

## El porqué de la Línea Fría para: Colectividades y Restauración



La empresa **frig-bar s.l.** con más de 30 años de experiencia en equipamiento industrial para cocinas y lavanderías, en colaboración con el **Grupo Santos** que es líder en España, realizamos la importación directa de productos exclusivos e innovadores y disponemos de nuestra propia ingeniería multidisciplinar para optimizar y diseñar cualquier tipo de instalación relacionada, les presentamos la **"Línea Fría Completa"** para la fabricación y conservación de alimentos cocinados en grandes colectividades.



La denominada **"Línea Fría"** es una técnica novedosa de última generación que comprende todo el Proceso de Producción y Distribución Alimentaria en el que la Producción y servicio se realizan de forma dissociada el uno del otro, mejorando la calidad de los platos desde el punto de vista dietético y dotándolos de una mejora muy importante en sus cualidades tanto nutricionales como organolépticas.



Se mejora el sabor y grado de frescura de los alimentos, siendo que platos tan problemáticos como pastas o arroces, mantienen los mismos niveles que cuando se condimentaron por lo que su fórmula es la más adecuada y segura.



Permite reducir considerablemente los costes de personal, ya que con esta técnica se agrupan las producciones y los alimentos se conservarán durante días y o semanas.



La **"Línea Fría"** puede ser entendida desde 2 ópticas:



**1ª.** Desde la óptica de **"Línea Fría Completa"**, es Proceso de Producción Conservación, Transporte, Regeneración y Distribución: para colectividades, hospitales, residencias de mayores, colegios, comedores de empresas etc.

**2ª.** Desde la óptica de **"Línea Fría parcial"** que sin ser en su totalidad se integra dentro de un proceso, más adecuado para la restauración pública.





## VENTAJAS QUE PRESENTA:

La producción puede realizarse en horarios "**valle**" para servir en momentos "**punta**", manteniendo la calidad de los productos recién elaborados, siempre que desde el momento de finalización de la producción hasta el abatimiento los alimentos no bajen de los +65º C de temperatura.

Permite la producción de grandes cantidades de alimentos su transporte y distribución diferida en el tiempo y a grandes distancias.

Reduce la dependencia del "cocinero artesano", en el momento del servicio dando paso al gestor de recursos humanos lo cual condiciona la rentabilidad.

Mayor rentabilidad y cumplimiento de la normativa alimentaria. Normativa CE de 1/1/2006, vigente en todos los países de la CE desde el 1/7/2007.

### LÍNEA FRÍA = ORGANIZACIÓN

La decisión de implantar un proceso alimentario en "**Línea Fría Completa**" implica obligatoriamente su **planificación**, por un ente profesional, (**Ingeniería de Procesos de Producción y Distribución Alimentaria Colectiva, PPDAC**) que definirá exhaustivamente todo el proceso, desde análisis de necesidades del establecimiento, de la Cocina Central o de la Implantación, personalizando y adecuándolo a la idiosincrasia de cada cliente, teniendo en cuenta el origen de las materias primas (desde 1ª a 5ª gama), la cultura gastronómica de los usuarios o clientes, los objetivos perseguidos, la Seguridad Alimentaria, la rentabilidad de la inversión, costes de personal, flexibilidad...etc.

Trabajar con "**Línea Fría**" implica una filosofía de trabajo, **requiere de una Gran Organización**, para que los procesos definidos previamente se realicen (preferiblemente antes de realizar la arquitectura de la cocina central) con metodología y sean aplicados a cada tipo de producto siguiendo las pautas del SISTEMA DE TRABAJO, integrando y procedimentando todo a partir de la elaboración de las fichas técnicas de los menús.

En resumen la "**Línea Fría**" es la aplicación de una nueva tecnología, de una metodología y del sentido común, produciendo **CAMBIOS** en la mentalidad su forma de trabajar y **GESTIONAR** una instalación de Producción Alimentaria. abandonando ciertas prácticas y costumbres adquiridas.

### ARQUITECTURA Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS PARA LA "LÍNEA FRÍA"

La configuración arquitectónica y de equipamiento de una instalación de "**Línea Fría Completa**" responde a un esquema productivo disociado y moderno, donde todos sus elementos y equipamiento responden a la carga concentrada de trabajo de 5 turnos semanales de producción en horas valle





para un servicio de 14 turnos. Por lo tanto, a la hora de diseñar instalación hay que determinar previamente el tipo de proceso y modo a desarrollar en cocina, para plantear el equipamiento adecuado.

### ¿POR QUÉ "LÍNEA FRÍA"?



A.- Para garantizar las condiciones de Seguridad Alimentaria y el cumplimiento de la Normativa CE de 1/1/2006, vigente en la CE desde el 1/7/2007.



B.- Porque establecimientos de Producción y Distribución Alimentaria Colectiva con más de 200 menús por turno, ven dificultados sus resultados en términos de Calidad y especialmente en Seguridad Alimentaria debido al deterioro de los alimentos con el paso del tiempo, manipulación, transporte y distribución.



C.- Tercero, porque es rentable para el operador de empresa alimentaria, ya que le permite incorporar el concepto de la "flexibilidad" en la producción.



D.- Permite profesionalizar los procesos y procedimentarlos, lo que reduce la dependencia del personal especializado, permitiendo al mismo tiempo la profesionalización de los operadores, que estén correctamente formados.



### ¿CUÁLES SON LAS TÉCNICAS ALTERNATIVAS O COMPLEMENTARIAS?

La "Técnica de Cocción al Vacío", la "Línea Mixta", la "Técnica de Pasteurización", la "Técnica de Cocción a baja temperatura" son alternativas o complementarias.



Tanto la técnica de "Línea fría" como alternativas solo podemos divulgar sus generalidades, ya que la extensión de contenidos y necesidad de demostrar resultados no garantizan la adecuada comprensión si no es con la intervención del personal profesional y el material divulgativo a su disposición en nuestra empresa.



### LOS CURSOS DE FORMACIÓN SE DESARROLLAN A VARIOS NOVELES.

- Formación en aulas de **FRIG-BAR** en Pobra do Caramiñal ( A Coruña)
- Formación en el aula tecnológica de **SANTOS-INNOVA** en Salamanca.
- Formación "in situ" en las instalaciones de los clientes y usuarios.
- Exposición en distintos certámenes y ferias nacionales y regionales.



Para más información, estudios o presupuestos entre en las siguientes pagina Web: – [www.lineafria.es](http://www.lineafria.es)