



Foto: Freepik

Elaboración y presentación del alimento

EL ARTE DE CREAR EXPERIENCIAS

La elaboración y presentación de alimentos en el ámbito de la hostelería es un arte que combina habilidad culinaria y creatividad visual. Los chefs expertos no solo se esfuerzan por crear platos deliciosos, sino que también buscan sorprender con presentaciones cautivadoras. La elección de ingredientes frescos y de calidad se fusiona con técnicas innovadoras de cocina, creando experiencias gastronómicas únicas. Esto, unido a la presentación, con detalles estéticos y armonía en la disposición, eleva la experiencia culinaria, convirtiendo cada comida en un deleite para los comensales.

La importancia de la elaboración y presentación del alimento en la hostelería va más allá de la mera satisfacción del apetito; es una manifestación artística que define la experiencia gastronómica. La habilidad para fusionar ingredientes de calidad con técnicas culinarias innovadoras es esencial.

Los chefs, en su búsqueda de la excelencia, no solo crean platos deliciosos, sino que también buscan estimular visualmente a los comensales. La presentación cuidadosa, utilizando colores, texturas y formas, no solo agrega un atractivo estético, sino que también despierta la anticipación y el disfrute. En la hostelería, cada plato se convierte en una narrativa sensorial, donde la creatividad se encuentra con el paladar.

Una presentación impresionante no solo satisface el hambre, sino que también deja una impresión duradera, contribuyendo a la reputación del establecimiento y la fidelización de los clientes. En resumen, la elaboración y presentación del alimento son pilares fundamentales que transforman una comida ordinaria en una experiencia extraordinaria.

Elaboración del alimento

La sociedad cada vez está más concienciada con hábitos alimentarios que ayuden a cuidar su salud y pasen procesos respetuosos con el medioambiente. “Esta tendencia ha influido en el sector de la hostelería, que ha adaptado la forma

de elaborar y presentar los alimentos. Cada vez más negocios apuestan, por ejemplo, por productos ultracongelados que mantienen la calidad óptima más tiempo, ofrecen productos veganos que requieren una elaboración que asegure la ausencia de contaminación cruzada, o escogen envases, mantelerías y cuberterías reciclables o biodegradables para servir y vender sus productos”, definen Mario Saltor, Business Director, y Roselyn Olivia, Chef Corporativo de Horeca Global Solutions. A lo que Daniel Fernández, director comercial de Welbit Iberia, destaca la flexibilidad en listas de ingredientes, comunicación del valor sostenible y opciones saludables para atraer a consumidores conscientes.

Por otro lado, Pablo Torres, Chef corporativo de RATIO-NAL Ibérica, indica que una gran tendencia en auge es el showcooking, ya que la parte estética juega un papel muy importante. “El hostelero se fija cada vez más, sobre todo, en equipos que sean bonitos y que complementen el espacio de manera armónica. Hoy en día, la maquinaria en cocinas permite hacer más showcooking. El diseño de los equipos de cocina está pensado para ser atractivo, siendo el foco de atención para que el público se fije y vea cómo se realizan las elaboraciones”.

Por otro lado, desde BC SYSTEMS-RIVACOLD, aseguran que las tendencias en la elaboración y presentación de alimentos en la industria de la hostelería están evolucionando constan-



Foto: Horeca Global Solutions

temente. Algunas de estas tendencias más destacadas actualmente son:

Sostenibilidad: existe un creciente enfoque en prácticas sostenibles en la industria alimentaria, desde la fuente de ingredientes hasta la gestión de residuos. Los consumidores valoran cada vez más los restaurantes y establecimientos que adoptan prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Alimentos locales y de temporada: la preferencia por ingredientes frescos y de origen local ha ganado impulso. Los

HOSTELPRO

Desayunos con D de Diseño

Sesiones de networking con profesionales del sector del diseño de interiores

Conecta y amplía tu red de contactos



Intercambia ideas con prominentes profesionales



Conoce las últimas tendencias y novedades



Forma parte de nuestra red de contactos
¡Sólo por acudir tendrás ventajas exclusivas!





Foto: Rational

restaurantes están destacando los productos de temporada y estableciendo conexiones más estrechas con los productores locales.

Diversidad alimentaria: a medida que la conciencia cultural crece, hay una mayor demanda de diversidad en los menús. Los chefs están experimentando con sabores de diferentes partes del mundo, ofreciendo opciones étnicas auténticas o fusionando diversas influencias culinarias.

Comida saludable y consciente: los consumidores están buscando opciones de alimentos más saludables, y los restaurantes están respondiendo con menús que incluyen opciones nutritivas y equilibradas. Además, hay un aumento en las opciones para dietas específicas, como vegetarianas, veganas y sin gluten.

Presentación creativa: la estética de los platos es cada vez más importante. Los chefs están explorando presentaciones artísticas y creativas para mejorar la experiencia gastronómica. Esto puede incluir técnicas culinarias innovadoras, como la molecular gastronomy, y presentaciones visuales atractivas.

Experiencias gastronómicas personalizadas: algunos restaurantes están ofreciendo experiencias personalizadas, desde la elección de ingredientes hasta la preparación de platos a medida. Esto puede incluir menús degustación personalizados o la adaptación de platos según las preferencias del cliente.

Tecnología en la hostelería: el uso de tecnología, como aplicaciones móviles para realizar pedidos, sistemas de reservas en línea y pagos sin contacto, ha aumentado para mejorar la eficiencia y la comodidad.

Platos de "Instagram": la presentación de alimentos diseñada para ser visualmente atractiva en plataformas de redes socia-

les se ha vuelto más común. Los chefs están creando platos que son fotogénicos y que invitan a ser compartidos en las redes sociales.

Importancia de la higiene en la manipulación

En la cocina, garantizar la higiene y la seguridad alimentaria tiene una importancia capital. Hasta el punto de que existen múltiples normativas en este sentido. "Una de ellas es el Real Decreto 3484/2000, que insta a disminuir la temperatura de los alimentos cocinados de 60°C a +8°C en el menor tiempo posible para proteger la zona de peligro de temperatura y evitar incidentes sanitarios. En este sentido, contar con un abatidor térmico es clave, ya que es la única máquina que garantiza la monitorización de este proceso, ofreciendo datos en tiempo real que lo avalen", especifican desde Horeca Global Solutions. Añaden, desde BC SYSTEMS-RIVACOLD, que las normas de higiene fundamentales durante la elaboración de alimentos en hostelería incluyen:

Higiene personal: lavado de manos que deberá llevarse a cabo antes de trabajar, después de ir al baño y al tocar alimentos crudos o superficies contaminadas.

Uso de ropa limpia y adecuada: uniformes limpios y apropiados, incluyendo gorros o redes para el cabello, para prevenir la contaminación de los alimentos.

Limpieza de instalaciones y equipos: limpieza regular de instalaciones, utensilios y equipos, con desinfección para eliminar gérmenes y bacterias, especialmente en áreas de manipulación de alimentos crudos.

Almacenamiento seguro de alimentos: separación de alimentos crudos y cocidos, uso de utensilios y tablas de cortar



Gestión digital del café

Lo mejor de las tecnologías digitales al servicio de operadores y consumidores.

Una oferta completa, poderosa y hoy también muy beneficiosa.



Todas nuestras soluciones digitales

En HIP del 19 al 21 de febrero

Pabellón 5, Stand 5F633

newis.evocagroup.com

newis

EVOLCA
GROUP



Foto: Rational

diferentes. Control de temperaturas para almacenar y cocinar alimentos de manera segura.

Control de plagas: se tendrán que tomar medidas preventivas para evitar la entrada de plagas, como sellado de grietas y limpieza regular de áreas propensas a plagas.

Formación del personal: capacitación en higiene alimentaria para todo el personal, abarcando prácticas seguras de manipulación de alimentos y procedimientos de limpieza.

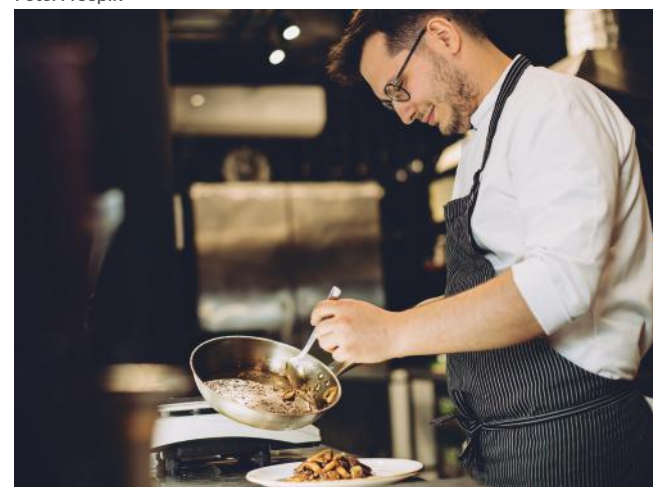
Gestión de residuos: eliminación adecuada de residuos mediante contenedores sellados y disposición en áreas designadas.

Seguridad del agua: uso de agua potable y segura en la preparación de alimentos.

"Es fundamental seguir estas normas para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, considerando también las regulaciones locales específicas".

Por otro lado, también será de vital importancia llevar a cabo una manipulación adecuada y segura. En este aspecto, desde Horeca Global Solutions recomiendan etiquetar los alimentos de manera clara, preguntar siempre a los comensales si tienen

Foto: Freepik



alergias o intolerancias, e informarles de los posibles alérgenos que contiene cada plato. "Estas consideraciones pueden incluirse en un protocolo dedicado a evitar la contaminación, que es básico en cualquier negocio de hostelería".

Así pues, por ejemplo, explica que una vez empieza la elaboración, debemos asegurar que almacenamos cada ingrediente en un espacio distinto, sobre todo aquellos alimentos susceptibles de generar alergias y separar correctamente los alimentos cocinados de los crudos. Durante el proceso es importante contar con superficies de acero inoxidable que aseguren la higiene y seguridad del proceso, así como identificar los cuchillos y tablas en función de su uso para garantizar que ninguna traza ni resto entra en contacto con otros productos. Tras la elaboración es imprescindible esterilizar todas las superficies y lavarse las manos antes y después de cada manipulación. Si se considera, podemos utilizar guantes de un solo uso para evitar la transmisión de alérgenos.

Del mismo modo, desde BC SYSTEMS-RIVACOLD corroboran que la manipulación segura de alimentos es esencial en la industria hostelera para prevenir contaminaciones y asegurar la salud de los consumidores. Algunas de las prácticas que se deben seguir siguen la estela de los pasos a seguir para favorecer la higiene, como la higiene personal, el almacenamiento seguro... Otros serían:

Separación de Alimentos: Mantener alimentos crudos separados de alimentos listos para consumir para prevenir la contaminación cruzada. Usar tablas de cortar y utensilios diferentes para alimentos crudos y cocidos.

Control de Temperaturas: Almacenar alimentos perecederos a temperaturas seguras. Refrigerar alimentos rápidamente y asegurarse de que las neveras y congeladores estén a la temperatura adecuada.

Limpieza Regular: Limpiar y desinfectar regularmente todas las superficies de trabajo, utensilios, equipos y áreas de preparación.

Lavado de Utensilios: Lavar y desinfectar utensilios y equipos después de cada uso.

Eliminación de Residuos: Eliminar los residuos de alimentos de manera adecuada y regular.

Evitar Contaminación Cruzada: Utilizar diferentes tablas de cortar y cuchillos para carne cruda y alimentos listos para consumir. No utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y cocidos sin limpiarlos primero.

Cocción Adecuada: Cocinar alimentos a temperaturas seguras para matar bacterias y patógenos. Utilizar termómetros de cocina para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Recepción de Mercancías: Inspeccionar los alimentos al recibirlos para detectar signos de deterioro y asegurarse de que estén almacenados y manipulados adecuadamente.



Cocer, sellar y freír en un mismo equipo.
iPrueba iVario Pro gratis en tu cocina!

**Rompiendo las reglas con iVario Pro 2-S.
Ahora con un 20% de descuento.**



Infórmate aquí
sobre la promoción





Formación del Personal: Proporcionar capacitación regular en seguridad alimentaria para todo el personal. Esto incluye prácticas seguras de manipulación de alimentos, técnicas de limpieza y desinfección, y la importancia de la higiene personal.

Estas prácticas ayudan a prevenir la contaminación de alimentos y a garantizar que los productos que se sirven en un entorno hostelero sean seguros y saludables para el consumo.

Planificación

La planificación y organización es esencial para que la cocina de cualquier restaurante sea rentable, asegurando el éxito operativo y un servicio de calidad. "Gracias a una buena planificación es posible mejorar la eficiencia del negocio, que incluye la organización del equipo, la elaboración de los platos, la compra de ingredientes y el servicio. Todo ello asegurando la calidad en cada fase a través de flujos preestablecidos y aprendidos por cada miembro. Mediante la planificación disfrutamos de una cocina mucho más flexible y resiliente, capaz de adaptarse a tiempos ajustados, así como a distintos escenarios y cambios en la demanda, asegurando así la seguridad y satisfacción del cliente", especifican desde Horeca Global Solutions. A lo que desde RATIONAL Ibérica añaden que la organización en un restaurante es fundamental para ofrecer un servicio y calidad óptimos. En su opinión, "gracias a la cocina inteligente, podemos agilizar la preparación y producción del mismo".

Según exponen desde BC SYSTEMS-RIVACOLD, la importancia de la planificación y organización en la cocina de un restaurante se refleja en diversos aspectos clave:

Optimización del tiempo: La planificación eficiente asigna tareas y tiempos de preparación de manera efectiva. La organización minimiza el tiempo perdido buscando ingredientes, utensilios o equipos.

Calidad consistente: Un plan bien estructurado contribuye a mantener la consistencia en la calidad de los platos. La organización evita errores y asegura el seguimiento preciso de recetas y estándares.

Gestión de inventarios: La planificación facilita el control de inventarios anticipando la cantidad necesaria de ingredientes. La organización previene pérdidas debido a la desorganización de productos perecederos.

Satisfacción del cliente: Una planificación adecuada gestiona los tiempos de espera, proporcionando una experiencia más fluida. La organización evita errores en los pedidos y garantiza una entrega eficiente de los platos.

Gestión del espacio: La organización eficiente del espacio de trabajo permite una circulación suave y un entorno seguro. Una buena planificación del espacio contribuye a una distribución lógica de estaciones y áreas de almacenamiento.

Reducción de desperdicios: La planificación de cantidades exactas de ingredientes ayuda a reducir desperdicios. La organización evita la pérdida de alimentos debido a una mala gestión de inventarios.

Rentabilidad: La planificación adecuada reduce costos operativos al evitar compras innecesarias. La organización eficiente maximiza la productividad y contribuye a la rentabilidad.

Ambiente de trabajo eficiente: La organización en la cocina crea un ambiente de trabajo más ordenado y seguro. Una buena planificación distribuye responsabilidades, evitando caos y estrés.

Adaptación a la demanda: La planificación permite ajustar el personal y los recursos según la demanda esperada. La organización facilita la adaptación rápida a cambios inesperados en la demanda.

En resumen, "la planificación y organización en la cocina de un restaurante son fundamentales para garantizar la eficiencia, consistencia, seguridad y buena experiencia del cliente, elementos clave para un éxito sostenible. Mejorar la organización del restaurante es posible integrando la conectividad y la automatización en la cocina. Actualmente, muchos equipos ofrecen la posibilidad de programarse y ajustar su ren-

Foto: BC Systems.
"Equipo con refrigerante natural R290"



Foto: Rational

dimiento a las necesidades del negocio, permitiendo así un control total en el consumo y configurar procesos para que tengan lugar en los momentos adecuados", determinan desde Horeca Global Solutions.

Maquinaria de preparación

Cada cocina es única y, para brindar la propuesta que mejor se adapta, debemos conocer bien sus necesidades y procesos. Por supuesto, "los equipos de lavado profesional, los hornos de alto rendimiento, las líneas de fuego adaptados a cada estilo de cocina, los bajos fríos, las cámaras y equipos frigoríficos o los abatidores de temperatura son básicos, pero no son los únicos, ya que existen multitud de referencias en el mercado que permiten optimizar los procesos, mejorar la eficiencia energética y ofrecer una experiencia excelente al usuario final", enumeran desde Horeca Global Solutions.

Por otro lado, BC SYSTEMS-RIVACOLD indica que la preparación de alimentos implica el uso de una variedad de máquinas y equipos diseñados para facilitar y agilizar las tareas en la cocina. Entre toda la variedad existente, son importantes las cámaras frigoríficas y congeladores. "En el sector de la hostelería, el uso de refrigerantes, cámaras frigoríficas y equipos frigoríficos es esencial para garantizar la conservación adecuada de alimentos perecederos y mantenerlos en condiciones óptimas".

Las cámaras frigoríficas son espacios cerrados y aislados térmicamente diseñados para almacenar alimentos frescos o congelados. Estas cámaras, tal y como indica, pueden ser de diferentes tamaños y se utilizan para la conservación de productos refrigerados, como carnes, frutas, verduras, lácteos, entre otros. Además, detallan que los equipos frigoríficos son los sistemas que hacen posible la refrigeración en una cámara frigorífica. "Dentro de estos equipos, se incluyen compresores, condensadores, evaporadores y válvulas, que trabajan en conjunto para recircular y enfriar el refrigerante, manteniendo la temperatura adecuada dentro de la cámara". Además, explican que el correcto manejo y mantenimiento de los equipos frigoríficos y la elección adecuada del refrige-

WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL



AHORRO*
ENERGÉTICO



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 gama 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: Rational

rante son fundamentales para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, ya que una falla en el sistema de refrigeración puede provocar la pérdida de productos y poner en riesgo la salud de los consumidores. "Los refrigerantes son sustancias que absorben y liberan calor durante el proceso de refrigeración. El propano, o R290, es un refrigerante natural y es considerado una alternativa más ecológica y eficiente energéticamente en comparación con los refrigerantes sintéticos tradicionales. El propano tiene excelentes propiedades de transferencia de calor y una alta eficiencia energética, lo que permite una refrigeración eficaz incluso a bajas temperaturas. Además, tiene un bajo impacto en el calentamiento global y el agotamiento del ozono, ya que es un gas de efecto invernadero muy bajo y no contiene cloro. En resumen, la refrigeración con gas R290 ofrece una solución más sostenible y eficiente energéticamente en comparación con otros refrigerantes sintéticos, pero se debe tener en cuenta la seguridad en su manipulación".

Por último, asegura que es fundamental tener en cuenta que la elección de equipos dependerá del tipo de cocina, el menú del restaurante y las necesidades específicas de la operación

La importancia de la presentación

La presentación gastronómica es una forma de expresión artística que influye en la percepción del sabor, estimulando los sentidos y elevando la experiencia culinaria a niveles extraordinarios. En este aspecto, el menaje, la vajilla y la cristalería desempeñan un papel crucial en la presentación de alimentos en la hostelería, ya que no solo sirven como instrumentos prácticos, sino que también son elementos estéticos que realzan la experiencia gastronómica.

La elección adecuada de estos elementos puede influir en la percepción del cliente sobre la calidad y la atención al detalle del establecimiento. Un menaje bien seleccionado comple-

menta el estilo del restaurante y destaca la creatividad del chef. Además, la vajilla y la cristalería adecuadas realzan los colores y texturas de los platos, creando una presentación visualmente atractiva que estimula el apetito y contribuye a una experiencia culinaria memorable.

En este sentido, desde Horeca Global Solutions corroboran que la presentación en la gastronomía desempeña un papel prioritario en la experiencia del cliente, afectando directamente en su percepción. A través de una presentación creativa y original impulsamos el atractivo visual del plato, para ayudar a despertar el apetito y generar atracción del público.

Además, continúan exponiendo que permite consolidar la identidad del restaurante, reforzando un estilo sólido a través de una imagen y experiencia sensorial memorable. En definitiva, "elementos como los colores, la distribución de los elementos en el plato, el contraste de texturas y superficies a la hora de presentar el plato y la utilización de ingredientes frescos combinados con salsas y elementos comestibles inusuales, impacta en la satisfacción del cliente, la diferenciación del negocio y su reputación".

En este sentido, asegura que lo más habitual es jugar con la disposición de los alimentos en el plato, pudiendo apilar, emplatar en línea o elaborar una creación más artística para resaltar la gastronomía. También emplear máquinas que nos ayuden a lograr distintos tipos de salsas y espumas para incluir altura y volumen a la presentación. E incluso sorprender con el contraste de texturas, no solo con relación a la vajilla empleada, sino también entre ingredientes, que pueden ser cocinados de forma distinta para lograr la armonía entre los más tiernos y los más crujientes.

Está claro que, actualmente, hay varias tendencias en la presentación de alimentos en la industria de la hostelería que buscan sorprender y deleitar a los comensales. "Algunas de estas tendencias incluyen la presentación en platos de madera o pizarra, la decoración con flores comestibles y microgre-

Foto: Freepik



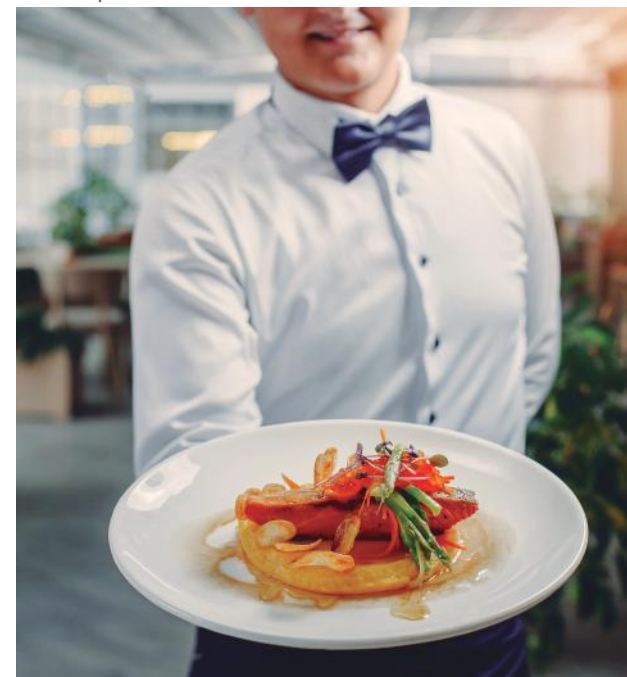
ens, y la creación de platos con formas y texturas inusuales. También hay una tendencia hacia la presentación de platos más saludables y sostenibles, utilizando ingredientes locales y de temporada, y reduciendo el desperdicio de alimentos".

En este sentido, la elección de la vajilla y la cristalería puede tener un gran impacto en la presentación de los platos en un establecimiento gastronómico. Algunos factores a considerar incluyen el estilo y la temática del restaurante, el tipo de platos que se sirven, y la preferencia de los comensales. Por ejemplo, "un restaurante de lujo podría optar por vajilla y cristalería elegante y sofisticada, mientras que un restaurante más informal podría preferir opciones más sencillas y prácticas. También es importante considerar la durabilidad y la facilidad de limpieza de la vajilla y la cristalería, así como la disponibilidad de piezas de repuesto en caso de roturas o daños". En su opinión, la elección de la vajilla y la cristalería adecuadas para complementar la presentación de platos en un establecimiento gastronómico requiere una cuidadosa evaluación de las necesidades y preferencias del negocio y de los comensales.

En resumen, la presentación de alimentos en la industria de la hostelería está evolucionando constantemente para satisfacer las expectativas y preferencias cambiantes de los comensales, y hay muchas tendencias emocionantes para explorar.

Sin embargo, "no podemos olvidar la importancia de cocinar y conservar los ingredientes de manera óptima con equipamientos profesionales que nos ayuden a conseguir la temperatura perfecta en cada fase. De este modo, lograremos realzar o mantener, según el caso, las propiedades organolépticas de cada alimento", concluyen desde Horeca Global Solutions.

Foto: Freepik



INTARCON

La solución que estabas esperando

Full INVERTER

Plantas enfriadoras de R-290



Enfriadoras para instalaciones comerciales e industriales



Solución natural

Baja carga de refrigerante natural R-290 con bajo GWP



Plug & Play

Unidades probadas en fábrica, rápidas de instalar y de bajo mantenimiento



Alta eficiencia

Costes energéticos reducidos gracias a un diseño compacto y optimizado