



PROCEDIMIENTO DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

En primer lugar, debemos tener en cuenta que utilizamos una técnica de elaboración denominada línea fría que consiste en que tras realizar una cocción tradicional o con otros métodos, los platos son abatidos en el menor tiempo posible hasta alcanzar la temperatura de 3°C en el corazón del producto y de este modo garantizar la conservación mediante el frío. Posteriormente estos platos serán regenerados hasta alcanzar temperaturas superiores a 65°C en el centro del alimento justo en el momento previo a su servicio y consumo en los comedores escolares.

El interés de utilizar esta técnica reside en las numerosas ventajas que ofrece con respecto a otros métodos, como la línea caliente.

Los platos preparados con este sistema, poseen unas propiedades sensoriales muy próximas a las de la comida recién hecha. Por el contrario, en línea caliente, se pueden producir reacciones de oxidación que alteran el sabor de las comidas, su consistencia, color y olor. Estas modificaciones son factores limitantes en la vida útil de los platos, que mediante la técnica de línea fría, son minimizados.

Por otro lado, el valor nutritivo de los platos conservados en línea fría es superior al de los que están mantenidos en caliente.

En cada comedor escolar, se dispone al menos, de un horno para regenerar nuestros menús. En esta regeneración la temperatura final del producto **en ningún caso será inferior a los 65°C** (temperatura a la que debe servirse para su consumo que garantiza el correcto estado del producto).

Es imprescindible que la regeneración de la comida se realice cuidadosamente.

Mensualmente, se hará llegar a cada centro un **documento*** donde se indican los conceptos básicos para regenerar correctamente cada plato del menú del período en vigencia, según le corresponda.

hnosGONZÁLEZ

colectividades

SEPTIEMBRE 2019		PESOS BARQUETA																POSICIÓN DE BARQUETA EN EL REGENERADOR					
NOMBRE DEL PLATO	TIPO	3-4 años	5-6 años	7-12 años	13-16 años	17-18 años	19-20 años	21-25 años	26-30 años	31-35 años	36-40 años	41-45 años	46-50 años	51-55 años	56-60 años	61-65 años	66-70 años	71-75 años	76-80 años	81-85 años	86-90 años	91-95 años	96-100 años
Alfalfa para...	PREPERO	25g	175g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g
Arroz cocido	QUINCEAÑO	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g	-	50g
Arroz cocido con salsa de tomate	PREPERO	25g	175g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g
Arroz cocido con salsa de tomate	PREPERO	25g	175g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g
Arroz cocido con salsa verde	SEGUNDO	1,5g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g
Caña de trigo en salsa de tomate	SEGUNDO	1,5g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g
Chuletas de pavo a la plancha con salsa de tomate	SEGUNDO	1,5g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g	10g

POSICIÓN DE BARQUETA EN EL REGENERADOR	PRECALENTAR	HOMOGENEIZAR
X	X	X
Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento

*Ejemplo de la planilla de gramajes finales de los platos, donde podemos encontrar instrucciones para procedimiento de regeneración.

Para aquellos platos que necesitan la regeneración en horno, se especifica la posición que debe ocupar en éste (media/superior). Además del tiempo que debe estar el plato dentro del mismo para que en el centro del alimento nos aseguremos de que se alcanzan los 65°C. Y por último, se indica que hay que mover la barqueta para homogeneizar los alimentos y evitar entre otros factores, el apelmazamiento de la comida o que queden ingredientes en el fondo de la barqueta y se desperdicien.