

Manual Operativo – Guarniciones Calientes (55 °C)

Objetivo:

Establecer el procedimiento operativo para mantener guarniciones calientes durante el servicio del restaurante, con un objetivo de 55 °C, asegurando calidad, seguridad alimentaria y consistencia.

Equipamiento

- Vitrina caliente / armario caliente
- Recipientes GN con tapa
- Termómetro digital con sonda
- Etiquetas de control horario

Procedimiento Operativo

1. Precalentar la vitrina caliente durante 20–30 minutos.
2. Introducir las guarniciones previamente calientes (≥ 65 °C).
3. Mantener recipientes tapados para evitar deshidratación.
4. Controlar temperatura cada 30 minutos.
5. Tiempo máximo a 55 °C: 2 horas.
6. Al cumplir el tiempo: recalentar, enfriar rápidamente o descartar.

Puntos Críticos de Control

- No mezclar producto nuevo con viejo.
- Mantener humedad adecuada.
- Registrar temperatura y tiempo.

Equipo Utilizado

