



La importancia de los contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos

16-07-2014

En pocos días reabren los colegios y con ellos la actividad principal de algunas cocinas. ¿Tenéis ya en orden y a punto todos los equipamientos para el transporte de los menús? Nuestro colaborador Rafael Lázaro nos recuerda las características básicas de los contenedores isotérmicos y cuáles son los equipos específicos para cocinas centrales.

Un contenedor isotérmico es un recipiente diseñado con material aislante de tal forma que el contenido que coloquemos en su interior quede protegido de la temperatura exterior, conservando durante un tiempo la calidad del producto y su propia temperatura.

Generalmente se usan para transportar alimentos frescos o cocinados, a granel o en porciones, congelados o calientes, de ahí la importancia de que estos (los alimentos), queden aislados de la temperatura exterior y así poder conservarlos o mantener sus características durante más tiempo. Resulta tan importante que la fruta, por ejemplo, llegue fresca como que un catering pueda llegar a la temperatura idónea para poder ser consumido.

Las características de este tipo de recipientes se encuentran reguladas mediante certificación de aptitud alimentaria (contenedores autorizados para cocinados en envases colectivos y alimentos en general) o registro general sanitario (contenedores autorizados para contacto directo con alimentos cocinados).

Podemos encontrar contenedores isotérmicos fabricados de acero inoxidable, aluminio, plástico y otros metales tratados. En futuros artículos, iremos comentando las características y diferencias entre ellos para así poder elegir en cada caso el que más nos interese en función de su uso.

Generalmente consta de dos cuerpos, uno exterior y otro interior y aislante, generalmente de poliuretano inyectado que es el aislante más utilizado por sus aptitudes y facilidad de aplicación.

Lo más habitual es que sean contenedores portátiles, aunque cuando nos referimos al ámbito industrial encontramos algunos contenedores isotérmicos de hasta 1.000 lts de capacidad, eso sí, con *palets* o ruedas incorporadas, ya que como es lógico, la

movilidad aquí siempre es importante.

Las empresas que suelen usar contenedores isotérmicos suelen ser las orientadas a la alimentación, como proveedores de mercancías cárnicas, pescados, frutas y hortalizas, etc. Las pastelerías para reparto a sucursales, las grandes cocinas que deben preparar por la mañana lo que esperan que se consuma a lo largo del día y/o a otros comedores lejanos, empresas de catering o servicio a domicilio, donde la importancia de que el producto llegue a la temperatura idónea es clave.

Equipos específicos para cocinas centrales

Para muchos profesionales que nos estarán leyendo, está recién acabado el trabajo del año natural escolar, si bien con la proliferación de campamentos, cursos de verano, etc, hay cocinas que tienen tantos servicios al día como durante el curso en general.

La realidad es que se han perdido servicios, los precios siguen ajustándose, los márgenes se estrechan, los cobros... y la inspección tanto en cocina como en reparto es cada vez más exigente, así como la normativa que regula los servicios de catering, comida transportada y cocinas centrales.

Además del APPCC, el problema con las temperaturas es el más recurrente. Las rutas son más diversas y distantes, hay muchos clientes pequeños y aunque la línea fría sigue su camino ascendente, todavía son mayoritarios los servicios en caliente, sobre todo en el ámbito escolar. En el ámbito sanitario, la línea fría tiene mayor acogida.

Son buenas soluciones las termocubetas y las placas eutécticas de frío y de calor y su uso se está incrementando; con ello paliamos significativamente el problema de temperaturas.

¡La contaminación cruzada es otro caballo de batalla! Es necesario poner nuestra total atención en los equipos de prelavado, lavado y desinfección de toda la cadena de menaje y contenedores. La desinfección con productos germicidas al final del lavado es mi mejor recomendación.

Otro de los problemas derivados de la crisis y la falta de inversión es que los equipos de transporte se están avejentando más de la cuenta. Si además los recipientes y contenedores isotérmicos son la carta de presentación de nuestra comida y nuestra empresa, conviene no descuidar el tema.

Es el momento de poner en orden y a punto los equipos para tener todo preparado pasado el verano. Juntas, cierres, manetas, ruedas, reparaciones... todo debe estar a punto y en perfectas condiciones porque son estos equipos los que transportan diariamente la alimentación principal de nuestros chicos.



Rafael Lázaro es socio-gerente y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con medio siglo de historia especializada en recipientes y contenedores isotérmicos portátiles para el transporte y conservación de los alimentos en las mejores condiciones térmicas e higiénicas. @: rlazaro@degerman.es. (Todos los artículos).