

TECNOLOGÍA | PRESENTACIÓN OFICIAL EN MADRID

# La Universidad impulsa una norma que acredite la calidad de comida refrigerada

La Fundación General presta el máximo apoyo desde sus áreas investigadoras y formativas para el desarrollo de la Línea Fría y potenciará un sello AENOR para esta técnica

MARTA GONZALO

La Fundación General de la Universidad de Salamanca impulsará una nueva Norma UNE-AENOR de Seguridad Alimentaria en Línea Fría, cuyo proyecto de redacción ha sido ya presentado en Madrid. La institución académica, a través de su Fundación General, presta el máximo apoyo desde sus áreas investigadoras y formativas para profundizar en esta técnica de alimentación en colaboración con la ingeniería Innova Concept.

La Línea Fría consiste en garantizar la seguridad de los alimentos durante su transporte aplicando un enfriamiento rápido y una retermalización (regenerar los platos preparados) que se realiza justamente en el momento previo al consumo. Es decir, las técnicas de cocina en Línea Fría aumentan los niveles de seguridad y calidad en la restauración colectiva (aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar), aportando numerosas ventajas a la hora de consumir los alimentos, como por ejemplo que estos no pierdan sus propiedades nutricionales. Es un procedimiento que parece simple, pero que requiere de una gran tecnología. En realidad, la Línea Fría se practica habitualmente en la mayoría de los hogares cuando se cocina de un día para otro y se conservan los alimentos refrigerados para evitar su fermentación.

**“PROGRAMA CLAVE”.**

En el proyecto participan varios titulados universitarios en Biología e Ingeniería Agrícola —especializados en el área de Alimentación— quienes ya están trabajando intensamente para la redacción de la nueva Norma, cuyo desarrollo está ya muy avanzado. Estos titulados pertenecen al “Programa Clave” de la Universidad de Salamanca, que integra a través de becas financiadas por la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León y gestionadas por la Fundación General de la Univer-

La Línea Fría consiste en garantizar la seguridad de los alimentos hasta el momento previo de ser consumidos



La Fundación General de la Universidad presentó en Madrid el proyecto de redacción de la Norma.

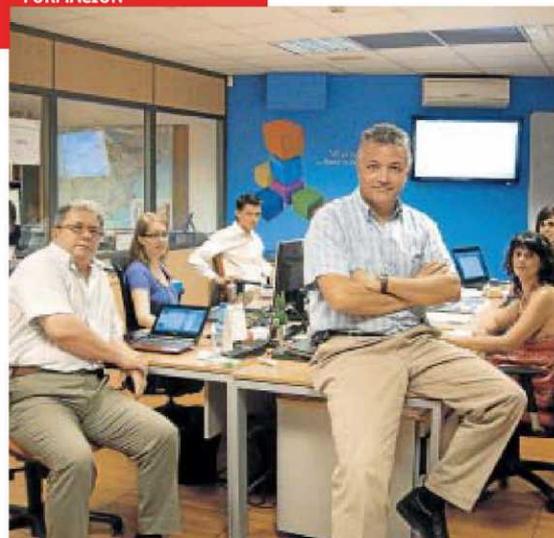
sidad, a numerosos titulados que ven así abierto un camino para su desarrollo profesional y su inserción en la empresa.

Y es que lo que es tan sencillo en el ámbito doméstico, en la restauración colectiva es más complicado ya que está sujeto a riguro-

sas normativas europeas que ahora van a ser complementadas con el impulso desde la Universidad de Salamanca de esta norma en línea fría, y a partir de la iniciativa de la ingeniería salmantina que forma parte de Grupo Santos

—pionera en la organización de sistemas de restauración y “Empresa Amiga” de la institución académica— mediante la redacción de una nueva Norma UNE-AENOR de Seguridad Alimentaria en Línea Fría, cuyos precursores son José Juan Santos y Joel Bouetard, director y director técnico de la ingeniería Innova Concept respectivamente.

FORMACIÓN



**Grupo de trabajo impulsado desde Salamanca.**

En el grupo de trabajo que va a redactar la Norma participan más de 25 empresas, instituciones y asociaciones de toda España, si bien está impulsado desde Salamanca, en un proyecto del que forman parte titulados del “Programa Clave” pertenecientes a Innova Concept.

LOS DATOS

**ACTO DE PRESENTACIÓN OFICIAL.**

El pasado lunes se celebró en el salón de actos del Hospital General Universitario Gregorio Marañón de Madrid el acto de presentación del proyecto de redacción de la nueva Norma UNE-AENOR de Seguridad Alimentaria en línea fría que, siendo de aplicación voluntaria, puede constituir un hito en la historia de la restauración colectiva y social española. Al acto asistieron cerca de 100 personas donde se vieron representadas varias universidades, servicios de inspección veterinaria, organismos, administraciones sanitarias, científicos y profesionales del ámbito alimentario, así como las más importantes empresas de colectividades y de restauración-catering, contando además con las asociaciones más



José Juan Santos, en la jornada.

importantes que agrupan al sector de restauración, lo que supuso un importante respaldo al proyecto que se coordinará desde Salamanca.

**PLAZOS.**

El próximo mes de septiembre la sede de AENOR en Madrid acogerá la primera reunión del grupo de trabajo que va a redactar la norma, en el cual ya hay más de 25 empresas, instituciones y asociaciones inscritas. A partir de ese momento los trabajos avanzarán rápidamente, teniendo en cuenta el interés del precursor y el empuje de la Universidad de Salamanca.

**ELABORACIÓN TRADICIONAL.**

Los alimentos en Línea Fría son elaborados de forma tradicional, y esta técnica permite la conservación de los mismos sin aditivos ni conservantes, manteniendo sus cualidades gustativas, olor, sabor y presencia.