



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Línea fría completa, un sistema de organización integral de los procesos de cocina

Línea fría completa, un sistema de organización integral de los procesos de cocina

Miércoles, 20 de octubre 2021

Retomamos la publicación de las vídeo-cápsulas sobre inocuidad alimentaria de nuestro colaborador Félix Martín. En este caso nos habla de las características básicas que definen la línea fría completa (LFC), en esencia un sistema de producción de comidas basado en la cocina o elaboración tradicional, que disocia el momento de la producción de los menús del momento de la distribución y el servicio de los mismos.

La línea fría completa (LFC) es en esencia un sistema de producción de comidas basado en la cocina o elaboración tradicional, pero con acabado refrigerado de las mismas.

Pero la cocina en LFC es mucho más que eso. La LFC se concibe como un sistema de organización integral de los procesos de cocina, en el cual se disocia el momento de la producción de los menús del momento de la distribución y el servicio de los mismos. De esta manera, la comida elaborada en una unidad central puede ser distribuida y consumida en diferentes unidades satélite, con las mayores garantías de calidad y seguridad. Se trata, a través de una perfecta organización, de optimizar el tiempo y los recursos técnicos en aras de la mayor eficiencia y calidad de servicio.

Para este fin, en LFC se utilizan habitualmente técnicas basadas en la cocina tradicional que aseguran, mediante una refrigeración posterior de las comidas:

- El cumplimiento de las normativas técnico-sanitarias.
- La inocuidad alimentaria de los menús.
- El alargamiento de la caducidad/vida útil de las comidas.
- Su distribución y servicio en tiempos distintos a los de la producción.
- La mejor calidad de los productos para el cliente final.

En definitiva, las empresas con sistema de LFC implantado disponen de un sistema de planificación y organización global del trabajo, así como unas modernas infraestructuras diseñadas a partir de un meticuloso diseño de todos los procesos (producción, almacenamiento, distribución y servicio de menús), lo que asegura la adecuada sincronización de todas las etapas y los trabajadores.

Te lo explico todo en la vídeo-cápsula:

- Podéis ver todos los vídeos de la serie y más contenido en nuestro [canal de YouTube](#).
- Os recordamos que en el '[Libro negro de la seguridad alimentaria en cocina](#)' podéis encontrar información ampliada sobre los errores que nunca deben cometerse en una cocina profesional, respecto a la inocuidad alimentaria.

Noticias Relacionadas

- [Ventajas sobre la utilización de la línea fría en colectividades, ¿aún tienes dudas?](#)
- [Seguridad alimentaria: ¿in situ o cocina central?](#)
- [Claves para la metodología anti-error en la cocina: identificar, valorar y vigilar](#)
- [El principio de la 'marcha adelante', la secuencia lógica del trabajo en una cocina profesional](#)

Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de Félix Martín la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de '[El libro negro de la seguridad alimentaria](#)', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).

