



Recomendaciones para la mejora de las temperaturas en la comida transportada

02-07-2019

En la primera parte de este artículo hablamos sobre el problema de la temperatura como uno de los más recurrentes en la distribución a colectividades de comidas en caliente. Esta semana, el autor profundiza un poco más en el tema y nos ofrece algunos consejos y recomendaciones para mejorar las temperaturas.

Imaginemos una cocina central grande (más de 3.000 menús diarios) que quiere mejorar sus datos de temperatura en su servicio de comidas. La primera premisa sería que la dirección de la empresa se involucre en este tema tanto en lo que se refiere a aportar los medios necesarios, como en lo que tiene que ver con el control. Si algo está claro es que es necesaria la coordinación y que todo 'marche a una'.

Gestión de alimentos en frío

No nos olvidemos que más del 20% de la comida transportada va en frío (ensaladas, postres...). Para mantener una buena temperatura en estos casos es necesario:

- Mejorar el rendimiento de las cámaras, tanto de frío positivo como de frío negativo.
- Congelar bien las placas de frío, colocarlas mejor en posición vertical sin amontonarlas y si fuera necesario, bajar el punto de congelación para asegurar la congelación total de las placas.
- Disponer de la dotación de placas suficientes para que estén en cámara el tiempo necesario de congelación.
- Colocar las placas de frío, siempre que sea posible, en la parte superior del contenedor.
- Favorecer la preparación de los pedidos en la cámara o llevar arcones congeladores a la zona de carga a fin de conseguir la

efectividad necesaria de las placas.

Gestión de alimentos en caliente

Aquí la estrategia principal es conseguir envasar lo más próximo y directamente posible a la cocción (horno y marmita). El resto son paliativos aunque los consejos serían los siguientes:

- Tratar de hacer las preparaciones de las cubetas para que solo haya que sacar del horno, tapar y envasar. Si no pudiera ser, dar un calentón tras el conteo y salseo, o si procede, en el horno nuevamente o en las chapas de la cocina, y luego envasar en el termo.
- Se dispondrá de cubetas más pequeñas GN ½ para poder porcionar previamente y envasar directamente de la cocina si se puede.
- Dispondremos de cubetas y tapas suficientes y en buen estado, a fin de mejorar el ajuste. Más del 50% de la dotación de Tapaderas Gastronorm deberán ser herméticas, con junta de silicona, especialmente diseñadas para catering caliente.
- Es más conveniente que la cubeta y la tapa sean del mismo fabricante para mejorar el ajuste del conjunto.
- En función de las plazas se envasará en termos grandes si son muchas, o en medianos si son pocas.
- Si el Centro va muy dividido de cubetas, variantes de dietas, etc., darle un calentón al conjunto antes de envasar el isoterma, de la misma manera en fiambreras.
- Llenar todo lo que se pueda las cubetas, con cuidado de no llenar más de la cuenta el isoterma, para evitar forzar los cierres y que la tapa no cierre correctamente.
- Calentar suficientemente la retermalización de la multiporción y optimizar con más tamaños de cubetas multiporción.
- Cuando se utilicen las placas de calor hay que activarlas (a 90°C durante 30 minutos).
- Las placas de calor se colocarán preferentemente en la parte inferior del isoterma.
- Especial mención al apagado de hornos y marmitas durante el envasado para no acabar envasando ‘escasos’ de temperatura y solo con el calor residual. En el caso de cualquier proceso posterior a la cocción (chino, triturado, porcionado, etc.) es importante que antes del envasado se recupere la temperatura que se ha perdido en estos procesos.
- Cargar siempre los isotermos de una vez y tapar rápidamente. En las primeras horas perdemos de 6 a 8°C, no perdamos más.
- Ahora, en invierno, precalentar el menaje antes del envasado para evitar en lo posible el choque térmico.

Mantenimiento y maquinaria

Además de las buenas prácticas comentadas, es necesario para que el trabajo sea realmente efectivo, no descuidar el mantenimiento permanente de los isotermos, cubetas, cierres, tensores, juntas, etc.

Tres aspectos especialmente importantes son los referidos a:

- Las cubetas y las tapas: debemos verificar la dotación suficiente de las capacidades que se necesiten.
- En cuanto a los isotermos cilíndricos: debemos mejorar la estanqueidad y revisar juntas y cierres.

En definitiva es importante mantener el nivel y estado de los equipos en buenas condiciones, promoviendo su renovación cuando sea necesario.

Por último, respecto a la maquinaria, necesitaremos que los carros calientes de alta temperatura (110°C), recuperen rápidamente la temperatura perdida por causa de las aperturas de puertas; una dotación suficiente de hornos a convección; y por último, tener muebles calientes en destino, que nos permita recuperar y mantener la temperatura al final del proceso.

Finalmente no debemos dejarnos llevar por otras consideraciones y cuando el servicio va creciendo en número de comidas, habrá que dotarlo de más medios, más rutas, más espacio físico en la cocina, etc. No es buena solución adelantar en exceso el envasado de los contenedores de reparto.

Y sobre todo, sobre todo, recuerden que todo el proceso debe desarrollarse por encima de los 65°C.

Noticias Relacionadas

- [¿Cómo sé si la comida mantendrá la temperatura correcta durante el transporte?](#)
- [Los problemas de temperatura en el transporte y la distribución de la comida en caliente](#)

- [‘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. (Todos los artículos).