

Módulo 3, Sesión 3

Descripción de las diapositivas

Diapositiva 1 - Módulo 1

Gestión de Servicios de Alimentos

Diapositiva 2 - Sesión 3

Esta sesión se ocupa de la prevención del desperdicio de alimentos durante el autoservicio (buffet)

Diapositiva 3 - Áreas de autoservicio

Las áreas de autoservicio en restaurantes, buffets y cafeterías son famosas por su comodidad y variedad. Sin embargo, estas áreas también representan un riesgo significativo. Por ejemplo, puede producirse contaminación, lo que puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Otro ejemplo es la introducción de un cuerpo extraño en los alimentos, que puede provocar la asfixia o incluso la asfixia del consumidor. La prevención de la contaminación de los alimentos garantiza la inocuidad de los mismos y minimiza el riesgo de desperdicio de alimentos. Un área de autoservicio requiere un enfoque integral que incluya un diseño adecuado, prácticas de higiene estrictas, servicio adecuado de platos, capacitación regular del personal y educación del cliente. Las siguientes diapositivas discutirán los aspectos mencionados de las zonas de autoservicio en el contexto de minimizar el desperdicio de alimentos.

Diapositiva 4 - Diseño del área de autoservicio

La disposición y el diseño de una zona de autoservicio desempeñan un papel crucial en la prevención de la contaminación. Estas son algunas consideraciones clave:

Espacio adecuado: Asegure suficiente espacio entre los diferentes alimentos y estaciones. Las instalaciones abarrotadas aumentan la probabilidad de contaminación accidental. La longitud del buffet debe ser proporcional al número de comensales. Se supone que debe haber mesas de 3 m para 20 personas y un metro lineal de buffet por cada 10 personas adicionales añadidas. Se pueden apilar varios elementos en la mesa, pero debe construirse de tal manera que todos los platos estén al alcance de todos los invitados que asistan a la fiesta.

Diapositiva 5 - Diseño del área de autoservicio

Flujo de tráfico: Diseñe el área con un flujo claro y lógico para reducir las posibilidades de que los clientes se crucen y puedan contaminar los alimentos. La disposición de la sala y del bufé debe garantizar la libre circulación en un solo sentido de los consumidores y del personal de servicio. El movimiento de los consumidores a lo largo de una línea garantiza un servicio rápido y eficiente. Utilice la señalización y las marcas en el suelo para guiar a los clientes a través del proceso de autoservicio.



Diapositiva 6 - Diseño del área de autoservicio

Estaciones separadas: Estaciones de comida separadas según los tipos de alimentos (por ejemplo, alimentos calientes, ensaladas, postres) para minimizar el riesgo de contacto cruzado entre diferentes tipos de alimentos. Por ejemplo, mantener los alimentos crudos y cocidos en otras estaciones puede prevenir la contaminación cruzada.

Barreras y protectores: Instale barreras y protectores sobre los exhibidores de alimentos. Estas barreras físicas evitan que los clientes toquen o respiren directamente en los alimentos, lo que reduce el riesgo de contaminación por partículas en el aire o contacto directo.

Diapositiva 7 - Técnicas de almacenamiento y exhibición de alimentos

Cubiertas de alimentos: Cuando sea posible, cubra o tape todos los alimentos. Esto protege los alimentos de la contaminación y ayuda a mantener su temperatura. Al exhibir alimentos, recuerde colocar los productos individuales en platos, cestas (pan) y recipientes separados, que protegerán contra la contaminación física.

Diapositiva 8 - Reglas para servir platos calientes

La temperatura de servicio debe ajustarse a cada plato. De acuerdo con las normas vigentes en gastronomía, las sopas deben servirse a una temperatura de al menos 75 °C, los platos principales al menos 63 °C y las bebidas calientes al menos 80 °C.

Diapositiva 9 - Dispositivos para servir platos calientes

El baño maría se utiliza para mantener la temperatura adecuada de los platos previamente preparados. Un baño maría calentado es un dispositivo gastronómico en forma de tina de acero de doble pared en el que se colocan recipientes de alimentos. Debajo del tanque, hay calentadores, cuya potencia está regulada por un termostato incorporado. El termostato le permite mantener el rango de temperatura deseado de 30-90 °C. Por lo tanto, la temperatura se puede ajustar de forma continua a un plato específico. Gracias a esto, no hay riesgo de quemar los alimentos mientras se calientan.

Diapositiva 10 - Dispositivos para servir platos calientes

Los calentadores de alimentos son dispositivos que se utilizan para mantener la temperatura adecuada de comidas semilíquidas o sólidas. Le permiten mantener una temperatura constante y hervir los alimentos. La camisa de agua asegura una



distribución uniforme de la temperatura alrededor de los alimentos calentados, eliminando la posibilidad de quemarlos. La tapa del contenedor se puede quitar y colocar verticalmente mediante guías. La cubierta enrollable se puede abrir hasta la mitad o por completo, una solución conveniente en un sistema de autoservicio. La temperatura de los alimentos conservados en calentadores y al baño maría debe ser de 63°C. Los alimentos no deben mantenerse en estas condiciones durante más de 2 horas.

Diapositiva 11 - Reglas para servir platos fríos

De acuerdo con las normas vigentes en gastronomía, los platos fríos como ensaladas, embutidos, salsas frías, postres fríos, etc. deben servirse a una temperatura de 4°C. Las bebidas frías deben servirse a una temperatura de 0 a 14 °C.

Diapositiva 12 - Dispositivos para servir platos fríos

Otro grupo de dispositivos utilizados son los dispositivos de refrigeración, que proporcionan una temperatura apropiadamente baja. Los mostradores refrigerados se destacan entre los dispositivos de refrigeración, ya que almacenan y exhiben una amplia gama de platos. Para exhibir ensaladas, pastas, embutidos, pescados y productos lácteos, se pueden utilizar placas incorporadas o tanques de refrigeración poco profundos, que proporcionan una temperatura de 7-10°C.

Diapositiva 13 - Servir comida

Dispensadores automáticos: los dispensadores automáticos se utilizan para condimentos, bebidas y otros artículos de uso frecuente.

Esto reduce la necesidad de que varias personas manipulen los mismos utensilios. Prefiera las máquinas de café y el dispensador de agua en lugar de los termos de café y las botellas grandes.

Diapositiva 14 - Servir comida

La disposición y decoración reflexivas de los platos son habilidades importantes porque la apariencia de los platos es casi tan importante para los invitados como su gusto. La disposición de los platos implica la creación de una composición cuidadosamente pensada que resaltará deliberadamente el valor estético del plato servido. Una apariencia atractiva del plato no solo despertará el apetito de los invitados y contribuirá a una recepción positiva de todo el plato, sino que también minimizará el riesgo de desperdicio.

Diapositiva 15 – Servir comida

Porciones individuales: cuando sea posible, sirva la comida en porciones individuales en lugar de platos comunes. Esto reduce las posibilidades de contaminación cruzada.



Usar equipo separado apropiado para porcionar y servir diferentes tipos de alimentos (cucharas, espátulas, pinzas). Cada plato debe ir acompañado de utensilios de servicio separados, lo que es necesario no solo por la calidad de los alimentos, es decir, para eliminar cualquier posible mezcla de sabores, sino también por razones de seguridad. Los cubiertos separados evitarán la contaminación cruzada de los alimentos si uno de los platos se contamina.

Diapositiva 16 - Etiquetado de alimentos

Etiquete claramente todos los alimentos, especialmente los que no contienen alérgenos o alérgenos comunes. Etiquete claramente todos los alimentos, especialmente los que no contienen alérgenos o alérgenos comunes. Esto ayudará a los clientes a tomar decisiones informadas y evitar la exposición accidental. La obligación de aplicar una lista de alérgenos e ingredientes se deriva del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. La lista de ingredientes es una lista de todos los ingredientes utilizados para producir un plato determinado. Gracias a la lista de ingredientes, los vegetarianos no pondrán platos con carne en sus platos por error. La lista de alérgenos está incluida en el Anexo II del Reglamento n.º 1169/2011.

Diapositiva 17 - Servir comida

Recuerde que los alimentos y bebidas deben ser de buena calidad y servirse en condiciones que cumplan con los principios de higiene y seguridad alimentaria.

Protocolos de reposición: asegure los procedimientos correctos para reabastecer los alimentos.

Por ejemplo, los alimentos nuevos no deben mezclarse con los alimentos existentes en la exhibición, sino reemplazarse por completo para evitar la contaminación.

Manejo de utensilios: proporcione utensilios separados para cada alimento y asegúrese de que se reemplacen o desinfecten con frecuencia.

Diapositiva 18 - Monitoreo

Control de temperatura: mantener las temperaturas adecuadas para los alimentos fríos y calientes para evitar el crecimiento bacteriano. Use termómetros para verificar la temperatura de los alimentos con regularidad.

Sensores inteligentes: implemente sensores inteligentes que monitorean y alerten al personal sobre los cambios de temperatura en las exhibiciones de alimentos. Mantener la temperatura correcta es crucial para prevenir el crecimiento bacteriano.



Diapositiva 19 - Prácticas de higiene

Los miembros del personal son la primera línea de defensa contra la contaminación cruzada. Es esencial una formación y un seguimiento adecuados. Mantener altos estándares de higiene es fundamental para prevenir la contaminación. Estas son algunas prácticas que se pueden aplicar:

Capacitación integral: capacite al personal sobre los principios de seguridad alimentaria, incluida la prevención de la contaminación cruzada. Esta capacitación debe cubrir, por ejemplo, las técnicas adecuadas de lavado de manos, el uso de guantes y los métodos correctos de limpieza y desinfección.

Estaciones de lavado de manos: coloque estaciones de lavado de manos o dispensadores de desinfectante de manos en la entrada y en toda el área de autoservicio.

Limpieza regular: use una limpieza estricta para todas las superficies, utensilios y equipos en el área de autoservicio.

Diapositiva 20 - Prácticas de higiene

Educar a los clientes sobre su papel en la prevención de la contaminación cruzada de alimentos puede reducir significativamente los riesgos. Estas son algunas formas de atraer a los clientes:

Señalización clara: utilice una señalización clara y concisa para instruir a los clientes sobre las prácticas adecuadas de autoservicio. Esto incluye recordatorios para lavarse las manos, usar los utensilios correctamente y evitar tocar los alimentos directamente.

Guías visuales: proporcione guías visuales, como infografías o videos, que demuestren cómo usar el área de autoservicio de manera segura. Estos pueden mostrarse en pantallas digitales o materiales impresos.

Diapositiva 21 - Entabla un diálogo con tus clientes

Entabla un diálogo con tus clientes para comprobar cuáles son sus expectativas en cuanto al menú.

En el dinámico mundo actual de la gastronomía, los restauradores deben actuar en base a datos y análisis para satisfacer las expectativas de unos clientes cada vez más exigentes. Una de las áreas clave que contribuyen al éxito de un establecimiento de restauración es la hábil adaptación del menú a las preferencias del cliente. Por lo tanto, el análisis de estas preferencias se está convirtiendo en una herramienta indispensable para los propietarios de restaurantes que se esfuerzan por satisfacer las expectativas de los clientes. A partir de los datos recopilados, los restauradores pueden personalizar y ajustar el menú para satisfacer mejor las expectativas de los clientes. Esto puede incluir agregar nuevos platos, eliminar elementos menos populares, cambiar la forma en que se sirven los platos o introducir nuevas opciones.



dietéticas o veganas. También es crucial tener en cuenta la estacionalidad y las preferencias culinarias locales.

Sea transparente: explique al cliente que si la oferta del menú es limitada o si algunos platos no están disponibles, es porque los productos son frescos y las existencias limitadas para evitar el desperdicio.

Todas estas actividades contribuirán a reducir el desperdicio de alimentos.

Diapositiva 22 - Entabla un diálogo con tus clientes

Involucre a sus clientes en los esfuerzos para reducir el desperdicio de alimentos, animelos a actuar de manera responsable y sostenible.

Explique a los consumidores que pueden servirse toda la comida que quieran, pero que no deben dejarla en su plato.

Considere el uso de platos más pequeños para los buffets, que se ha demostrado que reduce el desperdicio de alimentos. Los clientes, por supuesto, todavía tienen la opción de volver al buffet en múltiples ocasiones si lo desean.

Diapositiva 23 - Iniciativas de participación

Iniciativas de participación: lanzar iniciativas o campañas para promover la minimización del desperdicio de alimentos entre los clientes. Esto podría incluir la entrega de folletos, la realización de breves sesiones informativas o la provisión de incentivos para seguir las buenas prácticas adecuadas.

Anima a los clientes a dar su opinión. Esta retroalimentación puede ayudar a identificar problemas potenciales y mejorar la organización. La recopilación de opiniones de los clientes y el análisis de los comentarios permiten una respuesta rápida a los cambios en las preferencias y la identificación de áreas de mejora. Aquí, puede utilizar, por ejemplo, las vistas sobre el restaurante en la tarjeta de visita de Google o en las redes sociales, como Facebook.

Diapositiva 24 - Monitoreo de residuos

El monitoreo de residuos es el primer paso crucial para desbloquear los beneficios potenciales de la prevención de residuos. En pocas palabras, si los residuos no se controlan, no se pueden gestionar de forma eficaz. Se deben registrar todos los flujos de residuos.

Las empresas que tienen éxito en el desperdicio de menos alimentos utilizan regularmente los datos de seguimiento de residuos para ajustar los menús, abordar el exceso de porciones y mejorar la previsión de la demanda, así como para motivar y formar al personal.

El monitoreo de residuos ayuda a una operación a identificar dónde surgen los residuos:



- Comida sin servir: comida comestible que se cocinó y se tiró porque era excedente para las necesidades. Puede representar una pérdida financiera significativa para la operación.
- Desperdicio de platos: entender por qué no se comió toda la comida. Pida comentarios a los consumidores.

Diapositiva 25 – comedor del personal

Los platos no consumidos por los huéspedes en el buffet pueden transferirse al buffet del personal, donde los empleados del servicio de alimentos se encargan de las instalaciones.

Para las comidas del personal: utilice productos que estén próximos a caducar, así como productos no vendidos.

Diapositiva 26 - Donación de alimentos

El sector de la restauración busca constantemente minimizar la cantidad de residuos alimentarios a través de diferentes procedimientos, principalmente por razones de gestión de costes. Sin embargo, a veces es imposible erradicar por completo el excedente de alimentos comestibles. En tales casos, las empresas pueden participar en donaciones de alimentos a través de una asociación con bancos de alimentos y organizaciones benéficas similares. Generalmente, los establecimientos de servicio de alimentos solo tienen pequeñas cantidades de alimentos que se pueden donar de manera segura. Además, no siempre se puede asegurar la frecuencia de las donaciones. Estos desafíos deben discutirse con los posibles socios para las donaciones.

Estos son algunos consejos para participar en las donaciones de alimentos:

1. Tenga una persona responsable en su establecimiento de servicio de alimentos (es decir, el propietario / gerente u otro empleado designado). Esto evitirá la mala gestión de los excedentes de alimentos y, por lo tanto, evitará pérdidas evitables.
2. Seleccione un socio confiable para las donaciones. Para participar en donaciones de alimentos, un establecimiento debe seleccionar una organización benéfica confiable.

Diapositiva 27 - Gracias



FoodConscious: Hacia una gestión y prevención eficaces del desperdicio de alimentos en el sector de los servicios alimentarios



Número de Proyecto: 2022-1-PL01_KA220- VET-000089122



Cofinanciado por
la Unión Europea

Cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados sólo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Fundación para el Desarrollo del Sistema Educativo (FRSE). Ni la Unión Europea ni la FRSE pueden ser considerados responsables de ellos.