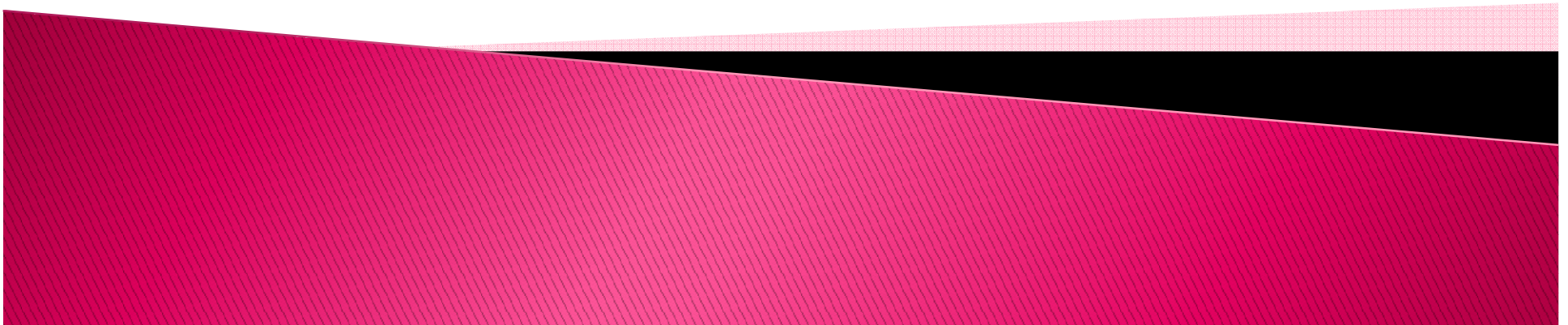


Catering

TECNOLOGIA Y LINEAS DE ACTIVIDAD

Parte 1: Que es Catering?

Por Juan Manuel Álvarez Díaz



Definiciones

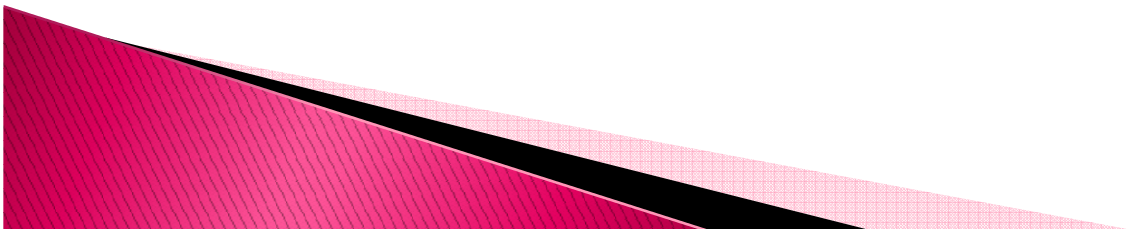
Publicaciones y Trabajos técnicos
“Restauración social y colectiva”

Ministerio de Sanidad

Según el real decreto 3484/2000 de 29 de Diciembre que regula la actividad :
“Elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas para colectividades”

Asociacion de Empresas de Catering

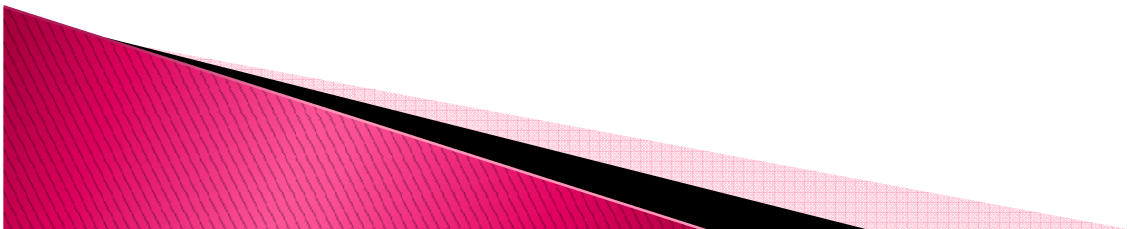
“Servicios a domicilio de comidas preparadas y de otros servicios de restauración”



Valores diferenciales

El catering es una actividad de restauración que se diferencia de la restauración comercial, por:

1. El lugar de prestación de los servicios
2. La forma de contratación
3. El volumen de la producción
4. La tecnología de producción



Lugar de prestación de los servicios

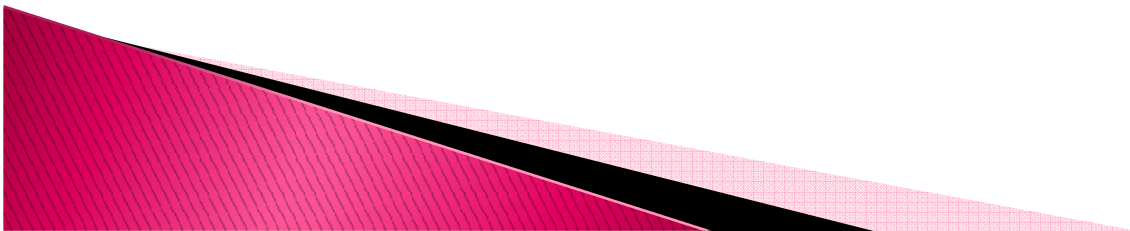
Los servicios, de catering o restauración social, se prestan siempre a domicilio, en las instalaciones del cliente o en lugar designado por el:

- ▶ Colegios, Fabricas, Instituciones, Hospitales, Aviones, Fincas, Domicilios particulares, etc



Forma de contratación

1. A diferencia de los servicios hosteleros convencionales, los servicios de Catering, requieren siempre la formalización previa de un contrato escrito
2. La contratación es realizada por la persona, institución o empresa cliente y no por el consumidor final
3. Es, por tanto, el cliente y no el consumidor final, quien determina la naturaleza del servicio y el menú o menús que va ha ofrecer en sus instalaciones.



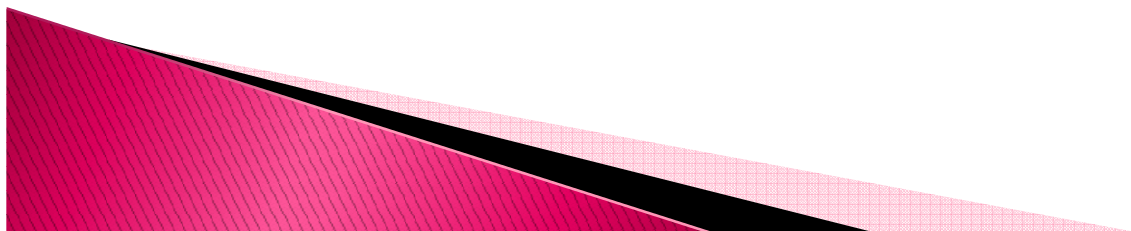
Volumen de la producción

Una empresa de catering se caracteriza, también, por **fabricar comida en grandes cantidades.**

En la actividad de “Catering para Colectividades” el volumen de producción diaria que puede alcanzar una empresa, en España, es para

- ▶ Pequeñas empresas: De 500 a 2000 menús diarios
- ▶ Medianas empresas: Entre 2000 y 10000 menús diarios
- ▶ Grandes empresas: Superiores a 10000 menús diarios

En la actividad de “Catering para Eventos” el volumen de la producción se establece por servicio y va desde servicios para 25 personas hasta servicios para mas de 25000 personas.



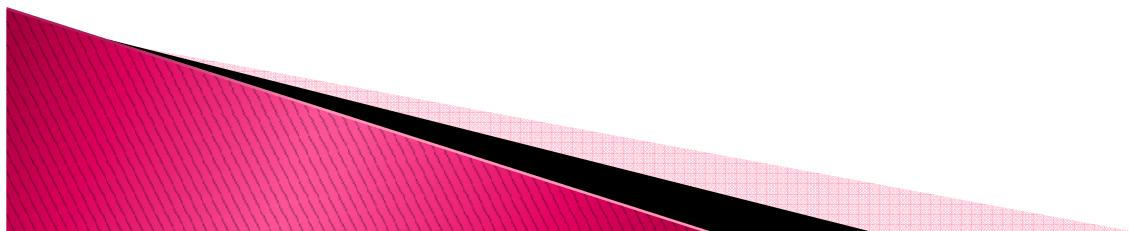
Tecnología de producción

Se emplean técnicas de producción modernas condicionadas por

1. *Las normas tecno sanitarias en vigor*
2. *La problemática de fabricar alimentos en grandes cantidades*

Ambas cuestiones determinan las características de:

- ▶ Las Instalaciones de elaboración
- ▶ Los Equipos de elaboración, transporte y distribución
- ▶ Los Sistemas de Producción
- ▶ Los Sistemas de calidad y control



Tecnología de producción

Instalaciones de Elaboración

Requisitos principales que deben cumplir, según la normativa

- ▶ Permitir una limpieza fácil de las superficies
- ▶ Impedir las contaminaciones cruzadas
- ▶ Disponer de sistemas de ventilación y de extracción de humos y gases
- ▶ Disponer de sistemas de control de temperatura
- ▶ Disponer de una sala de trabajo refrigerada o “Sala fría”
- ▶ Disponer de un sistema de depuración de residuos



Tecnología de producción

Equipos de Elaboración, Transporte y Distribución

La norma Gastronorm ES 631

Es un elemento decisivo en la tecnología de producción de alimentos.

El término Gastronorm hace referencia a un formato de medidas estándar que se aplica a todos los elementos que forman parte del equipamiento de cualquier cocina industrial. Se trata de conseguir que neveras, hornos, estanterías de almacenaje, baños maría, armarios, carros, cámaras frías trabajen con recipientes de las mismas dimensiones para que puedan intercambiárselos.

la medida base, GN 1/1, son 530 X 325 mm



Tecnología de producción

Equipos de Elaboración, Transporte y Distribución

Equipos de Elaboración

- ▶ Cubetas Norma Gastronorm
- ▶ Abatidores de temperatura
- ▶ Hornos combinados con vapor
- ▶ Pasteurizadores
- ▶ Envasadoras al vacío
- ▶ Líneas de producción automatizadas
- ▶ Marmitas
- ▶ sartenes basculantes
- ▶ Freidoras automatizadas
- ▶ Menaje gigante (Paelleros, etc.)
- ▶ Fogones gigantes
- ▶ Equipos móviles (Cocinas, Asadores y Parrillas)



Tecnología de producción

Equipos de Elaboración, Transporte y Distribución (continuación)

Equipos de Transporte

- ▶ **Cubetas Gastronorm**
- ▶ **Armarios y Cajas Isothermo Gastronorm**
- ▶ **Cajas de cartón**

Equipos de Distribucion

- ▶ **Cubetas Gastronorm**
- ▶ **Líneas de Self service o Buffet**
- ▶ **Armarios y Carros calientes**
- ▶ **Estuches Isothermo para menús individuales**
- ▶ **Cofres, Bandejas, Cajas y Bolsas de “un solo uso”**
- ▶ **Camareros/as**



Tecnología de producción

Sistemas de producción

- ▶ **Sistema de Línea Fría:**
Recepción, Almacenaje, Preparación, Cocción, Refrigeración o Congelación, Envasado, Conservación, Transporte, Regeneración y Distribución.
- ▶ **Sistema de Línea Caliente:**
Recepción, Almacenaje, Preparación, Cocción, Envasado, Transporte y Distribución.
- ▶ **Producción “in situ”:**
Recepción, Cocción y Distribución.

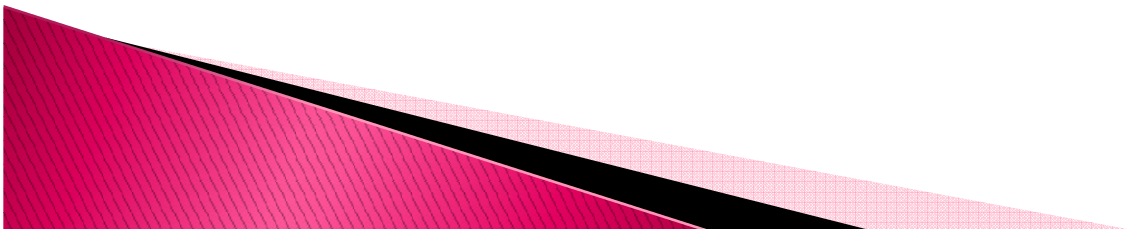


Tecnología de producción

Sistemas de Calidad y Control: AAPPCC

La AAPPCC es un sistema de análisis y gestión preventiva, de la seguridad sanitaria en la fabricación de alimentos, desarrollado acorde con las normas establecidas por las autoridades sanitarias para su obligado cumplimiento en las empresas de catering.

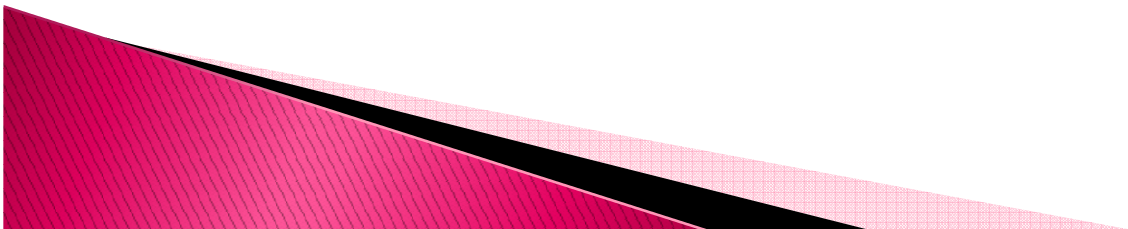
- ▶ Peligros
- ▶ Puntos de control críticos
- ▶ Límites críticos
- ▶ Sistema de vigilancia de los Puntos Críticos
- ▶ Acciones correctoras
- ▶ Verificación de las medidas correctoras
- ▶ Documentación



Tecnología de producción

Sistemas de Calidad y Control: AAPPCC (continuación)

- ▶ Formación del personal
- ▶ Plan de Limpieza y desinfección
- ▶ Control de plagas
- ▶ Sistema de Buenas practicas de fabricación y manipulación
- ▶ Homologación de proveedores
- ▶ Trazabilidad
- ▶ Mantenimiento
- ▶ Control de residuos



Diferencias entre catering y restauración comercial

RESUMEN

1. Los servicios

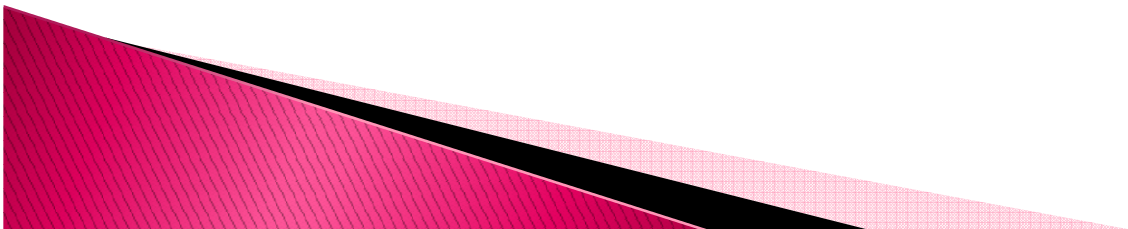
- ▶ Se prestan, siempre, en el domicilio del cliente o en lugar designado por el

1. La contratación

- ▶ se formaliza mediante contrato escrito y es el cliente y no el usuario quien determina las características del servicio

1. La producción

- ▶ Se realiza en grandes cantidades
- ▶ Con instalaciones, equipos y sistemas de moderna tecnología
- ▶ Bajo controles y normas técnico sanitarias, específicas para el sector, establecidas por el Estado para garantizar la seguridad alimentaria.



Líneas de Actividad

Catering para colectividades

Elaboración y servicio a domicilio de Comidas Preparadas
Para la alimentación de personas

Catering para eventos

Prestación a domicilio de Servicios de Restauración
Para el disfrute y la satisfacción de personas

