

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 elaborados para este fin de semana.

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 refrigera:



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.

¡Feliz fin de semana y buen provecho!

FICHAS DE REGENERACIÓN

T°1: Temperatura alcanzada en la elaboración.

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

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

MENÚ COMIDA Fecha: 28/11	Tº 1	Tº y forma de conservación en cocina central.	Tº 2	Tº 3	Tº de servicio y método de regeneración.
Aperitivo: Tomates rellenos de cangrejo	5°C a 10°C	Conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	No precisa tratamiento térmico. Degustación en frío.
Primer plato: Macarrones gratinados con queso	+100°C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	Horno seco , donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de + 3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo inferior a una hora.
Segundo plato: Bacalao	+ 100° C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	Horno mixto , donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de + 3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo inferior a una hora.
Guarnición:					
Salsas:					
Postre: Tarta de Santiago	+100°C	Conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	No precisa tratamiento térmico. Degustación en frío.
Decoraciones:					

MENÚ CENA Fecha:28/11	Tº 1	Tº y forma de conservación en cocina central.	Tº 2	Tº 3	Tº de servicio y método de regeneración.
Aperitivo:					
Primer plato: Hamburguesa de pollo con polenta	+65 °C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	Horno seco , donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de + 3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo inferior a una hora.
Segundo plato:					
Guarnición:					
Salsas:					
Postre: Mousse de limón	+3°C y +85 °C	Conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	No precisa tratamiento térmico. Degustación en frío.
Decoraciones:					

MENÚ COMIDA Fecha: 29/11	Tº 1	Tº y forma de conservación en cocina central.	Tº 2	Tº 3	Tº de servicio y método de regeneración.
Aperitivo: Cojonudos (Pincho de morcilla)	+100 °C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	Horno seco , donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de + 3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo inferior a una hora.
Primer plato: Curry de lentejas	+100 °C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	Horno mixto o fuego directo , donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de + 3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo inferior a una hora.
Segundo plato: Carrilleras de cerdo	+100 °C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	Horno mixto o fuego directo , donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de + 3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo inferior a una hora.
Guarnición:					
Salsas:					
Postre: Milhoja de crema y nata	+100 °C y 3°C	Conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	No precisa tratamiento térmico. Degustación en frío.
Decoraciones:					

MENÚ CENA Fecha:29/11	Tº 1	Tº y forma de conservación en cocina central	Tº 2	Tº 3	Tº de servicio y método de regeneración.
Aperitivo:					
Primer plato: Salteado asiático con arroz basmati	+100 °C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío positivo a 5°C		3°C a 5°C	Horno seco o fuego directo , donde la temperatura en el centro del producto debe pasar de + 3 °C a +65 °C en un periodo de tiempo inferior a una hora.
Segundo plato:					
Guarnición:					
Salsas:					
Postre: Tarta 3 chocolates	+85 °C	Abatimiento rápido a 3°C y conservación en cámaras de frío negativo a -18°C		3°C a 5°C	No precisa tratamiento térmico. Degustación en frío.
Decoraciones:					