



Memoria servicio de Línea Fría en comedor

El sistema de servicio que se realiza en el comedor del colegio es el llamado servicio en Línea Fría. Este sistema de elaboración de comidas consiste en combinar la cocina tradicional con los sistemas de conservación más modernos, para que estos puedan ser consumidos manteniendo sus características nutricionales y de sabor intactas.

En primer lugar realizamos el cocinado de forma tradicional, eligiendo materias primas de la mejor calidad. Seguidamente se abate mediante modernos sistemas de refrigeración desde nuestra cocina central (Este método no es congelación), y se mantienen entre 0 y 4 grados centígrados sin romper la cadena de frío hasta el momento de consumo, el cual no pasara más de 3-4 días desde su elaboración hasta su consumo que será cuando después de ser transportada al Centro, se regenere con modernos hornos de convección.

Como nota aclaratoria explicar que la comida no es congelada, la fecha de consumo es menor de 1 semana y se reparte varios días por semana.