



Foto: SERHS Projects

Elaboración y presentación del alimento

UN MUNDO LLENO DE SORPRESAS

La gastronomía es un mundo lleno de conocimientos y de sensaciones. El objetivo principal que se propone un cocinero en el momento de presentar su plato estrella es la estimulación de los sentidos de los comensales. Algo que se consigue teniendo presente distintas normas o reglas que garantizarán una apariencia atractiva y significativo que harán que deseemos degustar ese plato específico.

No es ningún secreto que, actualmente, la gastronomía en España está viviendo un gran momento. Por dar solo un dato, "hasta seis restaurantes de nuestro país figuran en el ranking The World's 50 Best Restaurant. Al mundo le gusta la comida española y la reputación de sus profesionales es innegable. Como lo es su capacidad de innovación", determina Mario Salto, Managing director de Horeca Global Solutions.

En relación a este tema, Ginés Guillén, representante de Marrone-Iglu-Phoenix Focus para España & Latam, considera que en el momento en el que nos encontramos, más que nunca, "nuestra gastronomía tiene que innovar. Por un lado, con nue-

vas soluciones de negocios de hostelería. Y, sobre todo, mostrar el máximo de profesionalidad si queremos estar en lo más alto. No vale solo con hablarlo, sino que hay que ejecutarlo a la perfección".

No obstante, no se llega a estar en lo más alto, sin innovar y llevar a cabo una buena elaboración. "Se trata de un proceso muy complejo que debe empezar por una buena planificación, tanto a nivel de oferta gastronómica como de compra de ingredientes y gestión de recursos. También interviene la conservación y el almacenamiento de los alimentos y la propia elaboración de los platos, con la mise en place, el cocinado o el emplatado.

GAMA PREMIUM de Frutos Secos



EL VALOR AÑADIDO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS MÁS SELECTOS



La nueva gama Premium de Itac Professional está compuesta por una selección de los mejores frutos secos.

Productos de calidad, disponibles monoproducto o en originales cócteles, que destacan por sus propiedades, por su calibre o por su origen.

Lo que tu cliente espera.



**CONOCE LA
GAMA PREMIUM
al completo.
¡Escanéame!**



Itac Professional, la marca B2B de Importaco

info@importaco-itac.com

www.itac-professional.com





Foto: IGLU (group Marrone)

Y, por supuesto, el necesario seguimiento y registro de todo el proceso para poder cumplir con las normativas”, define Mario Saltor.

Sin embargo, siempre hay un factor que resalta sobre el resto. Y, en este caso, sería la calidad. “Obviamente, en estos momentos el factor de costes energéticos es muy importante, pero sin olvidar los factores humanos de los propios trabajadores (los que siempre deben estar actualizándose y formándose). Debemos disponer de un espacio adecuado con equipamiento adecuado”, explica Ginés Guillén.

Por otro lado, continúa exponiendo que los alimentos deben estar conservados en las mejores condiciones de temperatura y salubridad. “Que los alimentos no sean mal tratados a nivel higiénico sanitario ni a nivel culinario y que se trabajen con los equipos correspondientes para cada alimento o preparación”. En relación a este tema, Marcel Abarca, CEO de Labelfood (división para Horeca de Soletti Group), añade que uno de los factores fundamentales y que interviene en todas las fases de producción es la seguridad alimentaria. “Todos y cada uno de los pasos que se dan deben garantizar que no hay alérgenos mal informados, que un alimento ha pasado por una temperatura de conservación o manipulación incorrecta, que las caducidades secundarias se han calculado sin errores... Para ello, existen herramientas automatizadas y centralizadas en nube que permiten tener bajo control estos parámetros y que el trabajo de los profesionales durante la preparación sea más rápido sin afectar a la seguridad del comensal”. Por ejemplo, indica que, en el caso de control de temperaturas, existen sondas para el seguimiento del estado de los alimentos durante su cocción o manipulación, así como sensores para cámaras frigoríficas y congeladoras que monitorizan la temperatura de conservación de la materia prima. Para la gestión de las caducidades secundarias, existe el software Smartfood, que incorpora una base de datos de los alimentos de la cocina y, con tan solo seleccionar el que se ha abierto o manipulado, la impresora que tiene el programa integrado emite la etiqueta con la nueva fecha máxima de consumo (sin errores de legibilidad ni cálculos incorrectos). También incluye en los procesos de recepción

o manipulación de los alimentos los alérgenos para que estén detectados en toda la cadena.

De igual manera, desde Horeca Global Solutions ven importante destacar la importancia del congelado de los alimentos. En este sentido, “hay que poner en valor los productos ultra-congelados, que al enfriarse rápidamente mantienen casi inalterados el sabor y las propiedades de las materias primas. A nivel organoléptico, por ejemplo, los microcristales de agua que se forman no dañan la estructura biológica. Al contrario de lo que sucede con los congelados, cuyos cristales de hielo más grandes sí impactan en el sabor, la apariencia y las cualidades nutricionales de los alimentos. Eso sí, siempre que respetemos la cadena del frío en todo momento. La temperatura de estos productos debe mantenerse a un valor igual o inferior a -18°C. Asimismo, si en el proceso de congelado usamos un abatidor de temperatura, evitaremos la rotura de los tejidos y la consecuente pérdida de consistencia durante la descongelación y la cocción”.

La importancia de la presentación

Está claro que lo esencial en el momento de elaborar o presentar un alimento es la calidad de los ingredientes que lo van a conformar, sin embargo su presentación será un factor de peso que marcará el éxito total del plato preparado. “Está claro que la comida entra por los ojos, y esto es algo que no deben olvidar los hosteleros. En pocas palabras, la presentación hace referencia a cómo ubicamos en el plato los distintos elementos que lo conforman. El objetivo es que el resultado final resulte atractivo a la vista del comensal y, por supuesto, que le sea cómodo de comer”, define el Managing Director de Horeca Global Solutions.

Así, además de cuidar la frescura y calidad de los ingredientes, la manera de cocinarse, el equilibrio nutricional..., su mon-

Foto: Horeca Global Solutions



horeca



KALEA
RANGE

LA DIFERENCIA VA MÁS ALLÁ DE LA APARIENCIA

Diseñada para ofrecer al cliente bebidas a base de café en grano y leche fresca, Kalea Plus garantiza las prestaciones de la mejor calidad haciendo de la simplicidad un valor añadido, mientras que la versión Plus está dotada con una tecnología todavía más profesional. Una mezcla de diseño y personalización al servicio del gusto: **con la nueva gama Kalea, el verdadero sabor del café y la cremosidad del capuchino saludable están al alcance de tu mano.**



Foto: Alvarez Group - Sammic

taje en el plato será algo que no deberá dejarse para el final, pues un plato bien presentado incitará todos los sentidos, ya sea el paladar como los ojos. Algo que corrobora Mario Saltor, explicando que “el emplatado forma parte de la impresión que los comensales se llevan de la preparación. Y no solo a nivel estético, sino que una buena presentación también facilita el disfrute de los distintos elementos del plato.

Para lograrlo es importante tener presente distintas pautas:

- Antes de montar un plato debemos pensar cómo queremos que se vea. Una vez visualizado mentalmente nos pondremos manos a la obra. Lo primordial es que sea una presentación limpia y sencilla. Hay que dar valor a la famosa frase “menos es más”.

- En caso de que el plato vaya acompañado de salsas calientes, éstas se deberán añadir al final, pues puede afectar a la apariencia de los otros componentes del plato, e incluso al termi-



nar de armarlo la salsa puede estar seca y dar un desagradable aspecto al cliente.

- Mantenerlo firme. Una vez montado el plato con todos los ingredientes debemos evitar cambiarlos de lugar, pues podría quedar un plato emborronado.

- Como hemos indicado, lo ideal es tener un plato sencillo sin demasiados elementos, evitando que se sature y se vea un plato desaliñado.

- Elegir correctamente la vajilla nos dará un punto a favor a la hora de presentar un plato.

Siguiendo con estas pautas, desde Horeca Global Solutions detallan que lo más importante es que, antes de ponernos manos a la masa, pensemos qué queremos conseguir con nuestra presentación y cómo podemos hacer que esa preparación resulte armoniosa. "Los elementos que debemos tener en cuenta son la vajilla, el color y las texturas de los alimentos o la disposición de estos en el plato. Proporcionar una cierta altura a la composición siempre es un buen consejo".

Por otro lado, Joan Ros, director de Compras de SERHS Projects, complementa la información anterior detallando que en la puesta en escena influye cualquier elemento complementario; en este caso, y no menos importante, es todo lo que representa la categoría de menaje. "Es imprescindible poder disponer de un buen surtido de complementos para el servicio". Los artículos de menaje más representativos y esenciales en cualquier espacio de restauración son, y serán siempre: platos, tazas, boles para cereales, vasos, fuentes, pinzas, cuberterías, que en el caso de un buffet siempre estarán dispuestos en función de la cantidad de comensales en cada servicio. En este sentido, concreta que es importante que cada alimento disponga de su propio recipiente, lo que permite valorar y sentir los diferentes gustos de cada alimento, sin que exista la posibilidad de mezcla entre ellos.

Así pues, por ejemplo, existen hoy en día diferentes elementos de presentación, así como diferentes materiales, medidas y formatos, con la premisa de hacer "comer por la vista" al cliente final. "Bowls y ramequines de melamina, acero, loza, o materiales naturales como madera, bambú, pizarra, loza y porcelana, se utilizan con soportes de diferentes formatos y elementos de diferentes alturas para cautivar al cliente por la vista y presentación sugerente", enumera Baltasar Guañabens Casanovas, director comercial de GUERRERO CLAUDE Representaciones, de las marcas APS, DYNAMIC, HAMILTON BEACH y PADERNO.

Como se observa, "hoy en día existen materiales y diseños de todo tipo para que cualquier instalación o equipo pueda formar parte del conjunto de ideas o diseño del local para que todo case y no parezcan diferentes negocios. Quiero decir que, si se quiere, podemos fundir en cualquier diseño la parte de cocina, con la parte de sala, mobiliario, interiorismo, etc. y que realmente el comensal tenga la sensación que vive una experiencia gastronómica y no el mero hecho de alimentarse para sobrevivir u obligación de ingerir alimentos", argumenta Ginés Guillén.

GAGGIA
MILANO

La Solare

Light up your break

Un servicio de alto nivel en todo momento y en cualquier lugar

2 TIPOS DE CAFÉ EN GRANO

PERSONALIZA CADA UNA
DE LAS BEBIDAS

PANTALLA TÁCTIL DE 7"
PERSONALIZABLE

MAYOR ESTABILIDAD
TÉRMICA DESDE EL PRIMER
CAFÉ, GRACIAS AL GRUPO DE
CAFÉ CON CÁMARA METÁLICA

REGULACIÓN ELECTRÓNICA
DE LA EMULSIÓN DE LA LECHE
FRESCA EN CADA BEBIDA

LIMPIEZA
AUTOMÁTICA

LA SUPERAUTOMÁTICA IDEAL PARA HOTELES, BUFÉS,
COFFEE CORNERS Y COFFEE TO GO

 LECHE FRESCA

 TELEMETRÍA (OPCIONAL)

Quality Espresso, S.A.U. | C/Motores, 1-9 | 08040 Barcelona | Tel.: 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net | www.qualityespresso.net |    



Foto: Horeca Global Solutions

Materia prima

Está claro que para conseguir altos niveles de calidad en cualquier plato que preparemos es esencial cuidar la elección de las materias primas. "Sin ninguna duda, la relación calidad-precio es un elemento decisivo a la hora de decantarse por una u otra opción. Además, cada vez más restaurantes valoran que sean productos de temporada y/o km 0. En lo que respecta a los productos estrella, dependerá del tipo de producción de cada negocio, pero, no pueden faltar verduras y frutas, huevos, pescados y carnes, harinas o lácteos", analiza el Managing Director de Horeca Global Solutions.

Así, por ejemplo, como indica el representante de Marrone-Iglu-Phoenix Focus para España & Latam, en los restaurantes no pueden faltar los alimentos tradicionales o típicos de la zona, del restaurante, por histórico, del chef, etc. "Pero también nos encontramos con la tendencia a trabajar el máximo de cocina sana, por lo que seguramente en otro tipo de restaurantes no faltarán todos aquellos productos que sean beneficiosos



para la salud y/o que contengan una cantidad y tipología de nutrientes, etc. Otro tipo de restaurantes seguirá contando con materias primas que sean más espectaculares, difíciles de conseguir o de otras zonas, culturas u otros tipos de cocina... Dependerá del tipo de establecimiento".

Dentro de este apartado hablaremos de las gamas de alimentos, que tal y como describe Mario Saltor, es una forma de clasificar estos productos en función de dos criterios: tratamiento y origen. "Existen cinco gamas distintas. La primera gama corresponde a los alimentos frescos; la segunda, a las conservas; la tercera, a los congelados; la cuarta, a los envasados al vacío y la quinta gama, a los productos listos para servir que han sido sometidos a procesos higienizantes".

A continuación, profundizamos un poco más en las cinco gamas:

Alimentos de GAMA I: se tratan de los alimentos frescos, tales como frutas, verduras, carne, pescado o cereales. Son los alimentos que aún no se han sometido a ningún tipo de tratamiento de conservación y tampoco han sufrido ningún tratamiento higienizante. Mantienen intactas todas sus propiedades organolépticas, conservándose a temperaturas de refrigeración. Al ser alimentos muy perecederos se deben conservar y manipular de forma muy cuidadosa, para evitar problemas de salud. Si no se consumen en más de 48 horas, lo ideal es congelarlos.

Alimentos de GAMA II: se tratan de los alimentos en conserva o semiconserva, tales como fruta en almíbar o salsas. Estos alimentos ya se han sometido a un proceso térmico y posteriormente se han envasado para que se conserven durante mucho más tiempo. Gracias al proceso térmico al que se someten se reduce el crecimiento bacteriano, lo que aumenta la vida útil del alimento. No es necesario almacenarlos a temperaturas frías, únicamente es necesario tenerlo en un lugar fresco y seco. Y, como en todo, hay que prestar atención a la fecha de caducidad y que el envase no esté dañado.

Alimentos de GAMA III: son los alimentos congelados, suelen ser verdura, pescado o marisco. Gracias al proceso de congelación se aumenta la duración de conservación. Lo ideal es que, además de congelarlos, se mantengan en bolsas o recipientes herméticos aptos. El tiempo que pueden conservarse varía dependiendo del tipo de alimento, por ejemplo, el pescado puede conservarse 6 meses, la verdura de 6 a 12 y la carne unos 6 meses. Es importante que no se rompa la cadena de frío, pues podría producirse una intoxicación alimentaria.

Alimentos de GAMA IV: son los alimentos envasados al vacío. Se trata de aquellos productos que se han cortado pelado y aún no se han sometido a ningún proceso de cocción, por lo que se han envasado en bolsas al vacío. Para ello se extrae el aire del interior del envase, lo que permite que el proceso de maduración de estos alimentos sea más lento. Deben refrigerarse y no debe exceder su tiempo de consumo más de 7 días.

Alimentos de GAMA V: estos alimentos ya han sido elaborados, cocinados y envasados, y están listos para consumir. Se



Foto: SERHS Projects

han sometido a procesos higienizantes lo que garantiza su salubridad y seguridad alimentaria, así como sus cualidades originales. En la actualidad hay infinidad de productos como pizzas, lasañas, arroces...

Está claro que los factores que influyen en la calidad de los alimentos son su sabor y su olor, el color, la textura y, por supuesto, sus cualidades higiénicas y de seguridad alimentaria. "Depende del alimento del que hablemos nos podemos encontrar diferentes pistas de si ese alimento está en su mejor estado cualitativo o no. Según la estación del año, el color, el olor, tamaño, forma, aspecto... Y, evidentemente, si es de la máxima calidad lo que queremos a toda costa es que mantenga esa calidad y no pierda características... por lo que deberemos tratarlo y conservarlo de la mejor manera", analiza Ginés Guillén.

Productos ecológicos

Actualmente, ante la creciente concienciación de la sociedad hacia el medioambiente, se abre paso un nuevo mundo en



WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL
FEW
44%



AHORRO*
ENERGÉTICO
-21%



ELECTRÓNICA
RIV-OLUTION



CONTROL REMOTO
VIA APP



VS instalación en pared



CM montaje en techo

Nuevos equipos compactos R290 para cámaras frigoríficas

Nueva estructura, nuevo circuito termodinámico,
testado en el VAG Refrigeration Laboratory,
y renovada **electrónica de última generación**
con función Smart Defrost.
En una palabra: **BEST**

*Referido a nuestra gamma anterior de R290. El ahorro frente a los equipos con HFC llega al 40%.

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS®
THINKING FUTURE

C/ Juli Galve Brusson, 9-11 | 08918 Badalona, Barcelona, Spain
Tel. +34 934 694 099 | +34 628 850 424
info@e-bcsystems.com | www.e-bcsystems.com



Foto: Alvarez Group - Rational

nuestro día a día, el de los denominados productos ecológicos. "Lo ecológico y natural es una clara tendencia en el mercado. Una gran tendencia es elaborar platos de mayor calidad utilizando materias primas frescas y de KM.0., de su propio huerto o de su agricultor de proximidad. Además, existen equipos que permiten procesar piezas de verdura enteras con su tallo y hojas, o un tomate entero con su piel y semillas, todo ello sin necesidad de ser tamizado ni pasar por el chino, lo que reduce los procesos, las mermas y desperdicios. Al producir al momento, no es necesario almacenar ingredientes ni platos terminados, siendo muy flexible a las necesidades del día a día", analiza Baltasar Guañabens.

De este modo, Mario Saltor indica que cuando hablamos de un alimento ecológico nos referimos a aquél en cuya producción no han intervenido pesticidas, antibióticos, hormonas o fertilizantes. Por otro lado, los productos BIO no incluyen elementos



que hayan sido alterados genéticamente. Está claro que la demanda de todos estos productos crece. "No es de extrañar, ya que el consumidor cada vez está más preocupado por su salud y por la del planeta y este tipo de productos están asociados a valores como la calidad, la sostenibilidad, el sabor, la seguridad, etc."

No obstante, debemos preguntarnos, en un primer momento si, realmente, ¿sabemos exactamente qué son los productos ecológicos? Y, ¿qué requisitos deben cumplir para considerarse así?

Alimento ecológico es aquel que se producen de manera natural evitando cualquier uso de componentes químicos como pesticidas, fertilizantes..., quedando también excluidos aquellos modificados genéticamente (transgénicos) que resistan mejor las plagas y mejoren el rendimiento de los cultivos. Se trata de un término que se asemeja a bio y orgánico, pues se basan en los mismos principios y, en ocasiones, pueden confundirse por parte de los usuarios.

También se tendrá que tener en cuenta tanto el método agrícola como el modo de transporte que se emplea para trasladar los alimentos de la zona de cosechado hasta el punto final de venta, buscando, en todo momento, que se respetan las normas y sea lo menos contaminante posible.

La importancia de las prácticas amigas de la naturaleza es que pueden mejorar la calidad del suelo y del agua, además de bajar los niveles de contaminación que se pueden generar durante la producción, haciendo que sea una utilización sostenible de los recursos.

Estos alimentos proporcionan infinidad de ventajas, entre las que destacan:

Son alimentos que contienen más sabor, pues no tienen aditivos, ni organismos que procedan de pesticidas, hormonas..., elementos pueden influir negativamente en su sabor.



Gracias al punto anterior se mejoran valores nutricionales, pues el uso de químicos puede restar propiedades a los alimentos.

Apostar por un alimento ecológico reduce el impacto negativo en el cambio climático, ya que se eliminan las malas prácticas que ponen en peligro el ecosistema.

Como se producen alimentos en menor escala que la agricultura intensiva, se consigue un mayor control de los residuos, controlándose más fácilmente la gestión de los mismos.

Usando componentes sostenibles en los envases se disminuye la cantidad de plástico empleado.

Consumiendo este tipo de productos se fomentan actividades a favor del cuidado del medioambiente, creando conciencia en los consumidores e implantando nuevos modelos de consumo.

Maquinaria de elaboración

Existe una variedad muy amplia de maquinaria para llevar a cabo una correcta elaboración, sin ellas no se conseguirían, en muchos platos, la calidad que un buen comensal exige. "El tipo de maquinaria elegida viene dado por la tipología del negocio. Para un hotel o restaurante es habitual maquinaria de cocción, fuegos, planchas, hornos, etc. Si su tipo de cocina es vacío o cocina a baja temperatura, se implantan aparatos como envasadoras de vacío, ronner, horno de regeneración, etc.", especifica Pep Martín, director de equipamientos industriales de Álvarez Group. Además, añade que, en cuanto a catering y colectividades, viene dada por los tipos de menú, pero en general es maquinaria de gran producción, como hornos, marmitas, freidoras o sartenes basculantes.

"En temas de frío, por ejemplo, encontramos: abatidores de temperatura, centrales frigoríficas de bajo consumo de espa-

Foto: Horeca Global Solutions



Solución natural para tus instalaciones Sistema waterloop

Condensación en bucle de agua



Evaporadores y grupos frigoríficos condensados por agua



Fácil instalación y seguridad de funcionamiento



Se adapta a los cambios de disposición de servicios y cámaras



Solución natural y de alta eficiencia energética

SHOW COOKING

En la actualidad, cocinar a la vista se ha convertido en una disciplina que se está llevando a cabo por muchos cocineros y restaurantes, siendo Japón uno de los más aventajados a la hora de incorporar el concepto show cooking. "Las cocinas a la vista son una de las grandes tendencias en restauración. La maquinaria y los elementos necesarios para llevarlo a cabo son los mismos que en los conceptos tradicionales, aunque su disposición y diseño deben cuidarse para que, además de funcionales y eficientes para los profesionales, sean atractivos para los comensales", explica Mario Saltor, Managing Director de Horeca Global Solutions. Con esta actividad, "hacemos disfrutar al comensal de una parte de elaboración o cocción que en otras ocasiones queda escondida o al menos no queda a la vista", especifica Ginés Guillén, representante de Marrone-Iglu-Phoenix Focus para España & Latam.

Como indica Joan Ros, director de compras de SERHS Projects, se trata de modalidades que cada vez está más demandadas, no solo por cuestiones estéticas y por ofrecer de forma vistosa los productos a los clientes, sino también por higiene alimentaria. Las perspectivas de futuro apuntan que estas zonas serán las más trabajadas en los comedores de los hoteles.

En este sentido, se trata de una modalidad que tiene mucho que ver con el marketing. "Con una cocina a la vista, el hostelero incrementa el atractivo de su negocio y reduce las susceptibilidades que los clientes puedan tener con respec-

to a la higiene del espacio o la salubridad de los alimentos. El comensal, además del placer visual de contemplar el proceso de cocinado, también gana en cercanía con el chef y el resto de los profesionales de la cocina", define Mario Saltor.

En esta línea, Ginés Guillén, añade que tratar esos alimentos o cocciones más espectaculares a la vista del consumidor hace partícipe al comensal del arte de cocinar, y permite mostrar desde la calidad de los alimentos hasta las técnicas de los cocineros. "La vista es uno de nuestros sentidos más agudos y a los que reaccionamos con mayor intensidad".

Está claro que las zonas destinadas a show cooking son, sin duda, la atracción más destacada por los clientes. "Normalmente, van ligados a los buffets, en los que son los propios comensales los que eligen su menú y se sirven la comida. Una de las principales atracciones de este tipo de servicio, es poder ofrecer a los huéspedes una mayor oferta y variedad gastronómica, siendo ésta una de las preferencias con cada vez más demanda del turismo.

A nivel de negocio, los showcookings y los buffets también permiten obtener un ahorro en los costes de cocina y personal de comedor. Por ello, es importante desarrollar y ejecutar diseños funcionales que permitan el perfecto flujo de personas y mercancías, aspectos fundamentales que desde SERHS Projects se cuidan en cada proyecto", expone Joan Ros.

cio muy reducido y silenciosas; cada vez más, la mayoría de aparatos incorporan gases ecológicos, glicol y sistemas de refrigeración alternativos", enumeran SERHS Projects.

En otros apartados como la cocción a baja temperatura, "los hornos incorporan sistemas de nueva implantación; a las ex-

tracciones de humos se incorporan instrumentos para optimizar la aspiración como son reguladores o variadores que regulan el nivel de aspiración y el caudal de aire", explica Joan Ros. A lo que, desde Álvarez Group, continúan explicando que los equipamientos más demandados son los que permiten realizar procesos de largo tiempo y programados. "Se trata de aquella

Foto: IGLU (group Marrone)



Be sure. **testo**



Visítenos en

HIP Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

6-8 de marzo 2023
IFEMA Madrid

Stand 7B212

La Seguridad Alimentaria es el ingrediente principal.

Testo ofrece la tecnología para la elaboración de sus platos creativos, el resto del éxito de su cocina, se la confiamos a Usted.

www.testo.com



Foto: IGLU (group Marrone)

maquinaria que permita un perfecto control de temperatura y, a su vez, que podamos consignarle cocciones de larga duración, como, por ejemplo, un horno mixto convección-vapor”.

Además, como se ha comentado, con la maquinaria podremos hacer elaboraciones a baja temperatura, bien dentro de una atmosfera protegida, como, por ejemplo, una bolsa de vacío, o simplemente el producto sin protección. “La máquina realizará los procesos combinados que le indiquemos, pudiendo ordenar el número de tipos de cocción que deseamos que haga. Por ejemplo, podemos hacer un jarrete de ternera al vacío y sin vacío en un horno. Según deseemos, podemos consignarle que haga un primer proceso de alta temperatura para cerrar el producto y evitar la pérdida de líquidos, donde van sales, minerales, vitaminas, etc., o podemos decirle que empiece, poco a poco, con una bolsa de vacío protegiendo el producto. Una vez hecho el primer proceso del cierre del ali-

Foto: Labelfood



mento, podemos indicarle que haga una cocción seca durante las horas que deseemos a una temperatura nunca superior a los 85° C. Incluso podemos pedirle que durante ese proceso aporte algo de humedad y regularemos el porcentaje que deseamos para que no se reseque el alimento”, analiza Pep Martín.

Por otro lado, también podemos contar con los cutter profesionales de sobremesa, “fabricados en materiales robustos como el acero fundido cromado, apto para lava-vajillas, con diferentes discos para procesar verduras en diferentes cortes y acabados, con velocidad fija o variable según la necesidad”, indica el director comercial, GUERRERO CLAUDE. Otro aparato fundamental y demandado para la cocción a baja temperatura es el ronner, “sirve para realizar cocciones lentas a temperaturas bajas, pero siempre al vacío y nunca con el alimento sumergido en el agua. Primero equilibra la temperatura del agua, puesto que es donde está sumergido el alimento en una bolsa, con los ingredientes que se le quieran añadir. Una vez estabilizada la temperatura la mantiene de manera uniforme y constante durante el tiempo que le indiquemos. Para ello tiene una serie de hélices que mueven el agua, una resistencia que aporta la temperatura al agua y, por último, varios termostatos de temperatura que hacen que esos grados sean constantes todo el tiempo”, describen dese Álvarez Group.

Igualmente, en los últimos tiempos “se incorporan nuevos equipamientos como robots de cocina que optimizan la preparación de alimentos, envasadores al vacío mucho más rápidos y eficientes, entre otros”, expone Joan Ros.

Cuando se elaboran los alimentos, además del equipamiento de elaboración directa, también hay que tener dispositivos complementarios que cubran el etiquetado de alérgenos y caducidades secundarias. “Lo que inicialmente eran fechadoras manuales, actualmente han evolucionado a impresoras con base de datos integrada de muy fácil manejo. Gracias al software que carga los productos y la caducidad secundaria de forma automática, así como en manipulado que ha sufrido el alimento y los alérgenos, en segundos se puede completar

Foto: Horeca Global Solutions



esta tarea complementaria de la propia elaboración, en cumplimiento de las normativas vigentes y sin errores. Pero va un paso más allá: reduce el desperdicio alimentario por errores en la identificación”, define Marcel Abarca.

En definitiva, son muchos y variados los aspectos en los que la hostelería va incorporando sistemas innovadores y eficientes. “Asimismo, cada vez más, los equipos están preparados para que nos informen en todo momento de la evolución del sistema de elaboración de comidas, por ejemplo, y de la comunicación en tiempo real. Apps con funcionalidades de notificaciones push, permiten al cliente poder recurrir a servicios de asistencia técnica al momento. Estas nuevas tecnologías nos ayudan, sin duda, a tener más información al instante”, define Joan Ros.

Elección

Cada cocina es un mundo. La maquinaria a elegir dependerá de las características del espacio, del enfoque de producción y, también, de los permisos y licencias que tenga el negocio. Lo esencial es “elegir equipos adecuados para cada necesidad, preparación, y resultado final deseado. Para elegir un buen equipo, hay que considerar tres aspectos: elegir el equipo en base a la punta máxima de uso, elegir un equipo de calidad, que soporte la intensidad de uso profesional de manera sobrada, y finalmente, que sea ‘reparable’ y que disponga de



Foto: SERHS Projects

un correcto servicio post-venta por parte del fabricante”, precisa Baltasar Guañabens Casanovas.

Por otro lado, Pep Martín añade que para escoger el tipo de maquinaria adecuada hay que fijarse en el número de comensales del establecimiento y en el tipo de elaboración. Por ejemplo,

TU SOLUCIÓN INTEGRAL DE FRÍO

EQUIPOS FRIGORÍFICOS SERIE INDUSTRIAL

EQUIPOS FRIGORÍFICOS SERIE COMERCIAL

PANELES INDUSTRIALES

PUERTAS

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

EQUIPOS DE SECADO Y MADURACIÓN

SERVICIOS

SERVICIO POST-VENTA

ASESORAMIENTO COMERCIAL

MONTAJE

LOGÍSTICA INTEGRADA

OFICINA TÉCNICA COMERCIAL

PENDIENTES DE LAS ALERGIAS

Las alergias y las intolerancias son uno de los grandes retos a los que deben enfrentarse los restaurantes. En este sentido, "es fundamental etiquetar correctamente los alimentos, preguntar a los clientes si son alérgicos a algún alimento en el momento de atenderlos, informar de ello al chef y evitar la contaminación cruzada. En el apartado de la información, es recomendable desglosar los ingredientes de cada plato en la carta o el menú y señalar los alérgenos", puntualiza el Managing Director de Horeca Global Solutions.

Por otro lado, el CEO de Labelfood indica que lo correcto sería controlar toda la trazabilidad del alimento para poder controlar y evaluar desde su procedencia, su manipulación, posibles alteraciones o contaminaciones, cruces, etc., y poder garantizar la clasificación de cada producto de caras al cliente final según sus necesidades, intolerancias, etc. "El control de los alérgenos obliga a controlar en todo momento qué se cocina, cómo se cocina y cómo se sirve". Por ello, en su opinión, las cocinas deben incorporar impresoras inteligentes con una base de datos previamente cargada y que disponga de los alimentos con sus correspondientes alérgenos. De este modo, "en las manipulaciones e incluso en las caducidades secundarias, puede emitirse una etiqueta que contenga todos los alérgenos de esa materia prima para que los cocineros tengan claro qué alimentos pueden o no

incluir en el plato de una persona con alergia alimentaria. Al ser un etiquetado automatizado, elimina los fallos por falta de conocimiento de los alérgenos o por despistes. Estos procesos de identificación en la cocina profesional son de vital importancia si tenemos en cuenta el gran número creciente de personas intolerantes o alérgicas a todo tipo de alimentos que hay en España y otros países europeos".

Esto nos permite poder informar al cliente en cada caso. "No será lo mismo si consume un producto acabado...deberemos etiquetarlo correctamente con sus ingredientes, etc., ni la comida de un restaurante donde deberemos informar al comensal. En todos los casos nunca podemos tomar riesgos y siempre es mejor prevenir que curar, por lo que, en caso de duda, es mejor perder una mesa que enviar a los comensales al hospital", define el representante de Marro-ne-Iglu-Phoenix Focus para España & Latam.

Del mismo modo, "esta información debe llegar a los consumidores en las cartas de los menús, que deberían incluir los alérgenos de forma detallada para que puedan elegir sin preocupaciones qué comer, especialmente en los casos que no se les puedan preparar los platos de forma especial para evitar los alérgenos especiales bajo la petición explícita del comensal", concluyen desde Labelfood.

para hacer un pescado a baja temperatura hay dos sistemas que serían ideales. "El primero es el horno porque no dejaremos que nunca pierda líquidos aportando humedad, y segundo el ronner puesto que, en la bolsa de vacío, los jugos y sabores no se pierden. Con un ronner, como mucho, se pueden procesar los alimentos que entren en una bandeja Gastronorm de 1/1 de hasta 20 cm de profundidad, por lo tanto, atenderemos a pocos comensales". Mientras, que si lo que deseamos es servir a un número de personas elevado de hasta 1.000 o 1.500 en un fin de semana en el caso de eventos, indica que a lo que debemos ceñirnos a un horno mixto de convección vapor. "Nos va a permitir equilibrar muy bien los procesos de cocción y obtener un producto de calidad en el acabado".

Otro elemento que hay que tener muy en cuenta son las potencias, conjuntamente con el ahorro energético, pues han sido los más importantes aportes de tecnología que ha habido últimamente. "Los fabricantes cada año incorporan a sus equipos innovaciones tecnológicas que mejoran su utilidad y permiten tener un consumo más sostenible. En este sentido, una de las principales aportaciones son los equipos de control y reparto de la energía eléctrica, que permiten controlar de forma exhaustiva el consumo eléctrico de los equipos de los que disponemos en la cocina. Estos equipos distribuyen la electricidad en función de la demanda que tengamos en cada momento del servicio, lo que permite controlar en todo momento el consumo y gasto de los diferentes aparatos de cocina", especifica Joan Ros.

Igualmente, deben ser equipos intuitivos y fácilmente manejables, que no hagan perder tiempo al profesional, sino que le faciliten los procesos mecánicos para que puedan destinar más atención a la calidad. "Ante la alta rotación del sector, esta característica garantiza, además, que no sean sistemas complejos de aprender en cuanto a su uso, con largas sesiones de formación: en el caso de las caducidades secundarias, con tan solo unos toques en la tablet integrada en una impresora con base de datos previamente establecida, y guiada con imágenes muy visuales de las elaboraciones o ingredientes, se puede obtener una etiqueta con toda la información necesaria. De este modo, el trabajo de aprendizaje para los cocineros de estas herramientas es prácticamente inexistente".

Siguiendo con este tema, además, su actualización debe ser muy sencilla. "Gracias a softwares de control integrados como Smartfood, tan solo hay que editar la base de datos desde Web Manager y todos los dispositivos conectados se actualizan con la última versión, sin necesidad de modificaciones impresora por impresora", expone Marcel Abarca.

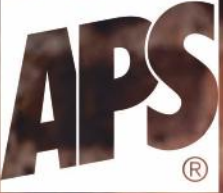
Otra de las consideraciones, según destaca, es el entorno de trabajo: "desde posiciones de cocina que necesitan más movilidad hasta puestos fijos que requieren equipos robustos. En el caso de las impresoras de etiquetas con sistemas integrados de control y trazabilidad de los alimentos, es im-



Foto: IGLU (group Marrone)

portante tener diferentes opciones entre las que elegir para cubrir cada puesto en la cocina sin desplazamientos extra o grandes cargas para los profesionales".





buffet | tabletop | bar

APS amplía su gama eco-friendly



Visita nuestra web:



¡MÁS DE 250 NOVEDADES!
Descúbrelas en HIP-MADRID | Stand 3 D 413

Solicita tu catálogo a:
ventas@guerreroclaude.com
o llamando al +34 936 628 161