

El menú más barato de Almería

J.J. CARBALLO

ALMERÍA.- Ensaladilla rusa o potaje de judías de primero y de segundo, lomo empanado o tortilla de espinacas. Para el postre se puede optar entre natillas caseras, yogures o una pieza de fruta. Como bebida de acompañamiento: cerveza, agua o refrescos. Este era el menú que ayer se ofrecía en el comedor universitario del campus de la UAL, en la Cañada de San Urbano, por 4,5 euros, la opción más económica de Almería.

Además del comedor universitario existen otras ofertas para los estudiantes dentro del campus, pero la mayoría optan por el menú más barato, y aquí se sirven cada día entre 400 y 600 comidas.

Detrás de este milagro económico se encuentra un equipo de 12 personas que componen la Sociedad Cooperativa Andaluza Gestión de Comedores, y cuya cabeza más visible es María Dolores Treviño, la cocinera.

Para esta mujer, el secreto para poder ofrecer un menú diario a un precio tan bajo está en echarle imaginación y buscar a los mejores proveedores. «Hay que hacer mucho sacrificio, y pensar mucho para elaborar las comidas de una manera que resulte más económica. Por ejemplo, el lomo de hoy lo empanamos nosotros porque nos sale más barato que comprarlo ya empanado», asegura.

«Nosotros hacemos igual que las amas de casa, le sacamos un buen rendimiento a la compra y nos esforzamos en dar comida de calidad. Mire, las natillas también son caseras. Nos trae más a cuenta hacerlas nosotros que comprarlas ya hechas», continúa la cocinera, mientras señala una gran torre de envases con el característico color amarillento.

María Dolores Treviño, nacida en la pequeña localidad de Santa Cruz, vivió un tiempo en Cataluña, donde trabajó en un colegio del Opus Dei en el que tenía que cocinar para más de 2.000 personas.

Este es el sexto año que la cooperativa a la que pertenece Treviño consigue la concesión. La mujer está orgullosa de su labor y recuerda que en una encuesta realizada recientemente entre los estudiantes de la UAL, el comedor universitario y la biblioteca se destacaron como los mejores servicios del campus.

En la cocina del comedor universitario el trabajo empieza a las ocho de la mañana y no termina hasta las seis de la tarde. Todas las semanas van cambiando los me-

El comedor universitario, abierto a todo tipo de público, ofrece dos platos, pan, bebida y postre por 4,5 euros. Cada día se sirven entre 400 y 600 menús

nús y sólo hay dos platos asegurados: los jueves paella, y los viernes migas. «La comida preferida por los jóvenes es la pasta, sobre todo los espaguetis. La gente algo más mayor elige los platos de cuchara, como el potaje», afirma Treviño.

José David Jiménez y Francisco

Javier López estudian

quinto de Informática.

Todos los lunes se quedan en el comedor universitario porque tienen clase por la mañana y por la tarde. «La comida esta buena y normalmente es muy variada. Y lo mejor es el precio. Venimos al comedor universitario porque es más asequible», aseguran.

La cocina del comedor universitario está dotada de los mejores adelantos técnicos. Cuenta con dos grandes ollas, con capacidad para 500 personas cada una. Para el potaje de hoy se han empleado 25 kilogramos de patatas.

«El potaje lleva menos patatas porque también le echamos habas, pero si hubiera sido guisillo tendríamos que haber puesto al menos 75 kilogramos de patatas», explica Treviño.

Però la forma en la que se prepara una mayor cantidad de patatas es fritas. «A los niños les gustan mucho las patatas fritas, cada día tenemos que freír cerca de 100 kilogramos», asegura la cocinera del comedor universitario.

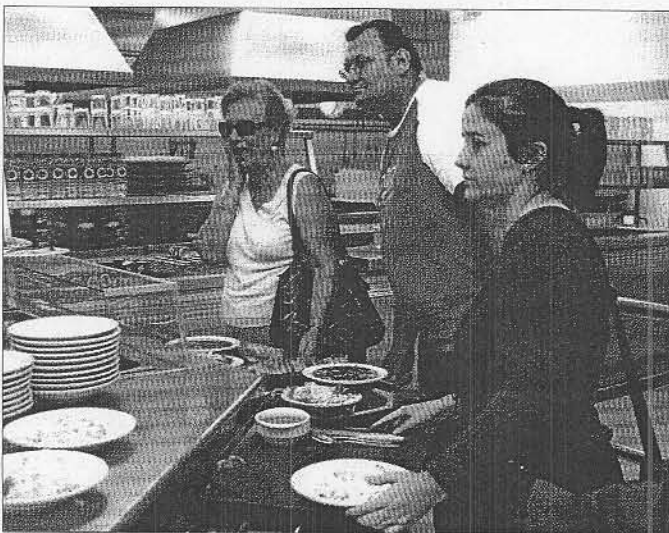
Los estudiantes que deciden quedarse a comer en las instalaciones del comedor universitario, en el que no se permite fumar, también pueden consultar cualquier tipo de información en sus ordenadores personales.

La Universidad de Almería ha sido una de las primeras en España en incorporar la red inalámbrica en todo el campus. A través de la tecnología WIFI los alumnos pueden conectarse a Internet con su ordenador portátil tanto en los interiores como exteriores del campus. La ubicación a la orilla del mar junto con la integridad de servicios que ofrece el campus hace de ella un lugar idílico para recibir una formación universitaria.

El campus de La Cañada, localizado a seis kilómetros de la capital ha venido modificando sustancialmente su fisonomía para hacer frente al espectacular crecimiento experimentado por la Universidad en estos años. La ampliación de la biblioteca en su segunda fase, así como los proyectos para nuevos edificios que alberguen el rectorado o el paraninfo irán completando en los próximos años la nueva imagen de la UAL, según fuentes de la propia institución.



María Dolores Treviño, cocinera del comedor universitario de la UAL. / JUAN DEL PINO



Varias personas esperan su turno en el mostrador, ayer. / JUAN DEL PINO

La cocina cuenta con los últimos adelantos técnicos. En una de sus ollas-cocina se puede preparar comida para 500 personas

En los últimos seis años, la concesión ha sido adjudicada a una cooperativa de trabajadores formada por doce personas

Las opciones de ayer eran potaje o ensaladilla de primero y de segundo, lomo empanado o tortilla de espinacas