

**Fecha: 28/03/2022**

**Nombre del destinatario:** Direcciones colegios Albacete

**Asunto: Cambio en el servicio de comedores escolares Albacete**

Se informa sobre el cambio de modalidad de servicio en los comedores escolares de la provincia de Albacete de línea caliente al modelo de línea fría de corta duración.

Las elaboraciones se realizarán en base al menú de los comedores de colegios de Castilla y La Mancha, teniendo en cuenta las necesidades especiales de los usuarios y todo ello elaborado en nuestra cocina central.

Mejoras que ofrece el nuevo modelo:

- **Seguridad:** El sistema de servicio en línea fría ofrece indudables mejoras en cuanto a seguridad alimentaria, frente a la elaboración y transporte en línea caliente, ya que las comidas son preparadas de forma tradicional, abatidas para su consumo diario en caliente previa regeneración en los colegios, conservando así las características nutricionales y de sabor intactas.  
Existe un máximo nivel de seguridad alimentaria, ya que los rangos de temperatura en los que se trabaja minimizan el riesgo de que pueda producirse contaminación microbiana. La comida llega envasada, evitándose así la contaminación cruzada.
- **Inmediatez:** De **forma diaria**, las comidas se elaborarán, conservarán, distribuirán y mantendrán sin romper la cadena de frío a una temperatura menor o igual a 8°C, y una vez en el centro, los alimentos se regenerarán hasta alcanzar los 75°C en el centro del producto, ofreciendo así un consumo inmediato desde su regeneración.
- **Calidad:** Se evita la excesiva deshidratación de los platos que existe con la línea caliente mejorando la calidad organoléptica y sensorial de las elaboraciones.
- **Control:** Mayor y mejor control de los casos de alergias e intolerancias, ya que a diario se actualizan dichos casos y puede elaborarse una previsión y así servir el producto individualizado con su propio envasado y etiquetado.

Atentamente,

Departamento de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente

Grupo Mediterránea