a la Corporació Alimentaria Guissona.
- Preparació d'expedicions a les instal·lacions de la Corporació Alimentaria Guissona.
- Càrrega de la comanda i sortida. En aquest moment els contenidors es precintaran per tal d'evitar que ningú alteri el menjar que hi ha dins de cada contenidor.
- Arribada del subministrament al Centre de Ponent. L'hora d'arribada ha de ser a les 11:00h (al matí) i a la tarda a les 19:00h. (*diapo. 26*)
- Un cop dins, la policia (mossos d'esquadra) efectuaran el control de mercaderies.
- Descàrrega de la mercaderia.
- Els treballadors del CIRE, portaran els contenidors tèrmics als onze mòdul del centre i estaran endollats a corrent elèctrica fins al moment de ser servit.
- Una vegada recollits i carregats tots els contenidors al camió, després de servir el menjar, es passaran els controls de seguretat per la sortida del camió del recinte del centre.

Trànsit del camió d'entrega (*Diapositiva 23*):

- Els horaris d'entrega de subministraments seran una hora i mitja abans de ser servit.
- Per tant tenint en compte que el dinar és a les 13:30h. El camió dels subministraments té d'arribar a les 12:00h. per tal de passar els controls policials de seguretat pertinents.
- El camió de tarda, arribarà al centre per passar els tràmits de seguretat a les 18:00h. Per ser servit el sopar a les 19:30.

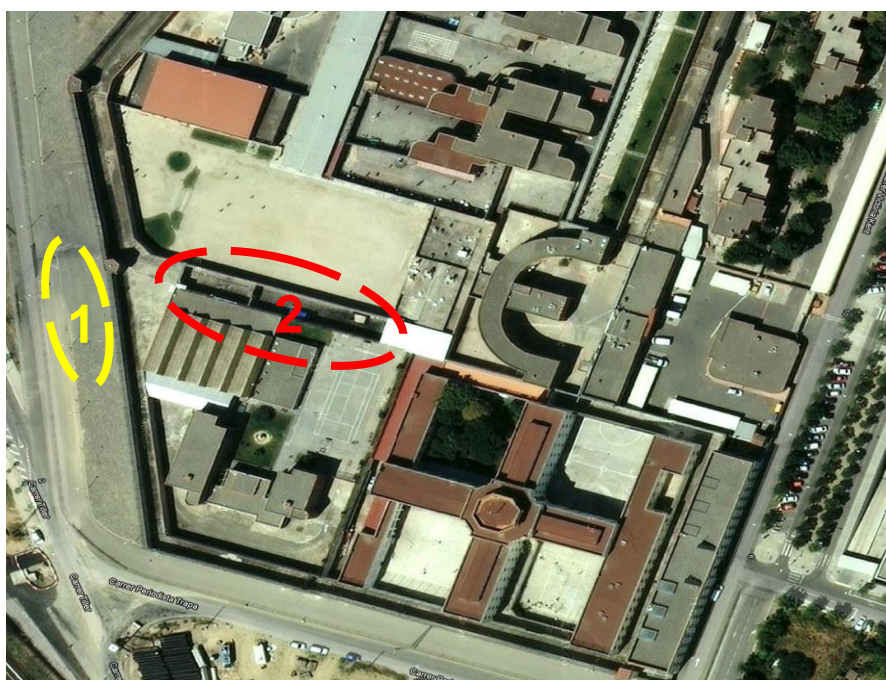
**Arribant una hora i mitja abans, ens assegurem que no hi hagi cap imprevist com podria ser el trànsit, bloqueig de carreteres,...*

Recorregut del camió de subministrament (*Diapositives 24 i 25*):

- El recorregut que ha de fer el camió està dins un radi inferior a 100Km, ja que parteix del poble de Guissona amb destí al Centre de Ponent, a Lleida.
- Pel fet de ser a menys de 100Km fa que sigui un recorregut ideal a la logística de la Corporació Alimentaria Guissona, donada la proximitat de l'origen al destí.
- Recordar que la Corporació Alimentaria Guissona té un control de 200Km de radi on es considera límit pels seus interessos econòmics per cada control de producció.

Entrada al Centre (Diapositiva 26 i 27):

- Al arribar al Centre, el camió s'esperarà fora del recinte fins passar els controls de seguretat policials.
- Quan la seguretat del centre obri la porta (1) entraran a un recinte, encara extern a la presó, on es procedirà a fer el control policial (mossos d'esquadra) faran un control de les mercaderies amb els seus precintes de qualitat i parts del camió. Acte seguit entrarà dins el recinte per la porta (2) per descarregar el subministrament que porti el camió.
- Les mides del moll de descàrrega són de 10 x 50m.



- 1.- Control d'arribada de mercaderies
- 2.- Moll de càrrega i descàrrega

Manteniment del menjar durant el transport i abans de ser servit (Diapositiva 28):

- El subministrament del menjar, anirà envasat amb racions individuals i posat dins de cada contenidor tèrmic. Sols farà falta mantenir la temperatura de 65°C per poder-lo servir calent i amb òptimes condicions, sense necessitat de tornar-lo a escalfar.
- Els contenidors tèrmics calents estaran rebent corrent elèctrica del propi camió. Mentre que els contenidors amb menjar fred tindran el refrigerador que ja portarà el camió incorporat.

Opcions de transport (Diapositives 29 i 30):

- En aquest projecte hi hauria l'opció de transport entre dos camions:
 - o L'opció 1: es basa en un camió de repartiment mixt petit. En aquest camió no hi caben tots els contenidors tèrmics per poder subministrar al 100% el centre, aquest tipus de camionetes servirien per avituallar al centre en casos d'emergència, si es dona el cas.
 - o L'opció 2: es tracta del camió titular i més gran per portar cada dia el subministrament al centre. Dotat de refrigeració dins el camió i amb endolls per endollar els contenidors tèrmics i garantir la temperatura de 65°C recomanada per reglamentació de transport d'aliments.

*La carrosseria dels camions es dividirà de la següent manera:

- Hi haurà dos compartiments separats per una paret aïllant. A la part del davant de la carrosseria del camió, serà destinada per als contenidors de menjar fred, aprofitant l'equip de fred propi del camió. Mentre que a la part del darrera del camió, es destinarà als contenidors de calent. En aquesta zona es disposarà d'endolls suficients per connectar-hi els contenidors per poder garantir la temperatura a 65°C durant el trajecte.

Diapositiva 31:

- El camió portarà 22 contenidors, 11 contenidors seran pel menjar calent i 11 més pel menjar fred.
 - Cada mòdul rebrà 2 contenidors, un de calent i un altre de fred, degudament senyalitzats amb el seu número de mòdul de destí.
 - Una vegada els contenidors arribats al mòdul corresponent, es disposaran per a ser oberts i servir el menjar a l'hora assignada.
 - Els contenidors degudament precintats, per garantir la qualitat del producte, portaran el número del mòdul ven visible on van destinats ja que, dintre d'ells, hi pot haver diferències en alguns menús corresponents a les dietes. Per tant, no poden ser intercanviats entre mòduls.
- També el número de menús varia segons el mòdul.

Contenidors tèrmics (Diapositiva 32):

- Els contenidors que portaran el menjar des de les instal·lacions de la Corporació Alimentària Guissona fins al Centre Penitenciari de Ponent, seran uns contenidors tèrmics. Hi hauran dos tipus de contenidors:
 - o Tèrmics amb resistència: n'hi hauran 11.
 - o Tèrmics sense resistència: n'hi hauran 11.
- Aquests contenidors, que portaran el menjar a cada mòdul, es tornaran al camió un cop els interns hagin acabat de menjar: dinar o sopar.



Regeneradors i neveres, una alternativa d'emergència

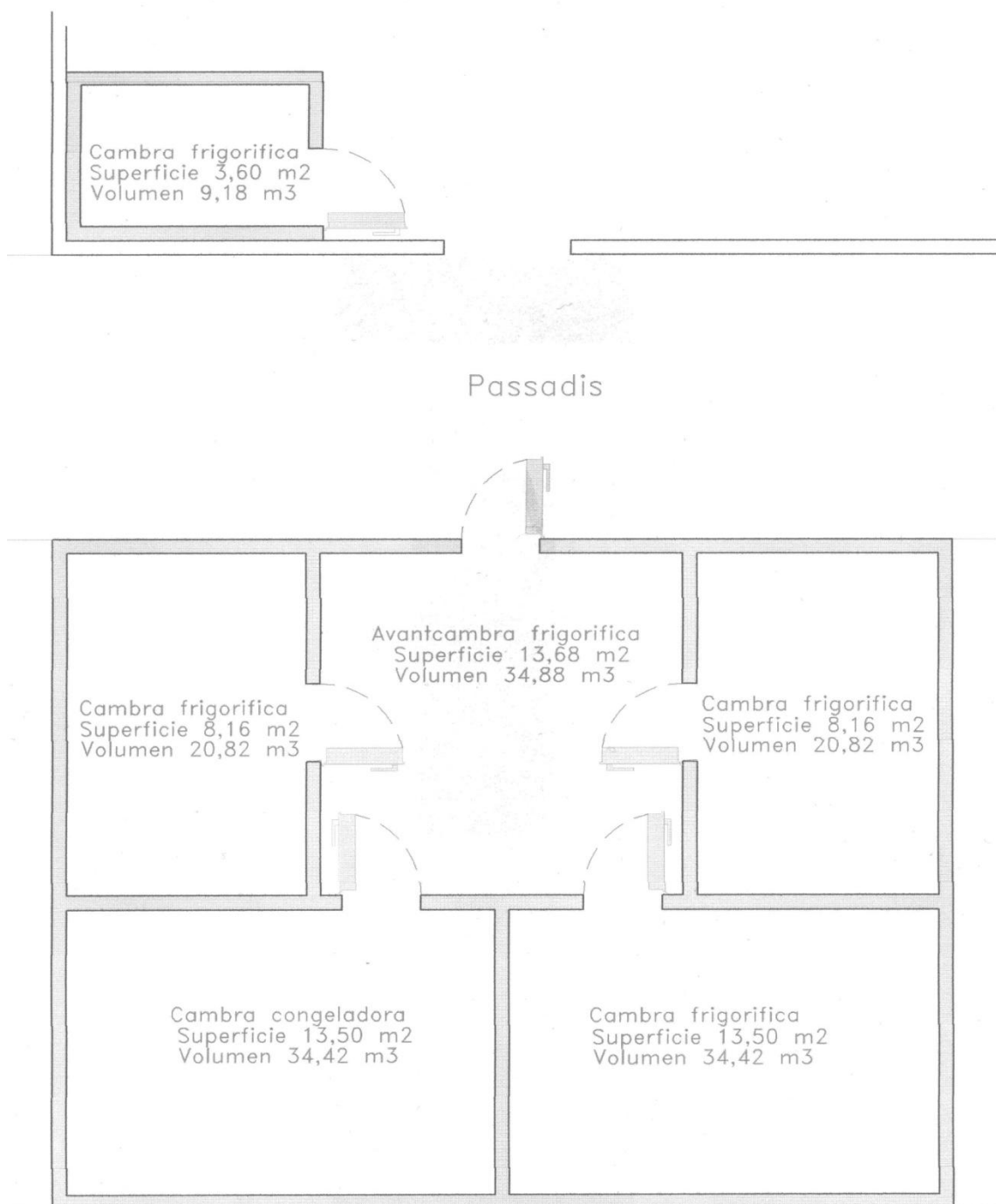
(Diapositives 33 i 34):

- El Centre Penitenciari Ponent, tindrà a la seva disposició unes neveres per poder disposar de menjar suficient per abastir a la població reclusa en casos d'emergència, com podria ser; una vaga, bloqueig de carreteres, dies festius, inclemències meteorològiques...
- De la mateixa manera, el Centre de Ponent, tindrà a la seva disposició 2 regeneradors de menjar industrials. Per poder escalfar aliments que estiguin freds.



**Les referències i les característiques dels regeneradors es troben al punt 7*

- Planell de les cambres frigorifiques del Centre Penitenciari de Ponent



CAMBRES FRIGORIFIQUES CUINA CP PONENT

Certificacions d'empresa (Diapositiva 35):

- La Corporació Alimentaria Guissona ha de complir tota una sèrie de requisits que garanteixin poder avalar la seva qualitat alimentària, per aquest motiu, per tal de fer-ho prevaldre, se li ha atorgat diverses certificacions que garanteixen que aquesta empresa compleix tots els requisits suficients per la seva activitat.
- Per aquest motiu, la Corporació Alimentaria Guissona és una empresa prou qualificada com per poder dur a terme el servei de la cuina del Centre Penitenciari de Ponent.

Organització de la població reclusa en els mòduls (Diapositiva 36 i 37):

- El centre està organitzat en 11 mòduls.
- La població reclusa actualment es de 992 interns *aprox.*

○ M-1:	44
○ M-2:	52
○ M-3:	119
○ M-4:	150
○ M-5:	141
○ M-6:	99
○ M-7 DAE:	151
○ M-8 dones:	51
○ M-9 ingressos:	13
○ M-10 infermeria:	34
○ M-11 raïmat:	138



Verificació de la millora segons la hipòtesi (Diapositives 38 a 42):

- La meua hipòtesi basada en garantir la qualitat dels aliments mentre que es redueix el cost del menú per intern al dia i la bona gestió, és factible. Fent una composició d'un menú creant un model dels àpats que menjaria un intern en un dia, "aquests aliments comprats a un dels supermercats bonÀrea (botigues de la franquícia de la Corporació Alimentaria Guissona) al seus lineals", el resultat en quant al cost es

sorprenent, ja que s'aconsegueix una millora econòmica substancial i evidentment, amb tota la part nutricional del menú.

- El resultat d'aquesta prova és que, només comprant-ho a la venta al públic ja es garanteix una disminució del 15,05% (**5,0968€**) en relació als 6€ del cost base actual. Això, representa un estalvi econòmic per part del Centre Penitenciari de Ponent molt considerable. Tenint en compte que el Centre de Ponent, el menú que li costa per intern/dia, és de 10€ (4€ de gestió i despeses varies, més 6€ del cost del menjar pròpiament dit). En total, ja que els 4€ de gestió tampoc hi seran, degut a la eliminació de la cuina del centre degut a que la Corporació Alimentaria Guissona serveix el menú de les seves instal·lacions tot preparat per a ser servit a les taules del Centre Penitenciari. Resulta que l'estalvi total acumulat per menú intern/dia, es del **49,32%**. (10€ menú / 5,0968€.....49,32%).
- Treien un benefici estimat que es pot guanyar el propietari del supermercat, un 10%. Traient aquest benefici, costaria 4,58712 €, això comportaria a un estalvi de un 23,548712%.
- **El total resultant de 4,58712€ segons l'estudi amb relació als 10€ actuals, representa un 54,12% d'estalvi.**

	Descripció	Cost €	Gramatge	
Esmorzar	Llet	0,29€	333mL	0,49€
	Bolleria	0,20€		
Dinar	Descripció	Cost €	Gramatge	2,2866€
	Paella marinera	1,00€	270g	
	Nuggets al forn	1,00€		
	Fruita (una poma)	0,2866€	300g	
Berenar	Descripció	Cost €	Gramatge	0,1977€
	Fruita (una pera)	0,1977€	166g	
Sopar	Descripció	Cost €	Gramatge	2,1225€
	Espaguetis carb.	1,03€	300g	
	Mongetes verdes	0,80€	300g	
	Flam	0,2925€		

*venta al públic

5,0968 €/dia

**Model d'un menú diari*

10.- Continuació del Treball de Recerca

Aquest treball en data 30/11/2012, continua obert en mans de la Corporació Alimentària Guissona, on està en contacte comercial amb el Centre Penitenciari Ponent, per arribar a un acord per ambdues parts.

11.- CONCLUSIÓ FINAL DEL TREBALL

La conclusió final d'aquest treball es que a través d'una sèrie de canvis en la gestió de cuina del Centre Penitenciari de Ponent, és factible la millora en la reducció del cost econòmic del servei de cuina.

Prescindint o eliminant la gestió de la cuina que és de 4€, ja que el plat precuinat, surt de les instal·lacions de la Corporació Alimentària Guissona directe a les taules del Centre Penitenciari Ponent i el manteniment de la neteja, sigui mínim o nul, aconseguim d'aquesta el següent:

El cost fins ara del menú per dia per intern era de 10€, la meva hipòtesi és de 4,58712€. Pendent encara de la millora per part de la Corporació Alimentària Guissona.

Per tant, resulta una millora econòmica d'un 54%.

Fent així que dels 10€ que costa actualment, es pot reduir a 4,58712€ d'aquesta manera s'aconsegueix un estalvi de més d'un 54%.

12.- Valoració del treball segons el Conseller Delegat de Corporació Alimentaria Guissona

Valoració escrita per: Ramon Alsina i Cornellana (*Conseller Delegat de Corporació Alimentaria Guissona*).

Sota el nostre punt de vista considero que el treball que va preparar per a millorar el servei i el cost econòmic del servei de menjador de la Presó de Lleida el considero molt professional, ben plantejat i estructurat, i més si tenim en conte que es tracta d'un estudi realitzat per una persona que encara no ha realitzat estudis superiors ni té experiència laboral amb consultoria, assessorament ni de cap altra mena.

Vull felicitar a l'Escola per crear inquietuds dins dels seus alumnes i principalment a l'Albert.

L'equip de Comercial de Carns de Corporació Alimentaria Guissona està en gestions amb la Presó per poder arribar a acords comercials. Ens ha estat molt interessant l'estudi per tenir relacions amb la Presó i arribar a acords molts interessants per ambdues parts.

Moltes gràcies i aprofito l'ocasió per expressar la nostra gratitud.



COMERCIAL
GUISSONA

Ramon Alsina



Grup
Alimentari
Guissona

13.- Bibliografia i webgrafia

Reglament d'organització i funcionament dels serveis d'execució penal a Catalunya

Constitució espanyola 1978

Real Decret 3484/ 2000

Real Decret 512/1977 modificat pel RD 3139/1082

Real Decret 2817/1983

Catàleg Ideacer

Catàleg Distform

www.gencat.cat

www.wikipedia.es

www.distform.com/

<http://www.ideacer.es/>

<http://www.caq.es/>

<http://www.entrecancelas.com/>

<http://www.aragon.es/>

14.- Annexes

14.1. Correspondència:

14.1.1 Carta de sol·licitud d'entrevista a la Corporació Alimentaria Guissona

Benvolgut Sr. Ramon Alsina:

Em plau dirigir-me a vostè com a membre directiu de l'empresa Corporació Alimentaria Guissona.

Actualment estic realitzant el treball de recerca de 2n. de batxillerat per la meua activitat acadèmica i la finalitat directriu del meu treball té una component vital l'activitat de l'empresa que vostè dirigeix.

Per aquest motiu tinc la necessitat de sol·licitar-li una entrevista personal amb vostè per poder-li presentar, personalment, l'activitat de la seva empresa que entra a formar part del meu treball, i com poder-la vertebrar per que encaixi amb el meu projecte. Un projecte que estic realitzant amb molt interès i il·lusió, per que crec que té un fonament actual i real.

Estic dedicant en aquest treball de recerca tot aquest estiu. Actualment estic en el punt d'unir la part de la seva empresa amb el fonament del meu estudi, que estic segur i convençut que encaixarà, dins el meu projecte.

Li agrairia tingués en compte la meua sol·licitud i si així fos, per lo que fa a la meua disponibilitat seria total. A la visita assistiria, també, la meua tutora i la durada de l'exposició del projecte seria de quinze minuts, a continuació vostè decidiria el que hem de fer.

Anticipadament molt agraït.

Atentament.

Albert Dalmases i París

14.1.2. Carta de presentació a la Corporació Alimentària Guissona



Divendres, 14 de setembre de 2012

Benvolguts senyors,

L'alumne d'aquest centre, Albert Dalmases, està realitzant el treball de recerca sobre la *Gestió econòmica de la cuina del Centre Penitenciari Ponent de Lleida*, és per aquest motiu que demanem que sigui atès per part de vostès per tal de poder recollir informació sobre la tasca que a comet BonArea de Guissona en aquest àmbit.

Agraïm per endavant la seva col·laboració.

Atentament,

Carlos Goñi

2000
2001
2002

Fdo. Ramon Albina

14.1.3. Valoració del treball per la Corporació Alimentària Guissona

Valoració escrita per: Ramon Alsina i Cornellana (*Conseller Delegat de Corporació Alimentària Guissona*).

Sota el nostre punt de vista considero que el treball que va preparar per a millorar el servei i el cost econòmic del servei de menjador de la Presó de Lleida el considero molt professional, ben plantejat i estructurat, i més si tenim en conte que es tracta d'un estudi realitzat per una persona que encara no ha realitzat estudis superiors ni té experiència laboral amb consultoria, assessorament ni de cap altra mena.

Vull felicitar a l'Escola per crear inquietuds dins dels seus alumnes i principalment a l'Albert.

L'equip de Comercial de Carns de Corporació Alimentària Guissona està en gestions amb la Presó per poder arribar a acords comercials. Ens ha estat molt interessant l'estudi per tenir relacions amb la Presó i arribar a acords molts interessants per ambdues parts.

Moltes gràcies i aprofito l'ocasió per expressar la nostra gratitud.



COMERCIAL
GUISSONA
LLEIDA
F. Ramon Alsina

Grup
Alimentari
Guissona 

14.1.4 Valoració del treball pel Centre Penitenciari Ponent



Generalitat de Catalunya
Departament de Justícia
Secretaria de Serveis Penitenciaris,
Rehabilitació i Justícia Juvenil
Centre Penitenciari Ponent

Un cop finalitzat el treball de recerca "Millora de la gestió econòmica del servei de cuina del Centre Penitenciari Ponent" es fa adient fer una valoració.

El primer apunt cal que faci referència a la elecció del tema. Considero molt interessant i actual la temàtica donat que sintetitza dos aspectes d'una banda la optimització en recursos econòmics dins l'administració pública i d'altre el món penitenciari en concret la gestió del servei d'alimentació a les persones privades de llibertat.

En una persona jove, de segon de batxillerat es fa si més no curiós i alhora important valorar-ne la iniciativa i el seu interès en una temàtica tant complexa.

El desenvolupament al llarg d'aquest mesos de treball en fa necessari diferenciar tres aspectes: avaluació del procés, avaluació de la memòria escrita així com avaluació de la preparació de la presentació oral (encara pendent de fer).

En el procés destacaria:

La planificació de les activitats de recerca relacionades amb els límits temporals, amb la disponibilitat material, amb la seva implicació tant en les visites al Centre Penitenciari en general i a la cuina de manera més acurada com en les visites a les diverses instal·lacions de la Cooperativa de Guissona del tot necessàries per tirar endavant amb el treball.

La capacitat de documentar-se i d'organitzar la informació obtinguda.

L'habilitat per superar problemes durant la recerca.

El compliment del terminis i la regularitat de realització de les tasques.

En la memòria escrita:

Aspectes formals, la redacció i els molts esborranys fins a la versió definitiva, el disseny, la presentació i l'estructura força equilibrada de les diverses parts de la memòria.

Aspectes de contingut, la claredat i l'exposició, la lògica i el rigor, l'objectivitat, el fet de deixar obert el treball i la importància del enllaç establert entre les dues entitats cara un futur.

La preparació de la presentació oral:

Un bon guió.

La capacitat de síntesi en la descripció del procés seguit i en la preparació de la presentació dels resultats obtinguts.

El control de la durada del temps d'exposició.

La preparació per les possibles respostes a preguntes en relació al tema treballat.

Aprofito per agrair les facilitats que l'escola a dispensat a l'Albert per poder dur a terme aquest treball de recerca.

Pedagoga Centre Penitenciari Ponent

Victòria Kent, s/n
25006 Lleida
Tel. 973 22 03 33
Fax 973 24 96 63
www.gencat.net/dji

Vist-i-plau
Gerent Centre Penitenciari Ponent

Generalitat de Catalunya
Departament de Justícia
Secretaria de Serveis Penitenciaris,
Rehabilitació i Justícia Juvenil
Centre Penitenciari Ponent
Gerent

14.2. Suport Power Point



TREBALL DE RECERCA

Albert Dalmases i París

*Tutors: Josep Martínez
Margarida Llop*

Diapositiva 1



**GESTIÓ ECONÒMICA CENTRE
PENITENCIARI PONENT (CPP)**

Via el servei del
Grup Alimentari Guissona



A.Dalmases i París

Diapositiva 2

Documentació base

- *"Desprivatizar el catering de la prisión ahorraría hasta 150.000 euros al mes"*
- *"La Presó de Ponent retoma el servicio de comedor a instancias del Parlament"*
- *"La Generalitat prevé ahorrar dos millones recortando servicios de comida en las cárceles"*
- *"Los recortes llegan a las cárceles"*
- *"El Estado gasta tres veces menos en el rancho de los militares que en la alimentación de los reclusos"*
- *"Justicia gestionará directamente la cocina de la cárcel de Ponent para ahorrar costes"*

A.Dalmases i París

Diapositiva 3

Documentació cost del menú per intern actual

- *"Actualmente, sólo hay tres centros penitenciarios catalanes en los que la administración gestiona directamente el servicio de alimentación: la Modelo de Barcelona, el Centre Penitenciari de Tarragona y el de Girona. El gasto medio en comida por interno en estos centros es de entre 3,72 y 4,68 euros diarios. En el resto de prisiones, incluida la de Ponent, este servicio está en manos privadas y el coste mínimo por interno es de 10 euros al día, más del doble."*

A.Dalmases i París

Diapositiva 4

Documentació cost del menú per intern actual

- "La también presidenta del PP por Lleida puso como ejemplos de la gestión interna el del Centro de la Model de Barcelona, el penitenciario de Tarragona y el de Girona. En ellos, el gasto medio por interno es de 3,5 euros, "mientras que en aquellos centros donde el servicio está externalizado, como es el caso de la Presó de Ponent, el coste medio ronda los 10 euros", subrayó."

A.Dalmases i París

Diapositiva 5

Documentació cost del menú per intern actual

- "Justícia calcula, según los datos facilitados por el presidente del Centre d'Iniciatives per a la Reinserció (Cire), Josep Maria Faura, que los menús del desayuno, almuerzo y cena salen a **10 euros por día e interno.**"
- "La reestructuración de la infraestructura alimentaria no ha conllevado recortes, informa Faura, al servicio de desayunos, almuerzos y comidas, pero sí a la cantidad de comida encargada. "Antes se pedía un 5% más de menús y ahora se ha pasado a un 2%", revela el director del Cire. **Y eso supone también un ahorro en comida que muchas veces se tiraba.**"

A.Dalmases i París

Diapositiva 6

Documentació cost del menú per intern actual

- **RAMÓN FERRANDO VALENCIA.** La comida diaria de cada recluso de las prisiones valencianas cuesta 3,55 euros.

A.Dalmases i París

Diapositiva 7

Hipòtesi de millora

- *"Justicia gestionará directamente la cocina de la cárcel de Ponent para ahorrar costes
La Conselleria de Justicia asumirá directamente desde el 1 de octubre la gestión de la cocina del centro penitenciario de Ponent de Lleida, con lo que **pretende ahorrarse un 20% del coste.**"*

A.Dalmases i París

Diapositiva 8

Gestió econòmica departament de cuina Centre Penitenciar Ponent

- 1000 interns
- A dos racions diàries = 2000 menús/dia

730.000 menús anualment

- Esmorzars = 1000 esmorzars/dia
- Berenars (*una peça de fruita*) = 1000 berenars/dia

A.Dalmases i Paris


Generalitat de Catalunya
Departament de Justícia
Centre Penitenciari Ponent

Diapositiva 9

Perquè bonÀrea ?



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 10

Qualitat alimentària

Inspiració creada arrel del vídeo de TV3 dedicat a bonÀrea, al programa "Valor Afegit"



"Productes bàsics són nostres"

"Abaratiment de costos sense intermediaris"

A. Dalmases i Paris

Diapositiva 11



Claus de l'èxit del Grup Alimentari Guissona



Grup Alimentari Guissona

A. Dalmases i Paris

Diapositiva 12

Vídeo

Vídeo de la Corporació
Alimentaria Guissona

A.Dalmases i Paris

Diapositiva 13

El perquè de bonÀrea garanteix

- Qualitat alimentària
- Preu qualitat excel·lent
- Capacitat logística
- Diversificació de serveis
- Transport propi
- Matèria primera i elaboració pròpia
- Excel·lents instal·lacions de manufacturació
- Model econòmic i empresarial
- De les seves instal·lacions a la taula (CPP)

A.Dalmases i Paris

Diapositiva 14

Possibles menús...

▪ 3 Possibles menús

- Ració comuna "X"
- Ració de joves 10u. (joves de 18 a 21)
- Ració d'infermeria

**Plats preparats
individualitzats!**

A.Dalmases i Paris

Diapositiva 15

Possibles menús



Les safates tindran dos parts:

- Calent
- Fred



Els menjars seran preparats elaborats de:

- Pasta
- Verdures
- Amanides
- Peix
- Carn
- Fruites

A.Dalmases i Paris

Diapositiva 16



Tipus de safates de possibles menús a servir



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 17



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 18

Planificació dels menús

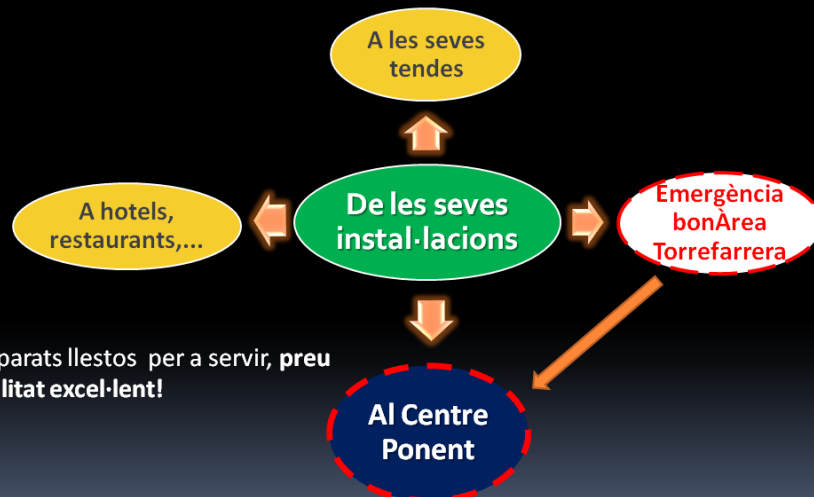
- La planificació dels menús serà mensual.
- El centre cada dia enviarà les variacions que hi hagi segons les dietes.



A. Dalmases i Paris

Diapositiva 19

Logística de bonÀrea



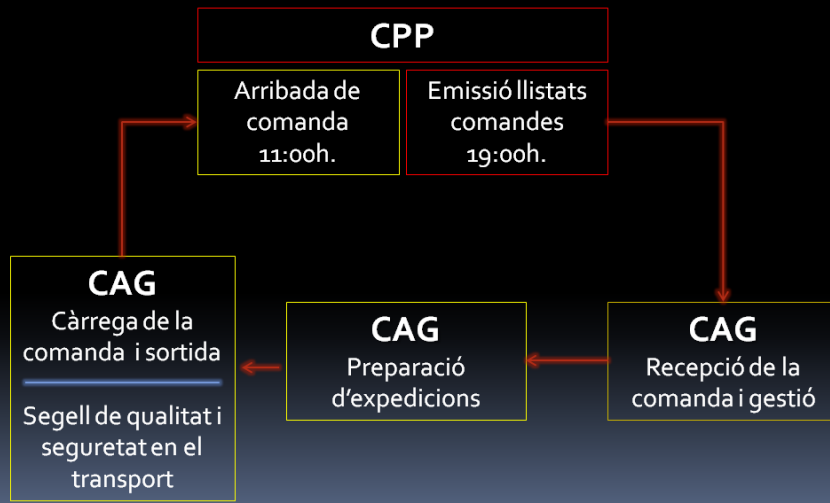
Preparats llestos per a servir, preu qualitat excel·lent!

A. Dalmases i Paris

Grup Alimentari Guissona

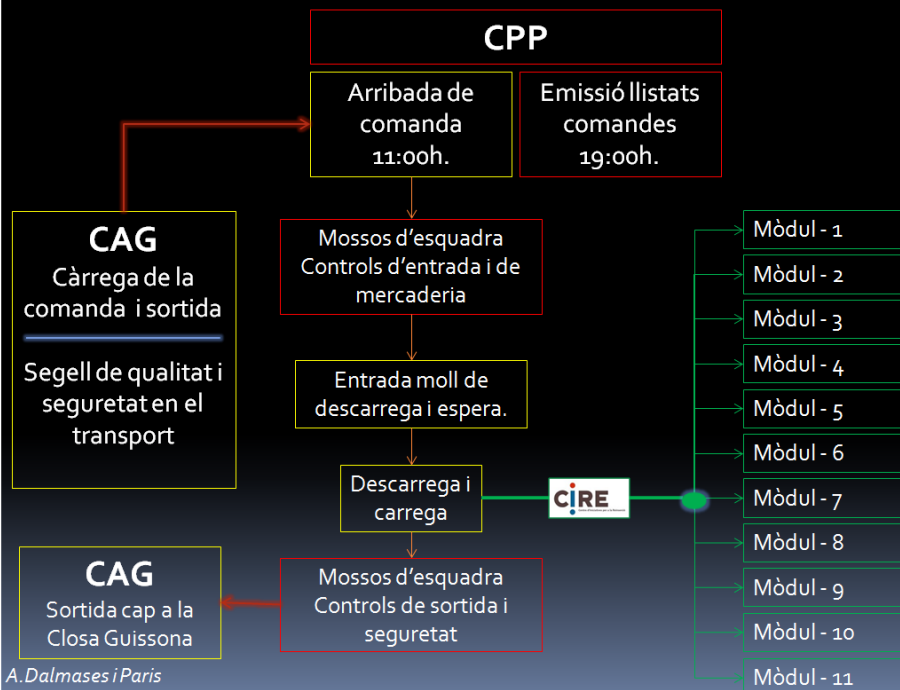
Diapositiva 20

Llistat diari paramètric de comandes (menús)



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 21



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 22

Trànsit del camió d'entrega

Matí

- El camió de matí arribarà a les 11:00, per tal de passar controls i descarregar els contenidors tèrmics als mòduls.
- El camió del matí només ha de portar el dinar i el berenar.

Tarda

- El camió de tarda arribarà a les 18:00, per tal de passar controls i descarregar els contenidors tèrmics als mòduls.
- El camió de tarda portarà el sopar i l'esmorzar del dia següent.

A.Dalmases i Paris

Diapositiva 23

Transport a C.P.Ponent



Guissona

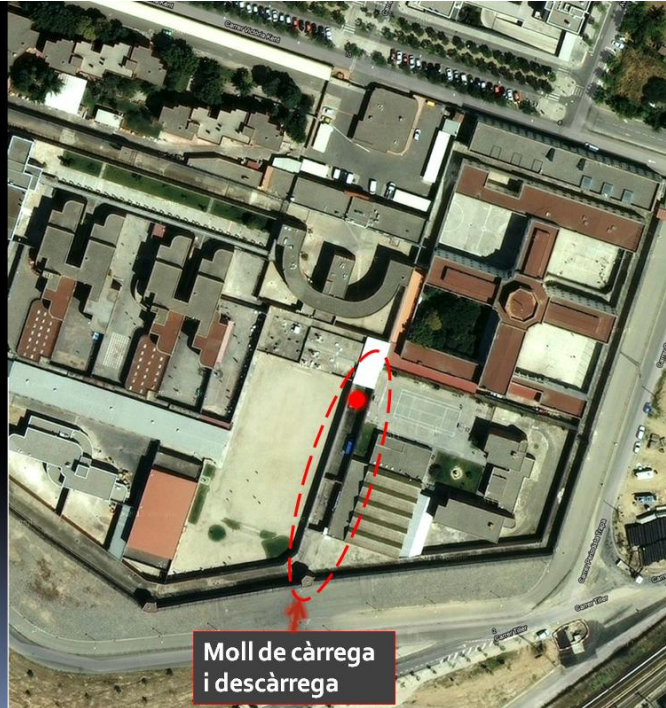
Lleida

A.Dalmases i Paris

Diapositiva 24

10x50m

A. Dalmases i Paris



Moll de càrrega
i descàrrega

Diapositiva 27

Manteniment del menjar durant el transport i abans de ser servit

- Durant el viatge, els contenidors tèrmics calents estaran rebent corrent elèctrica del propi camió. Mentre que els contenidors freds tindran el refrigerador.

A. Dalmases i Paris



Diapositiva 28

Composició d'un camió mixte opció 1



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 29

Composició d'una camio mixte opció 2



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 30

Carregament als camions

- Dins del camió hi hauran 22 contenidors tèrmics, dos per cada mòdul (*un fred i l'altre calent*).



A.Dalmases i Paris

Població reclusa dels mòduls

▪ M-1:	44
▪ M-2:	52
▪ M-3:	119
▪ M-4:	150
▪ M-5:	141
▪ M-6:	99
▪ M-7 DAE:	151
▪ M-8 dones:	51
▪ M-9 ingressos:	13
▪ M-10 infermeria:	34
▪ M-11 raïmat:	138

TOTAL: **992 interns**

Diapositiva 31

Model contenidors de calent



A.Dalmases i Paris



ideAcer
inox

Diapositiva 32

Contenidors de regeneració

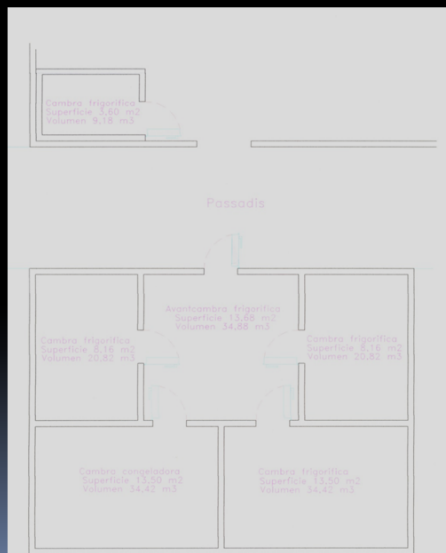
La regeneració d'aliments parteix de menjars ja precuinats, per tant, extrets de neveres de conservació d'aliment en espera de ser servits hores o dies després de ser cuinats.



Diapositiva 33

Neveres, una alternativa d'emergència

La presó disposarà de neveres per tindre un petit estoc d'aliments per poder abastir a la població reclusa



A.Dalmases i París

Diapositiva 34

Certificacions d'empresa

Les que corresponguin al Grup Alimentari Guissona



A. Dalmases i Paris

Diapositiva 35



A. Dalmases i Paris

Diapositiva 36

Exemple d'un menú per intern/dia

	Descripció	Cost €	Gramatge		
Esmorzar	Llet	0,29€	333mL	0,49€	*venta al públic 5,0968 €/dia
	Bolleria	0,20€			
Dinar	Descripció	Cost €	Gramatge	2,2866€	
	Paella marinera	1,00€	270g		
	Nuggets al forn	1,00€			
	Fruita (una poma)	0,2866€	300g		
Beremar	Descripció	Cost €	Gramatge	0,1977€	
	Fruita (una pera)	0,1977€	166g		
Sopar	Descripció	Cost €	Gramatge	2,1225€	
	Espaguetis carb.	1,03€	300g		
	Mongetes verdes	0,80€	300g		
	Flam	0,2925€			

A.Dalmases i Paris

Diapositiva 39

Cost a botiga bonÀrea PVP

5,0968 €/dia **15,05334%**

Traient 10% de benefici de botiga:
4,58712€ **23,548712%**



A.Dalmases i Paris

Diapositiva 40

Estalvi econòmic resultant final



Despesa anual actual:

3.650.000€ (1000 menús · 365 dies · 10€)

Despesa segons l'estudi:

1.674.298,8€ (1000 menús · 365 dies · 4,58712€)

ESTALVI:

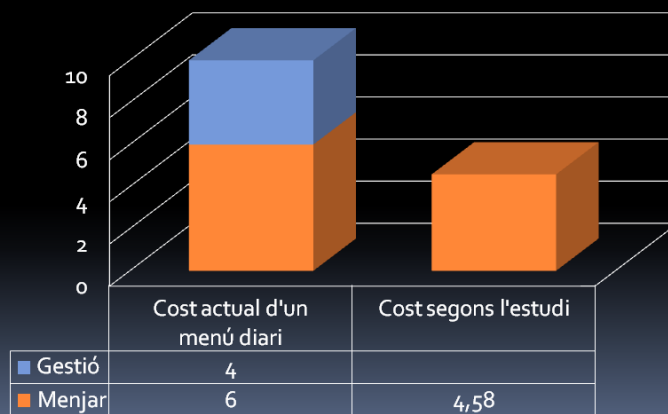
- La diferència és de 1.975.701€. → Un **54%** d'estalvi.

- Això seria l'estalvi que s'aconseguiria anualment.

A.Dalmases i París

Diapositiva 41

Comparativa de costos segons l'actual i segons el resultat de l'estudi



Diapositiva 42

Verificació de la hipòtesi



10€ $\xrightarrow{54,1288\%}$ 4,58712€

A.Dalmases i París

Diapositiva 43

Prevenir abans que curar

- *"Las cárceles griegas comienzan a quedarse sin comida*

*Los presos del centro penitenciario de Corinto se encuentran **en manos de la caridad** de los vecinos."*

A.Dalmases i París

Diapositiva 44

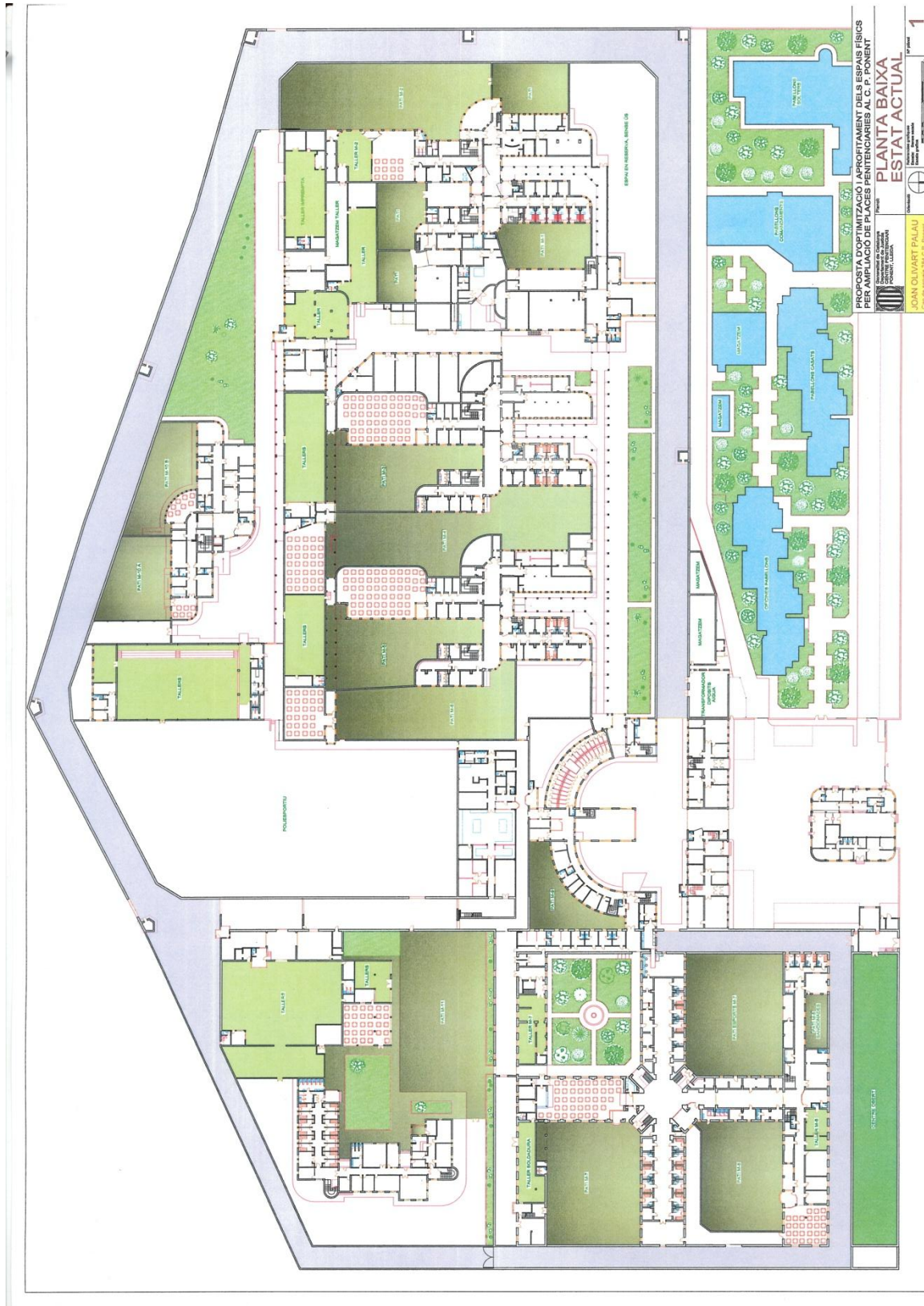
- Aquest treball en data 30/11/2012, continua obert en mans de la Corporació Alimentària Gissona, on està en contacte comercial amb el Centre Penitenciari Ponent, per arribar a un acord per ambdues parts.



A.Dalmases i París

Diapositiva 45

14.3.- Planell del Centre Penitenciari de Ponent



14.4.- Productes aptes per a celíacs

<h1>Productos bonArea aptos para celíacos</h1>				
<p>CHARCUTERÍA FRESCOS</p> <p>- Butifarras y salchichas</p> <p>Butifarra con pimentita</p> <p>Butifarra fresca con setas</p> <p>Butifarra fresca de cerdo entera</p> <p>Butifarra fresca de cerdo porcionada</p> <p>Chorizo fresco (Chistorra).</p> <p>Salchicha fresca de cerdo (y enrollada)</p> <p>Salchicha fresca de pollo y pavo</p> <p>- Carnes Picadas</p> <p>Came picada de cerdo</p> <p>Came picada de pavo</p> <p>Came picada de ternera</p> <p>- Lomos y Pinchos</p> <p>Lomo Adobado</p> <p>Lomo Adobado con pimentón</p> <p>Pinchos estofado pavo</p> <p>Pinchos de cerdo</p> <p>Pinchos de pavo</p> <p>Pinchos de pollo</p> <p>- Preparados de ave</p> <p>Redondo de pavo relleno</p> <p>Redondo de pollo</p> <p>CHARCUTERÍA CURADOS</p> <p>Chorizo Barbacoa</p> <p>Chorizo Casero Extra</p> <p>Chorizo Sarta</p> <p>Chorizo Serrano</p> <p>Chorizo Pamplona (finisimo)</p> <p>Chorizo Vela Extra</p> <p>Copa de lomo</p> <p>Dados de jamón curado</p> <p>Fuet Extra</p> <p>Fuet de Pavo</p> <p>Jamón Centro mitades</p> <p>Jamón Curado fileteado y Virutas</p> <p>Jamón reserva pata "v"</p> <p>Jamón reserva s/p</p> <p>Jamón Duroc Gran Reserva (finisimo)</p> <p>Llonganissa de pavo (fileteada)</p> <p>Llonganissa del celler</p> <p>Llonganissa fileteada</p> <p>Llonganissa pieza</p> <p>Lomo curado</p> <p>Paleta curada</p> <p>Panxeta curada</p> <p>Salami s/0,200 Kg.</p> <p>Salchichón fileteado extra</p> <p>Salchichón mini extra</p> <p>Salchichón pimentita</p>	<p>Secallona extra</p> <p>- Snack de secallona</p> <p>- Ibéricos</p> <p>Chorizo Ibérico extra</p> <p>Jamón Ibérico de cebo y finisimo</p> <p>Lomo Ibérico de cebo</p> <p>Palet Ibérico</p> <p>Sobrasada Ibérica y fileteada</p> <p>Tudino Ibérico semicurado</p> <p>Virutas Jamón Ibérico cebo</p> <p>CHARCUTERÍA COCIDOS</p> <p>Bacón fileteado</p> <p>Butifarra blanca</p> <p>Butifarra casera</p> <p>Butifarra de hueso</p> <p>Butifarra del perol</p> <p>Cabeza de jaball</p> <p>Chopped porc</p> <p>Dados de bacón</p> <p>Dados de jamón cocido</p> <p>Dados de pechuga de pavo</p> <p>Donegal (finisimo)</p> <p>Fiambre Sandwich</p> <p>Finisimo mortadela olivas</p> <p>Fole-gras de pavo</p> <p>Frankfurt casero</p> <p>Frankfurt Viena 4 ud.</p> <p>Frankfurt 1 kg.</p> <p>Frankfurt de pavo</p> <p>Guissnak 4 ud.</p> <p>Guissnak 5 ud.</p> <p>Guissnak 6 ud.</p> <p>Jamón Cocido al Homo</p> <p>Jamón Cocido con menos sal y finisimo</p> <p>Jamón Cocido Extra y finisimo</p> <p>Jamón Cocido pieza 1,1 kg.</p> <p>Mortadela italiana</p> <p>Mortadela y finisimo</p> <p>Paleta Cocida y finisimo</p> <p>Palet finas hierbas</p> <p>Pavo bajo en sal</p> <p>Pavo Braseado</p> <p>Pies de cerdo cocidos</p> <p>Snack de frankfurt</p>	<p>PLATOS COCINADOS</p> <p>Alitas de pollo asadas adobadas</p> <p>Butifarra con judías</p> <p>Callos</p> <p>Callos con garbanzos</p> <p>Codillo de jamón asado</p> <p>Codornices a la vinagreta</p> <p>Codorniz asada</p> <p>Conejo Asado</p> <p>Confit de pato con salsa de peras</p> <p>Cuartos de traseiro pollo salsa</p> <p>Ensaladilla rusa</p> <p>Espinada asada de cerdo</p> <p>Judías verdes con patatas y zanah.</p> <p>Paletilla de cordero asada</p> <p>Pato a la naranja</p> <p>Pechuga de pavo asada con bacón</p> <p>Picantones asados</p> <p>Pie de cerdo a la cazuela</p> <p>Pollo a l'ast</p> <p>Pollo con verduras</p> <p>Traseros con patatas y champiñones</p> <p>- Tortillas</p> <p>Tortilla de espinacas con patatas</p> <p>Tortilla de patatas</p> <p>(formato grande y pequeño)</p> <p>SALSAS</p> <p>Salsa boloñesa</p> <p>Salsa pesto</p> <p>Salsa Samfaina</p> <p>CONGELADOS</p> <p>VERDURA</p> <p>Alcachofa troceada extra</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Brócoli</p> <p>Ensaladilla</p> <p>Escalibada</p> <p>Espárragos</p> <p>Espinacas porciones</p> <p>Guisante</p> <p>Judía plana troceada extra</p> <p>Menestra imperial</p> <p>Patatas pre-fritas</p> <p>Pisto para sanfaina</p> <p>Revuelto de ajetes</p> <p>Salteado campestre</p> <p>Salteado de verdura tradicional</p>	<p>PESCADOS Y MARISCOS</p> <p>Bacalao filetes</p> <p>Calamar patagónico</p> <p>Cazon rodajas</p> <p>Cigala cruda 9/11</p> <p>Delicias a la romana</p> <p>Gamba argentina</p> <p>Gamba pelada cocida</p> <p>Gamba salada 180</p> <p>Granadero de filetes</p> <p>Langostino banana</p> <p>Langostino cocido 60/80</p> <p>Langostino crudo 50/60</p> <p>Mejillón cocido congelado</p> <p>Merluza extra colas y Merluza rodaja</p> <p>Merluza filetes 2/4</p> <p>Preparado de sopa marisco</p> <p>Rape colas y Rape rodajas</p> <p>Rosada rodajas</p> <p>Salmón ahumado</p> <p>Sepia</p> <p>POSTRES</p> <p>Barra helado 3 sabores</p> <p>Bombón almidrado</p> <p>Bombón nata</p> <p>Limbon</p> <p>Postre gelificado sabor fresa</p> <p>Postre gelificado sabor limón</p> <p>Trufas</p> <p>CONSERVAS</p> <p>Anchoas del Cantábrico</p> <p>Atún en aceite de oliva</p> <p>Atún en aceite vegetal</p> <p>Berberchos al natural rías gallegas</p> <p>Bonito en aceite de oliva</p> <p>Mejillones en escabeche</p> <p>Sardinias en aceite de oliva y vegetal</p> <p>Sardinias en escabeche</p> <p>Sardina con tomate</p> <p>Tomate frito</p> <p>LIQUIDOS</p> <p>Caldo natural de pollo</p> <p>Caldo natural de pescado</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Gezpacho</p> <p>Néctar de naranja</p> <p>Néctar de piña-uva</p> <p>Zumo naranja exprimida</p> <p>Zumo de melocotón</p>	<p>Zumo + leche mediterráneo</p> <p>Zumo + leche tropical</p> <p>APERITIVOS</p> <p>Almendras crudas y tostadas</p> <p>Anacardos</p> <p>Avellanas</p> <p>Cacahuetes</p> <p>Café</p> <p>Chicharrones</p> <p>Chocolalmendras</p> <p>Gomibona</p> <p>Maiz palomitas (microondas)</p> <p>Morro frito</p> <p>Nueces</p> <p>Papas</p> <p>Piñones</p> <p>QUESOS</p> <p>Queso azul</p> <p>Queso bola edam</p> <p>Queso curado</p> <p>Queso curado oveja</p> <p>Queso de cabra</p> <p>Queso emmental madurado</p> <p>Queso fresco bajo en sal</p> <p>Queso gouda 7 lonchas</p> <p>Queso maasdam</p> <p>Queso mozzarella</p> <p>Queso sandwich 7 lonchas</p> <p>Queso semicurado</p> <p>Queso tierno</p> <p>Queso tierno bajo en sal</p> <p>Queso tierno cuña</p> <p>Rulo de cabra</p> <p>Sobre queso rallado</p> <p>LACTEOS</p> <p>Fian de huevo pack 4</p> <p>L-casei</p> <p>Leche (todas)</p> <p>Mantequilla / Mató</p> <p>Nata líquida para cocinar</p> <p>Nata líquida para montar</p> <p>Natillas</p> <p>Yogur natural pack 4</p> <p>CHOCOLATE</p> <p>Chocolate con leche</p> <p>Chocolate fondant</p> <p>Chocolate negro 70% cacao</p>

Ultima revisión: 04-06-12

15.- Empreses i entitats col·laboradores:



Generalitat de Catalunya
Departament de Justícia
Centre Penitenciari Ponent



DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY