



ALUMNOS DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO ASPIC VISITARON LA CENTRAL DE ABASTO

Como parte del programa de estudios de la carrera de gastronomía, alumnos del Instituto



Gastronómico Aspic visitaron la Central de Abasto más grande del mundo, la cual es considerada como el lugar ideal para comprar productos de excelente calidad a precios bajos.

Este recorrido estuvo a cargo de Raúl Zapién, quien indicó que este centro de distribución no sólo cuenta con productos de consumo alimenticio, sino también con: farmacias, tiendas naturistas, restaurantes, sucursales bancarias, tiendas de ropa, zapaterías, joyerías, estéticas, tlapalerías, vinerías, módulo de trámite de

licencias de conducir SETRAVI del GDF, entre otras.

En esta visita estudiantil del instituto gastronómico Aspic, el Chef Octavio Gutiérrez, se encargó de dar a conocer a los alumnos la importancia de saber donde pueden encontrar y comprar productos que sirvan para la preparación de platillos nacionales e internacionales. En el pasillo C-D, algunos locatarios les explicaron la existencia de distintos tipos de frijol como son: el peruano, vaquita, o ayocote, y algunos consejos culinarios, como: el arroz integral que se coci-



na más suave tan sólo añadiéndole un poco de mantequilla.

Les explicaron que la jamaica nacional y la exportada de Senegal y China, cuentan con una gran diferencia ya que la primera tiene un mejor sabor y la se-



gunda da más color, además que la chía no sólo se combina con el agua de limón sino también con cualquier agua de sabor de fruta fresca. Entre los chiles secos más buscados por los clientes están el guajillo, pasilla, piquín, canica y chile de árbol, que para ser reconocido más fácilmente, el mexicano conserva el cabito y el asiático ya no lo tiene también el color del chino es más claro y hasta su picor es más ligero, por los que la gente prefiere comprar productos mexicanos.

Para llegar al andén G-H, en donde encontramos varios expendios de abarrotes y cremerías, ahí se ubican el restaurante “La Tapatía”, el cuál tiene más de dieciocho años de servicio, así como la sucursal bancaria “Santander” y la conocida bodega “la Criolla” en la cual se puede observar en sus aparadores diversas muestras de condimentos, como son: pimienta en grano o pulverizada, clavo de olor, canela, avena, bicarbonato, vainilla, y demás.

También encontramos los diferentes tipos de jamón como: serrano que cuesta entre \$ 150 y \$ 180 el kilo, el tipo York de \$90 a \$130 el kilo, el de pavo \$70 a \$90 el kilo.

El queso de cabra \$40 a \$60, el Gouda \$70 a \$80, bacalao noruego \$200 a \$300 de primera, el Campeche \$130 a \$150; camarón desde 130 hasta 200 pesos el kilo según el tamaño.

Aceite de Olivo a \$80 el litro .

Las cremas, carnes frías, mermeladas entre otros productos se pueden obtener tanto de mayoreo como menudeo. Siguiendo el recorrido se visitó el mercado de Flores y Hortalizas, conocido por su extensa muestra de hortalizas que sirven para enmarcar y realzar el sabor de los platillos de corte nacional e internacional que los futuros chefs, pudieron apreciar en su frescura y variedad como son: chalot, cebollín, endivia, salsipi, rábano japonés, alcachofa, hierba de olor, zanahoria, pimiento, cilantro, lechugas de todos tipos

La Central de Abasto no sólo está pensada para la comercialización sino también en llevar a cabo distintos fines del proceso logístico como es el reciclamiento de envases, esta tarea de empaque y transporte, utilizando envases que sirven en la conservación del medio ambiente como son: vidrio, huacales de madera y cajas de cartón.

La CEDA, como también es conocida la Central, cuenta con un excelente manejo

de recolección y separación de basura tanto orgánica como inorgánica ya que se generan a diario de 600 a 800 toneladas aproximadamente, las cuales son procesadas en las Bodegas de Transferencia de



este centro de abasto.

En el andén K-L podemos conseguir fruta fina como lo es kiwi, pérsimo, noni, cerezas de Valparaíso, carambola o fruta estrella, pudiendo comprar de mayoreo y de menudeo y se surte a pequeños mercados y a tiendas comerciales como:

Wal Mart y Comercial Mexicana

Este recorrido concluyó con la visita al andén I-J en donde los productos que se presentan (frutas y verduras) se pueden adquirir a precio por kilo. Frescura, calidad y seguridad, sólo en su Central de Abasto..

