



LA LÍNEA FRÍA



DEFINICIÓN

Se denomina *línea fría* a todo Proceso de Producción y Distribución Alimentaria en el cual, la producción y el servicio se realizan de una forma disociada, teniendo como base principal la reducción de tiempos desde la condimentación de los platos hasta el consumo y el mantenimiento de la cadena de frío.

EN QUÉ CONSISTE?

Los Sistemas de Línea Fría

Combinan la cocina tradicional, con los modernos sistemas de conservación, en los que tras la elaboración del plato, este se enfría muy rápidamente mediante modernos abatidores de temperatura, manteniéndose en refrigeración sin romper la cadena de frío hasta el momento de su consumo, en el que se vuelve a calentar a través de regeneradores. (no crecimiento microbiano, consumo inmediato tras calentamiento).

PASOS DE LA LÍNEA FRÍA:

Materias primas de primera calidad y manipulación por parte del personal cualificado siguiendo las máximas garantías de higiene.

Elaboración de los menús mediante tratamientos térmicos que garanticen temperaturas mínimas de 65°C en el centro de los alimentos.

Enfriamiento rápido mediante abatidores. Estos equipos son refrigeradores industriales, capaces de reducir la temperatura de 65°C a 10°C en aproximadamente 50 minutos. Esta reducción de temperatura debe llevarse a cabo siempre y por seguridad en un tiempo inferior a las 2 horas. La Unica por mayor seguridad realiza su abatimiento de 65°C a 3°C en menos de 90 minutos.

4. Envasado con garantías higiénico-sanitarias, normalmente mediante sistemas de termosellado (vacío, atmósfera modificada etc.) dependiendo del tiempo programado de conservación. Todos los envases identificados correctamente con el etiquetado que marca la norma.
5. Refrigeración de los envases entre 0°C y 4°C.
6. Transporte en vehículos refrigerados (entre 0°C y 4°C) debidamente equipados, que mantienen la cadena de frío hasta la entrega de la mercancía.
7. Regeneración o calentamiento a una temperatura igual o superior a 65°C siempre justo antes de su consumo, mediante hornos regeneradores de aire, baño maría o como la Unica que utiliza regeneradores de convección,

¿POR QUÉ LA LÍNEA FRÍA?

- La principal causa es *Mayor Seguridad*.
- La línea caliente utilizada hasta hoy día no da las mismas garantías en cuanto a seguridad, (se mantienen los platos por encima de 65°C durante mucho tiempo y un pequeño error puede romper la cadena de calor = crecimiento microbiano, fermentaciones etc).

VENTAJAS:

ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (los rangos de temperatura en los que se trabaja impiden el crecimiento microbiano).

- **MEJORA DE LA DIETA DE LOS NIÑOS.** Esta técnica permite preparar una mayor variedad de platos tradicionales, más calidad sensorial y cualidades nutricionales de los menús, *Las vitaminas liposolubles se conservan mejor y las vitaminas hidrosolubles tienen una mayor biodisponibilidad.*
- **SE EVITA LA EXCESIVA DESHIDRATACIÓN DE LOS PLATOS QUE EXISTÍA CON LA LÍNEA CALIENTE .**
- **MAYOR FLEXIBILIDAD Y PLANIFICACIÓN DE LOS MENÚS ACONDICIONADA A CADA CENTRO.**

INCONVENIENTES:

- REQUIERE UNA GRAN ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN, PERO EL MAYOR INCONVENIENTE **ES CULTURAL, EL DESCONOCIMIENTO Y LA FALTA DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOBRE ESTA TÉCNICA**

CONCLUSIÓN

Actualmente, la correcta alimentación de los niños, tanto desde el punto de vista nutricional como de su seguridad higiénica y sanitaria, es una prioridad para los organismos responsables de su control.

- Por la población de riesgo a la que se dirige este tipo de servicio, **La Línea Fría es el** Presente y Futuro de la restauración de colectividades, ya vigente en la mayoría de los países de la Unión Europea.