

# CRITERIOS DE SEGURIDAD Y CALIDAD



HOY COMEMOS DE RESTAURANTE



El CIFP Felipe VI os desea una grata experiencia gastronómica.

A continuación, se detalla el proceso de regeneración de los menús.

Es necesario adoptar medidas preventivas de carácter general, como son las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la cocina central (CIFP) como en la cocina satélite (Juan Pablo II) y un eficaz plan de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Asimismo, para prevenir la supervivencia o proliferación microbiana, estableceremos unos límites que nunca deben ser superados. El tiempo máximo de regeneración será de 90 minutos y la temperatura crítica a alcanzar en el centro del producto será de 65°C durante al menos 10 minutos (si este lo necesita). Con esta combinación de temperatura y tiempo garantizamos la eliminación de los microbios patógenos, en el supuesto de que hubiera existido una contaminación y/o multiplicación previas.

La forma de trabajo que adoptaremos será el de un sistema de Línea fría refrigerada:



Este sistema de producción culinaria se fundamenta en la cocción de las elaboraciones hasta alcanzar los +65 °C para posteriormente, disminuir la temperatura del producto de forma drástica hasta los +3 °C en el centro del producto, todo ello llevado a cabo en un tiempo igual o inferior a 90 minutos.

Las elaboraciones se preparan con antelación, conservándose posteriormente en cámaras de refrigeración a +3 °C con una humedad relativa del 50%.

- Las elaboraciones poseen una obsolescencia de cinco días. El control de los tiempos de consumo se debe realizar mediante sistemas de etiquetado o mediante el uso del sistema de codificación de barras.
- Este sistema suele llevarse a cabo en una cocina central donde se elaboran, enfrían y refrigeran los platos para, posteriormente, transportados en condiciones óptimas de higiene y calidad en carros y vehículos isoterms (+3 °C) hacia las cocinas satélites donde se regeneran y sirven.
- La regeneración de las elaboraciones se realiza en **maquinaria específica**, donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de +3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo igual o inferior a una hora.

## Precauciones:

Los platos no deberían recalentarse más de una vez, ya que con cada recalentamiento se pierden propiedades y calidad. Los platos que mejor se recalientan son los guisos, los purés, los caldos, las carnes o pescados guisados, los arroces y la pasta. Las sopas, caldos, salsas, etc. deben llevarse hasta la ebullición, siempre y cuando ésta no afecte a la textura del plato.

Para un correcto recalentamiento hay que comprobar que éste se produce en todas las partes o

Componentes del plato. Esto es especialmente importante si usamos un horno microondas para tal fin. Aunque es una manera rápida y sencilla de recalentar un plato, hay que poner especial cuidado en remover los alimentos a mitad de la cocción para eliminar posibles zonas frías, donde las bacterias patógenas podrían sobrevivir.

También es muy importante comprobar que la descongelación de los alimentos se ha realizado completamente, antes de proceder a la regeneración.

## Proceso de Regeneración:

En los documentos QR encontrareis las Minutas, ellas os indican la composición gastronómica del menú, el servicio de comida/cena y la fecha de degustación.

También podréis encontrar las Recetas, en ellas se describe todos los procesos de elaboración, regeneración e información nutricional y sanitaria necesaria para una correcta manipulación.

Deberéis cotejar Minutas y Recetas para poder servir el menú.

En el apartado de **regeneración** de la receta encontrareis el siguiente cuadro:

<b>MENÚ:</b> (comida/cena) <b>Fecha:</b> (día de degustación)	<b>Tº 1</b>	<b>Tº y forma de conservación en cocina central.</b>	<b>Tº 2</b>	<b>Tº3</b>	<b>Tº de servicio y método de regeneración.</b>
--	-------------	--	-------------	------------	---

A continuación, se os describe su significado y pautas de actuación.

**¡Feliz fin de semana y buen provecho!**

# TEMPERATURAS CLAVES DE REGENERACIÓN

## T°1: Temperatura alcanzada en la elaboración.

<b>5°C a 10°C:</b> Para elaboraciones manipuladas sin tratamiento térmico: Ensaladas, rellenos fríos, empanados y rebozados ....	<b>+65°C:</b> Para elaboraciones que han sido sometidas a tratamientos térmicos de cocción ajustada a las características del producto y receta: Asados, cremas y rellenos de pastelería...	<b>+100°C:</b> Para elaboraciones donde el producto ha sido sometido a cocciones prolongadas y a altas temperaturas por lo que está pasteurizado: Sopas, guisos, cremas...
--	---	--

## T°2: Temperatura de llegada a la cocina satélite.

Las elaboraciones se conservarán en el CIFP gracias al abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5 o -18°C en función de la elaboración. El traslado al Centro se realizará en camión isoterma, por lo que las **temperaturas de llegada deberán mantenerse estables**. Se verificarán y en el caso de no respetarse la cadena de frío deberán registrarse esas elaboraciones y notificar su defecto.

## T°3: Temperatura de conservación en la cocina satélite.

Las elaboraciones se conservarán en el Centro en cámaras de frío positivo a **5°C o -18°C** en función de la elaboración. Es importante respetar la cadena de frío por lo que serán almacenadas a la llegada misma del camión.

## T° de servicio y método de regeneración.

Por norma general salvo que la elaboración lo precise, las recetas vendrán indicadas con las siguientes pautas de regeneración.

<b>No precisa tratamiento térmico.</b> Degustación en frío: Para elaboraciones de pastelería, ensaladas, sopas frías....	<b>Horno seco,</b> donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de <b>+ 3 °C a +65 °C</b> en un periodo de tiempo inferior a una hora.: Para Asados, guarniciones secas...	<b>Horno mixto o fuego directo,</b> donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de <b>+ 3 °C a +65 °C</b> en un periodo de tiempo inferior a una hora: Guisos de pescado, pastas y arroces...	<b>Fuego directo o fritura,</b> donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de <b>+ 3 °C a +65 °C</b> en un periodo de tiempo inferior a una hora: Salteados, rebozados, empanados....	<b>Horno microondas:</b> Elaboraciones de servicio individual y fácil regeneración .
---	---	---	--	---