



Los problemas de temperatura en el transporte y la distribución de la comida en caliente

20-05-2019

El problema de la temperatura es uno de los más recurrentes (sino el que más) cuando hablamos de la distribución de comidas en caliente a colegios, residencias, empresas y colectividades en general. Las distancias y tiempos de reparto hacen difícil, a veces, mantener la cadena de calor por encima de los 65°C.

El problema de la temperatura es uno de los más recurrentes en la distribución de comidas en caliente, en colectividades, debido, principalmente, a los siguientes motivos:

- La legislación nos obliga a mantener la cadena de calor a 65°C.
- Cada día, las distancias y los tiempos de reparto son mayores.
- Las cocinas centrales se encargan cada vez más, de un mayor número de plazas lo que les obliga a adelantar la producción.
- En los últimos años se han incrementado notablemente el número y los tipos de dietas por lo cual se porcionan mucho más las comidas.

En los primeros platos de cuchara no hay especiales problemas. La cantidad de agua en la composición, la retención térmica, su envasado directo de la marmita a alta temperatura y los equipos isotérmicos específicos normalmente cilíndricos, nos dan la garantía de entregar en largas rutas un producto 'perfecto' en cuanto a la calidad del alimento y a su temperatura.

El problema se nos plantea con los segundos platos, algunos primeros 'secos' y las dietas, en mayor medida cuando no tienen salsa y el alimento tampoco se puede calentar en exceso porque se 'achicharra'. Además, al no tener salsa, la masa calórica baja mucho y las curvas de pérdida de temperatura son muy desfavorables.

Estas circunstancias dificultan enormemente el mantenimiento de una temperatura óptima en rutas largas (considerando ruta larga cuando pasan de más de tres horas entre el envasado de los isotermos y la llegada al centro).

Consejos generales para evitar errores

Aunque parezca algo muy obvio, es fundamental recordar que hay que envasar con el alimento bien caliente, llenar al máximo los isotermos, cerrar rápidamente y evitar las aperturas no justificadas del mismo.

Soy el primero en reconocer que todo esto puede resultar obvio, ya que no hace falta más que observar una Cocina industrial de 7000 comensales, "en caliente" a las 9.00 de la mañana para darse cuenta de todos los factores que afectan a este problema de la temperatura: instalaciones, maquinaria, personal, rutas, etc.

Cuando la cocina va teniendo mayor volumen de trabajo, más relevante se hace el problema; muchas veces se tiene que adelantar la producción y la comida permanece dentro de los isotermos mucho tiempo además del tiempo propio necesario para el reparto. Cualquier fallo en el proceso de envasado provocará malos resultados.

Soy consciente de las dificultades. No hay más que observar a las 9h de la mañana una cocina industrial de 7.000 menús 'en caliente' para darse cuenta de todos los factores que pueden afectar a este problema de la temperatura: instalaciones, maquinaria, personal, etc.

Dada la complejidad del tema es conveniente analizar individualmente cada caso pero, en líneas generales sí se pueden dar una serie de consejos generales que nos ayudarán a evitar errores:

- Envasar directamente de las marmitas y hornos, nos sirve para poder mejorar significativamente la temperatura de la carga.
- Disponer de armario caliente de alta temperatura (120°C) para mantener y levantar segundos platos y/o dietas, mejora el envasado.
- Regenerar las cubetas, bandejas y/o recipientes interiores de los contenedores en el horno antes del envasado en termos, nos garantiza el éxito en las temperaturas finales.
- Incorporar placas de calor; son placas que contienen geles acumuladores de calor, que atemperadas a 85°C nos apoyan decididamente en situaciones desfavorables, rutas extremas, menús porcionados, isotermos poco llenos, aperturas, etc.
- También son efectivos los isotermos calefactados con grupo de calor eléctrico o incluso mejor, poner mesas calientes o autoservicios con calor en los propios centros para la distribución de la comida al comensal.

Por mi parte, les confieso que tras haber chequeado personalmente todos estos protocolos en más de 100 grandes cocinas a lo largo de los últimos 25 años, he llegado a la conclusión de que es tan relevante un óptimo envasado de la comida, como la calidad y estado de los isotermos de transporte.

En posteriores artículos, desarrollaremos este tema técnicamente, hablando sobre la termometría y el gradiente térmico.

Noticias Relacionadas

- [¿Cómo sé si la comida mantendrá la temperatura correcta durante el transporte?](#)
- [Recomendaciones para la mejora de las temperaturas en la comida transportada](#)
- ['El libro negro de la seguridad alimentaria', un manual imprescindible en todas las cocinas](#)
- [Contenedores isotérmicos cristalizados y la norma europea EN-12571 sobre el transporte](#)



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.