



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Seis meses de avance tecnológico, innovación y mejora continua en el sector

©Depositphotos.

Seis meses de avance tecnológico, innovación y mejora continua en el sector

Miércoles, 26 de julio 2023

Los avances son tan rápidos y muchas veces tan disruptivos que debemos estar actualizados; eso nos permite mejorar la capacidad para intuir las tendencias y no quedarnos atrás. Vemos el resultado de las inversiones en I+D en factores como las mejoras de la productividad, la seguridad y la inevitable rentabilidad operativa. Y es que, hoy más que nunca, la innovación y la mejora continua son un requisito.

Este año estamos empezando a ver las primeras aplicaciones de las IA en nuestro sector que, como en tantísimos otros, puede ser un elemento disruptivo. Pero no ha sido la única innovación que deberíamos tener en nuestro radar.

La información es poder y capacidad de decisión. Hemos reunido los ocho artículos de la sección de '[Tecnología y equipamiento](#)' que nos han (y os han) parecido más interesantes y que configuran un buen resumen de estos seis primeros meses del año. Tras leerlos suponemos que os pasará como a nosotras y os preguntareis ¡qué nos depararán los siguientes seis meses!

– [De basculantes a algoritmos: cómo la IA está cocinando una revolución en colectividades.](#)

– Estamos asistiendo atónitos al desembarco de la inteligencia artificial (IA) en muchos ámbitos del mundo que nos rodea; en lo cotidiano, pero también en aplicaciones que van a tener que ver con la forma en que desarrollamos nuestro trabajo. El mundo de la alimentación no está al margen y aunque no lo vemos todavía, con la velocidad a la que se desarrolla la tecnología esto puede cambiar en poco tiempo. La IA va a tener mucho que decir en el campo de la restauración y las colectividades.

– [Los tres pilares de la rentabilidad operativa en la restauración colectiva y sector sociosanitario.](#)

– Ahorrar tiempo, energía y espacio... tres parámetros clave, anhelados por cualquier responsable de la operativa de un servicio de colectividades. En este nuevo artículo de **Rafael Lázaro**, el autor explica (y defiende con números), por qué y cómo es posible conseguir esta tríada del ahorro sustituyendo las tradicionales cajas isotérmicas por una distribución sobre ruedas con carros térmicos 'ScanBox'.

– [Diferentes técnicas de regeneración de los alimentos, en centros sociosanitarios.](#)

– Para comprender cuáles son las mejores técnicas de regeneración de alimentos para centros sanitarios debemos empezar por tener claros algunos conceptos de base. ¿Qué significa realmente la regeneración de alimentos? ¿para qué se utiliza? ¿Qué ventajas ofrece? Vamos a revisar todos estos conceptos en este artículo.

– [EPP thermoboxes: la delicadeza de las perlas en una caja isotérmica para transporte de comida.](#)

– Según el RE1935-2004, los EPP thermoboxes son cajas isotérmicas construidas en polipropileno expandido, utilizadas para el transporte en envases colectivos de alimentos y comidas elaboradas; pero, ¿cual es su origen, cómo han evolucionado y qué requisitos mínimos de rendimiento isotérmico y respecto a la seguridad alimentaria deben cumplir? Nos lo explica Rafael Lázaro, profesional de larga trayectoria y especialista en el sector.

– [Etiquetado automático de barquetas, para evitar los riesgos alimentarios en colectividades.](#)

– Una dieta o plato mal identificado puede suponer el riesgo de un alérgeno fuera de control para el consumidor, dietas incorrectas para pacientes con efectos en su salud, platos con alimentos no admitidos en menús especiales, etc. Existen soluciones automatizadas que se integran en las líneas de producción. Soleti Group diseña sistemas a medida en base a las necesidades reales.

– [El crucial papel que juega la iluminación respecto a la seguridad alimentaria.](#)

– Una iluminación adecuada para mantener la seguridad alimentaria es esencial en establecimientos donde se procesan o sirven alimentos. Además de iluminar suficientemente y ser fáciles de limpiar, las luminarias en estos entornos deberían estar libres de características que puedan causar contaminación por cuerpos extraños como tornillos sueltos, cuerpos de insectos o pedazos de vidrio.

– [Larga vida a las cocinas centrales gracias a la digitalización, la sostenibilidad y la innovación.](#)

– El 8 de marzo, en el marco de HIP2023, se celebró una mesa redonda dedicada a analizar el pasado, presente y futuro de las

cocinas centrales; unas instalaciones que supusieron la más absoluta vanguardia a principios de los 90 y que siguen jugando un papel importantísimo en el desarrollo de los servicios de colectividades por capacidad productiva, economías de escala, seguridad alimentaria e innovación tecnológica. **Mario Cañizal**, fue el moderador y él mismo nos relata las conclusiones.

– [Evolución y tendencias en envases para platos preparados: ecodiseño y reciclado.](#)

– La industria de platos preparados diseña envases seguros, prácticos y que incluyan materiales reciclados, reciclables o, incluso, compostables o reutilizables. Los envases son un elemento importante en la industria alimentaria, pues garantizan que un alimento es seguro para su consumo, evitando tanto el crecimiento de microorganismos potencialmente dañinos, como el deterioro del producto o la contaminación cruzada, perjudicial para las personas con alergias o intolerancias.