



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Cocinar y abatir: cómo mejorar la seguridad alimentaria y prolongar el tiempo de conservación

©Electrolux.

Cocinar y abatir: cómo mejorar la seguridad alimentaria y prolongar el tiempo de conservación

Miércoles, 13 de noviembre 2024

El equipo de Electrolux nos explica en este artículo en qué consiste ‘cocinar y abatir’; un método que garantiza la seguridad alimentaria y optimiza los procesos en la restauración al enfriar rápidamente los alimentos tras su cocción. Aunque eficaz, su implementación requiere una planificación precisa de los flujos de trabajo y el uso adecuado de equipos especializados, aportando beneficios en la reducción de desperdicios y costes laborales.

Cocinar y abatir es un método para preparar y cocinar los alimentos antes de enfriarlos rápidamente para garantizar su seguridad y prolongar su tiempo de conservación. Ideado en un principio para separar la producción y el servicio de alimentos, este sistema optimiza los tiempos de preparación, normaliza los procesos y garantiza la seguridad alimentaria.

Pese a sus numerosas ventajas, implementar un sistema para cocinar y abatir requiere un planteamiento minucioso que va más allá de la simple adquisición de equipos. Aunque cocinar y abatir aporta importantes ventajas, exige una meticulosa planificación y ejecución para aprovechar todo su potencial. Con un cuidadoso enfoque del flujo de trabajo y la elección de equipos, las cocinas pueden disfrutar de las ventajas de un sistema de cocción y abatimiento racionalizado. Los expertos de [Electrolux](#) comparten en este artículo, las claves del sistema.

Cocinar y abatir: factores para considerar y controlar

Cocinar y abatir aporta numerosas prestaciones y ventajas en el ámbito de la restauración. Ante todo, aumenta la seguridad alimentaria porque reduce el tiempo que la comida permanece dentro de los ‘valores de riesgo’, entre +8 °C y +68 °C, cuando más se acelera el crecimiento bacteriano. Esto significa que los alimentos pueden almacenarse durante más tiempo sin riesgo de descomposición o contaminación, lo que prolonga su conservación y reduce desperdicios.

- Reducción de costes laborales:** además de las ventajas de seguridad alimentaria, cocinar y abatir también favorece la reducción de los costes laborales. Al normalizar los flujos de trabajo anticipados de preparación y racionado de la comida, el trabajo del personal de cocina resulta más eficiente, lo que ahorra mucho tiempo. No obstante, conviene señalar que ese ahorro solo es posible mediante una planificación eficaz y correcta de los flujos de trabajo. La mera inversión en nuevos equipos no supondrá grandes ahorros si el flujo de trabajo general es deficiente.
- Diseño ergonómico:** para maximizar las ventajas de cocinar y abatir es importante apostar por equipos con diseño ergonómico y una distribución eficaz del espacio de trabajo. En definitiva, el éxito de un sistema de cocción y abatimiento radica en una meticulosa planificación y ejecución, que garantice la optimización de los equipos y los flujos de trabajo para lograr la máxima eficiencia y seguridad.
- Menos desperdicios:** un proceso de cocción y abatimiento correctamente implantado contribuye a prolongar la conservación de los alimentos, lo que reduce los desperdicios y ahorra dinero. Este proceso de conservación garantiza que los platos mantienen igual que los alimentos recién cocinados sus características esenciales, incluidos el sabor, la textura, la apariencia y los valores nutricionales.

Sin embargo, para obtener resultados óptimos y maximizar la conservación de los alimentos es crucial prestar atención a los puntos críticos de control en cada paso del proceso. De lo contrario existe riesgo de descomposición y desperdicio de los alimentos. Para garantizar el éxito es importante familiarizarse con los equipos de cocción y abatimiento, incluyendo su capacidad, uso correcto y requisitos de mantenimiento. También hay que extremar el cuidado a lo largo de los flujos de trabajo de preparación y cocción para tener la certeza de que el proceso resulta eficiente y seguro.

Aunque la seguridad alimentaria constituye el aspecto más importante del proceso de cocción y abatimiento, la atención a los detalles y las prácticas idóneas contribuyen a prolongar la conservación de los alimentos y reducir el desperdicio.

- Tiempo de abatimiento:** para no desperdiciar comida y evitar la proliferación de patógenos, el proceso de abatimiento debe ser rápido pero controlado. Este proceso implica enfriar mucho los alimentos en poco tiempo para impedir el crecimiento bacteriano. Un abatidor puede bajar la temperatura de la comida cocinada o calentada de +70 °C a 3 °C en 90 minutos, lo que

reduce el riesgo de proliferación de bacterias y aumenta la seguridad alimentaria.

5. **Control del proceso:** aunque cocinar y abatir puede impedir la contaminación, mientras se prepara la comida sigue habiendo riesgos de seguridad, la mayoría asociados a la intervención humana, como el lavado de manos, la limpieza de las superficies y la contaminación cruzada. Cocinar y abatir exige una vigilancia constante para garantizar la seguridad alimentaria. Estos factores deben aplicarse para enfocar correctamente los procesos de cocción y abatimiento; de lo contrario, se puede perder tiempo y dinero con operaciones inútiles.

¿Qué diferencia hay entre cocinar + abatir y cocinar + congelar?

La finalidad de cocinar y abatir es preservar la comida para su posterior consumo, lo que prolonga su conservación sin alterar la calidad. En cambio, cocinar y congelar es un proceso específico de producción y distribución de los alimentos que preserva la comida preparada y cocinada mediante su congelación rápida y su almacenamiento a temperaturas muy bajas hasta el momento de recalentarla para servirla. La diferencia clave entre ambos métodos es la temperatura a la que se almacenan los alimentos, que en caso de cocción y abatimiento se enfrían rápidamente, mientras que con cocción y congelación se congelan rápidamente para preservarlos. Ambos procesos son eficaces para prolongar la conservación de la comida ya preparada y ofrecen ventajas de eficiencia, ahorro de costes laborales y reducción del desperdicio de alimentos.

Noticias Relacionadas

- [Cómo mantener la temperatura ideal en comidas transportadas: claves para la restauración colectiva](#)
- ['Banquet Master' de ScanBox: eficiencia, seguridad y un ahorro de hasta 2.000€ anuales por equipo](#)
- [Restauración colectiva y cocinas centrales, unidas por la necesidad en la excelencia del equipamiento](#)
- [¿Es siempre adecuado implementar un sistema de trazabilidad alimentaria a través de la digitalización?](#)