

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

En el proceso de mejora continua y como mecanismo de renovación en nuestro sector, Serunion, está desarrollando la implantación paulatina de la línea fría en las principales Cocinas Centrales del territorio, con el fin de mejorar la calidad higiénica y preservar los aspectos relacionados con los requisitos establecidos en la reglamentación sanitaria (RD 3484/2000) aplicable al sector y relacionada con las Temperaturas de conservación de los platos preparados.

Para la elaboración de nuestros menús se utilizan productos procedentes de proveedores homologados por Serunion; así mismo, se realiza un control exhaustivo en la recepción de todas las materias primas, con el fin de asegurar la máxima calidad higiénica y organoléptica del producto de partida. Con ellas se elabora el producto siguiendo métodos de cocinado tradicionales, siempre garantizando unas correctas pautas higiénicas en todos los procesos llevados a cabo, y asegurando un tratamiento térmico adecuado.

COCINA CENTRAL SERUNION

Los platos servidos en el Colegio Público Parque Goya, se elaboran en la Cocina Central de Serunion en Zaragoza, inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 26.000636/Z.

Los platos se elaboran siguiendo métodos de cocinado tradicionales (horneado, cocción, estofado, salteado...), garantizando en todo momento una temperatura de elaboración suficiente para garantizar la seguridad de los alimentos.

Los platos una vez finalizada su elaboración son porcionados (distribuidos en barquetas); para ello, se introducen en baños calientes que mantienen los platos por encima de los 65°C. Las barquetas utilizadas para el envasado de los alimentos son de uso alimentario, pudiendo ser multiporción (10 raciones) o monoporción (para dietas especiales).

Los alimentos todavía calientes, se trasladan en carros hasta la sala anexa dónde se introducen en abatidores de temperatura, que disminuyen rápidamente la temperatura hasta los 4°C.

Tras el enfriamiento se realiza un termosellado y vacío de las barquetas, para añadir, en último lugar, un gas protector que impide el crecimiento de microorganismos.

A la salida de la envasadora se realiza la identificación de las barquetas mediante una etiqueta que incluye: Identificación del plato (denominación e ingredientes), Lote y Fecha de Caducidad; Registro Sanitario; Indicaciones de conservación, etc.

Los platos preparados, se introducen en cajas isoterma (poliespán) y se transportan en vehículo específico, conservando siempre la cadena de frío.

Antes de la expedición se realiza un control de las condiciones de salida del producto, comprobando la identificación de los platos y del vehículo así como la temperatura de los platos. Todo ello, queda anotado en un registro, que junto con el albarán, acompaña a los productos hasta Colegio donde se completará el registro, con la información de las condiciones de recepción.

COMEDOR ESCOLAR

Los pedidos recibidos en los centros son verificados, controlándose aspectos tales como etiquetado, temperatura, higiene y aspecto visual, condiciones de cierre de los envases, etc.

Una vez comprobados, se almacenan en las cámaras de refrigeración de que dispone el centro escolar, hasta su regeneración y servicio.

Para su consumo por parte de los comensales, el producto se regenera en hornos de recuperación de calor, hasta que alcanza una temperatura superior a los 65°C. Tras dicha regeneración el plato ya puede ser consumido en el comedor.

Cualquier anomalía detectada en cualquier producto o equipo será anotada en los registros correspondientes y comunicada al responsable de Serunion, para la puesta en marcha de acciones inmediatas.

Además y como parte del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, el personal de Serunion en la zona recibe formación relacionada con el puesto y actividad que desempeña.

ESQUEMA RESUMEN



COCINA MÉTODO TRADICIONAL



PORCIONADO



ENFRIADO RÁPIDO



ENVASADO Y
ETIQUETADO



MANTENIMIENTO FRÍO



DISTRIBUCIÓN FRÍO

VENTAJAS PARA NUESTROS CLIENTES

- Gracias al enfriado inmediato controlado (abatimiento) se conserva el sabor y el valor nutricional de la comida recién hecha.
- El termosellado en bandejas desechables mantiene la comida en perfectas condiciones varias semanas.
- El cliente puede mantener un pequeño stock en su centro para hacer frente a demandas inesperadas, problemas con el transporte, etc...
- Cada bandeja se etiqueta claramente indicando su lote de fabricación y fecha de caducidad. Además las barquetas utilizadas para dietas especiales, son individuales, garantizando la seguridad alimentaria de los alimentos para alérgicos e intolerantes.
- El envasado hermético mejora las condiciones de presentación de los productos, evitando derrames y mezcla de alimentos dentro de los contenedores tradicionales.
- Por último, cabe destacar, que este sistema no permite el uso de la técnica culinaria de fritura, disminuyendo así la cantidad de aceite utilizada para la elaboración de algunos platos.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿La comida llega congelada?

- No, se transporta y conserva en frío positivo (refrigerada). No se congela en ningún momento.

¿Los comensales comen los alimentos fríos?

- No, antes de servir se regenera el producto en horno, hasta los 70°C, por lo que se consume en caliente (como recién hecho)

¿La comida llega en raciones individuales?

- En el caso de menús normales NO, llega en barquetas de 5 o 10 raciones. En el caso de dietas especiales (alergias e intolerancias) SI

¿Utilizan algún tipo de conservantes?

- Nuestra comida se cocina de forma tradicional, sin aditivos ni conservantes.
- Los gases protectores son aptos para su uso alimentario y no suponen ningún aporte de productos químicos.