



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Ingeniería de procesos en línea fría completa, un manual de referencia para el sector

## ***Ingeniería de procesos en línea fría completa, un manual de referencia para el sector***

Jueves, 23 de abril 2015

***La ingeniería de procesos en la línea fría completa, más conocido como el Libro blanco de la línea fría, se ha convertido en el manual de referencia de este sistema en los países de habla hispana. Tres ediciones superan una difusión de más de 5.000 ejemplares, de una obra cuyo contenido se utiliza como material didáctico en numerosos centros de formación, así como por arquitectos y empresas del sector de colectividades.***

El término línea fría es genérico y existen numerosas interpretaciones del mismo. En su interpretación más sencilla se llama línea fría a la técnica parcial de cocinar y abatir la temperatura a un solo alimento; en el otro extremo, línea fría completa sería el sistema que realiza toda su producción bajo una organización de línea fría, desde el momento del aprovisionamiento de las materias primas, hasta el momento del servicio al consumidor.

El libro *La ingeniería de procesos en la línea fría completa* fue editado en 2009 por Innova Concept y el contenido de sus 570 páginas se ha convertido en el referente de la línea fría en los países de habla hispana. Tres ediciones superan una difusión de más de 5.000 ejemplares que son utilizados como material didáctico en numerosos centros de formación, así como por arquitectos y empresas del sector de colectividades.

Los autores, **Joël Bouetard** y **José Juan Santos**, aportan, a través de una completa información que incluye numerosos esquemas, ilustraciones e imágenes, una valiosa información que presenta la amplitud de conceptos que integran la línea fría, de forma que permite entender la necesidad de una planificación y organización previa de los procesos, antes de realizar el diseño de las instalaciones. Todo ello enmarcado en las necesidades de un sector, el de la restauración social y colectiva e incluso comercial, donde la línea fría está en auge imparable.

Esta obra ha sido concebida para satisfacer las necesidades de consulta práctica de todos aquellos profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector: arquitectos y proyectistas de cocinas, instaladores, titulares, gerentes y cocineros de empresas de restauración, consultores y responsables de calidad, formadores de trabajadores, agentes pertenecientes a entidades de certificación, instituciones y establecimientos receptores de servicios de restauración colectiva.

El índice del libro incluye seis grandes bloques perfectamente diferenciados: Antecedentes y misión de la ingeniería de procesos; Normativa, seguridad alimentaria y microbiología; Los diferentes sistemas de producción y distribución; La ingeniería de procesos y la formación; Arquitectura, nuevas técnicas y tecnologías de equipamiento; Higiene, sistemas de APPCC y sistemas de calidad; y por último, Vivencias y experiencia de la línea fría en España.

Los autores desempeñan su actividad profesional en el ámbito de la consultoría y de la ingeniería de procesos. Joel Boüetard es uno de los precursores de la línea fría en Francia y Europa a partir de los años 80, y ha dirigido la implantación de numerosas cocinas centrales en línea fría completa. Además dirige un centro de formación que imparte enseñanza en toda Europa. José Juan Santos es miembro del Consejo Consultivo de la Fundación General de la Universidad de Salamanca, director del título propio de Especialista Universitario en Línea Fría y director de Innova Concept Ingeniería, además de consejero-delegado de Santos Grupo, de la que forma parte Innova Concept. El objetivo de ambos y de su equipo es traer España y a los países de habla hispana el conocimiento científico y la experiencia que permita a las empresas y a los consumidores disponer de sistemas seguros, fiables y rentables en términos de organización de las cocinas y sistemas de restauración, especialmente en línea fría.

Además de los dos autores principales, la obra cuenta además con numerosos artículos y colaboraciones de distintos profesionales del ámbito científico, universitario, educativo y de la industria alimentaria, que enriquecen enormemente los contenidos: Universidad de Salamanca, Universidad de Valladolid, **Rosario Martín de Santos**, **Miguel Ángel Herrera**, **Víctor Iglesias**, **Javier Vidal**, **Enrique Oreja**, **Luis Eduardo Montes**, **David Verano**, etc.

Venta del libro: [Innova Concept librería](#)

## Noticias Relacionadas

- [Análisis de los materiales utilizados en las encimeras de las cocinas profesionales](#)
- [La correcta climatización de las cocinas industriales... una cuestión difícil pero posible](#)
- [El pavimento en una cocina profesional: seguridad, confort acústico y diseño](#)
- [Sistema en línea fría, complejidad en la implantación, desarrollo y mantenimiento](#)
- [Las instalaciones y los equipos: el 'patito feo' de la gestión higiénica en cocinas profesionales](#)
- [Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales](#)