

SERVICIO DE COMEDOR

LA SALLE PALENCIA



INTRODUCCIÓN

- Los cambios en el estilo de vida de los últimos años influyen en nuestros **hábitos de consumo y alimentación**.
- El **comedor escolar** no solo es una herramienta de conciliación familiar, sino que es un **espacio educativo** que permite aprender hábitos saludables.

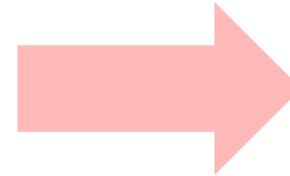


- Los menús escolares se elaboran en base a las **recomendaciones nutricionales**, teniendo en cuenta otros factores como son la edad del comensal, preferencias, características del centro escolar...

CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS ESCOLARES

CRITERIOS PARA EL DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MENÚS

- **Frecuencia** de los grupos de alimentos → (Equilibrio)
- **Diversidad** de alimentos de cada grupo → (Variedad)
- **Formas de cocinado** → (Saludable y apetecible)



ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Variada
Sana
Equilibrada
Nutritiva
Apetecible
Ordenada
Educativa

ADEMÁS, EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS SALUDABLES SE DEBEN CUMPLIR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE CALIDAD MÁS RIGUROSAS. (APPCC)

ELABORACIÓN DE LOS MENÚS ESCOLARES

Ingredientes habituales:

Arroces, pastas,
legumbres, verduras,
carnes, pescados...



Técnicas de cocinado tradicionales:

Cocción, estofado, horneado, asado,
fritura, salteado...

○ Las diferentes técnicas de conservación permiten:

- Garantizar calidad higiénico-sanitaria de los alimentos
- Mantener características de los platos
- Vida útil

Las técnicas de conservación tienen como objetivo mantener la calidad higiénica y sensorial de los productos durante su vida útil, entre las que se incluye la **línea fría** y la **EAP**. (Enfriamiento rápido en refrigeración hasta alcanzar 3°C y eliminación del aire del envase (“vacío”), lo que permite una mejor conservación.)

TÉCNICA: LÍNEA FRÍA + EAP

- LÍNEA FRÍA:

Consiste en enfriar el plato, una vez cocinado, en menos de 2 horas hasta alcanzar los 3°C en el centro del producto.

- EAP (Envasado en Atmosfera Protectora)

Se extrae el aire del envase (vacío) eliminando el oxígeno, lo que permite mantener mejor las características del alimento.

CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA

- **CALIDAD SENSORIAL** : Mantiene mejor las características organolépticas (sabor, aroma, textura...) que la línea caliente.
- **CALIDAD HIGIÉNICO SANITARIA**: La legislación en Seguridad Alimentaria obliga a trabajar en unas temperaturas que son difíciles de mantener en la línea caliente.
- **FLEXIBILIZAR EL SISTEMA PRODUCTIVO**: Mejora la gestión y el control del proceso.
(Ej. La gestión de dietas e intolerancias es mas personalizada y controlada)

ZONA DE RECEPCIÓN



ZONA DE ELABORACIÓN



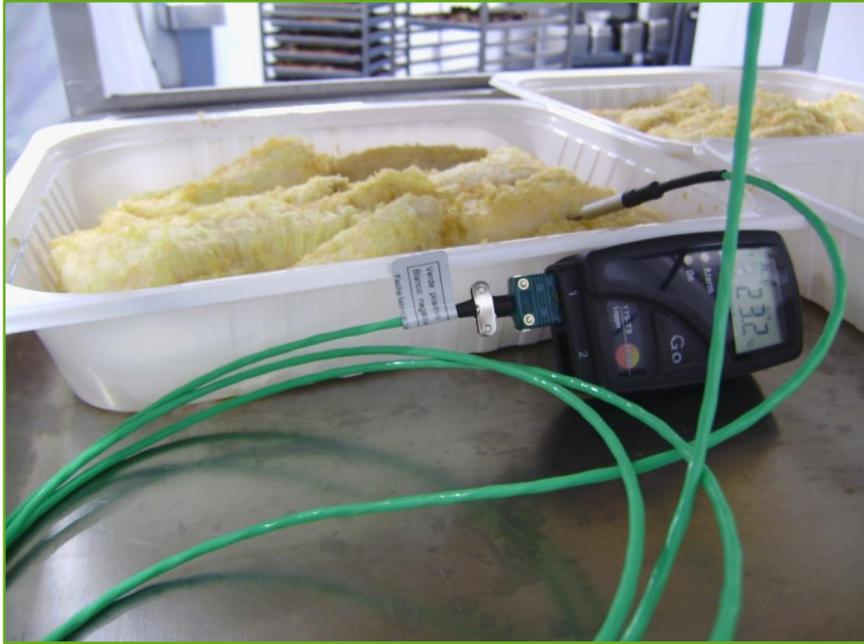
ZONA DE ELABORACIÓN



COCINA DE DIETAS



ENFRIAMIENTO Y CONTROL DE PLATOS



ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA



CÁMARA DE PRODUCTO TERMINADO (1 -3 º C)



MUELLE DE EXPEDICIÓN



DISTRIBUCIÓN AL CENTRO, REGENERACIÓN Y SERVICIO



RESUMEN DEL PROCESO EN COCINA



RESUMEN DEL PROCESO EN EL CENTRO ESCOLAR



CONTROLES DE CALIDAD



HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES



CONTROL DE TEMPERATURAS:
refrigeración, cocción, abatimiento



ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS:
producto elaborado, superficies de trabajo, manipuladores, materias primas.



ANALÍTICAS FISICOQUÍMICAS: materias primas, alérgenos en platos elaborados



MONITORIZACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS



CONTROL DE GASES EN BARQUETAS TERMOSELLADAS



CONTROL DE LEGIONELLA EN ACS



Muchas gracias por su atención

www.SBCORPORACION.com

