

**araven**

FOOD SAFETY INNOVATION

# HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**PRODUCTOS  
RECOMENDADOS  
EN MANIPULACIÓN  
Y CONSERVACIÓN  
DE CARNES Y  
PESCADOS**



# HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria debe garantizarse a lo largo de toda la cadena alimentaria. En el sector HORECA para la gestión y tratamiento de los alimentos en la cocina, se identifican las siguientes fases:



Recepción de las mercancías



Almacenamiento y conservación de los alimentos



Manipulación y elaboración de los alimentos



Presentación o servicio de los alimentos

Hay que reforzar las medidas higiénicas en todas las fases de la manipulación de alimentos.

## RECEPCIÓN DE CARNES Y PESCADOS

- » **Retirar los embalajes** de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico). El embalaje es el envoltorio más externo de alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.
- » **Identificar** los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.



Los contenedores ARAVEN cuentan con etiqueta permanente de trazabilidad integrada en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen.

Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc.

# ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

Tras la recepción de las materias primas es importante garantizar que se mantiene la cadena de frío de los alimentos y trasladar los alimentos en la mayor brevedad posible a las cámaras de frío.



Una correcta conservación de alimentos ricos en proteína es clave por varios motivos:

- ✓ Garantiza la higiene y seguridad alimentaria y la salud de los comensales, cumplimiento de la normativa. **Evita riesgos de contaminaciones bacteriológicas**, que en el caso de las proteínas pueden ser de gravedad.
- ✓ **Reduce la merma** de este tipo de alimentos, que generalmente son los más costosos de los almacenados en una cocina.
- ✓ Garantiza la calidad de las elaboraciones y su resultado final. **Mantiene las propiedades organolépticas** de los alimentos (color, sabor, textura...) asegurando que llegan al cliente en perfectas condiciones tras su elaboración.



“ Los productos ARAVEN están provistos de elementos orientados a la excelencia operativa que facilitan la gestión de la materia prima almacenada asegurando la óptima conservación de las propiedades organolépticas de estos alimentos. ”

Para conseguir una correcta conservación de carnes y pescados se recomienda utilizar:

- ✓ Contenedores con paredes lisas y sin recovecos que permitan una fácil limpieza.
- ✓ Sistemas de drenado y evacuación del exudado desprendido de la proteína fresca o en fase de descongelación.
- ✓ Contenedores provistos de tapa que eviten contaminaciones cruzadas entre distintos tipos de alimentos. Este sistema es más sostenible que utilizar film plástico o papel de aluminio. Además, evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.
- ✓ Sistemas de clasificación y organización de las proteínas almacenadas en base a criterios de fecha de conservación, procesado, descongelación, etc.

Los contenedores **ARAVEN**, gracias a su identificación de color (ColorClip), **ayudan a prevenir la contaminación cruzada**, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza.



Para la correcta conservación de carnes y pescados se recomienda introducir el alimento en contenedores que se adapten a la porción o ración que posteriormente se utilizará en la elaboración.

A continuación, se muestran datos aproximados y orientativos para estimar las necesidades de contenedores partiendo de los volúmenes de alimentos que se quieran almacenar. Esta cantidad está muy influenciada no sólo por el tipo de alimento a conservar y su geometría sino también por el estado en el que se encuentra (fresco o congelado).

## PROTEÍNAS



### Alitas o Muslos de Pollo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 **KG** → 2 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 **KG** → 3,2 litros



### Pechugas de Pollo

- ▶ Congeladas y ordenadas: 1 **KG** → 2 litros
- ▶ Frescas y a granel directas de despiece: 1 **KG** → 2,8 litros



### Carne de Res/Tenera

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 **KG** → 2,8 litros
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 **KG** → 2,6 litros



### Carne de cerdo

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 **KG** → 2,8 litros
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 **KG** → 2,6 litros



### Pescados

- ▶ Filete congelado a granel sin ordenar: 1 **KG** → 2,8 litros
- ▶ Filetes frescos a granel directos de despiece: 1 **KG** → 2,4 litros

## ● PROTEÍNA PORCIONADA (FILETEADA, ...)

Para el caso de proteína ya porcionada/fileteada se recomienda la utilización de un contenedor hermético con rejilla para evitar la deshidratación superficial del alimento.

		65mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/2											
		Ref.03032 · 4L	Ref.09292 · 9L	Ref.09855	Ref.09821 · 2,8L	Ref.07821 · 2,8L	Ref.94034 · 4L				
GN1/1											
		Ref.03044 · 8,3L	Ref.09292 · 9L	Ref.09856	Ref.09826 · 6,25L	Ref.07826 · 6,25L	Ref.94058 · 8,6L				
		100mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/3											
		Ref.00242	Ref.03030 · 4L	Ref.09854	Ref.09819 · 3L	Ref.07819 · 3L	Ref.94026 · 3,7L				
GN1/2											
		Ref.00241	Ref.03033 · 6,5L	Ref.09855	Ref.09822 · 4,85L	Ref.07822 · 4,85L	Ref.94035 · 6,2L				
		150mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/6											
		Ref.00254	Ref.03025 · 2,6L	Ref.09852	Ref.09798 · 1,9L	Ref.07798 · 1,9L	Ref.94017 · 2,3L	Ref.94073 · 1,9L			
GN1/4											
		Ref.00243	Ref.03028 · 4,3L	Ref.09853	Ref.09818 · 3,3L	Ref.07818 · 3,3L	Ref.94021 · 3,8L				
GN1/3											
		Ref.00242	Ref.03031 · 6L	Ref.09854	Ref.09820 · 4,7L	Ref.07820 · 4,7L	Ref.94027 · 5,5L	Ref.94075 · 4,6L			
GN1/2											
		Ref.00241	Ref.03034 · 10L	Ref.09855	Ref.09823 · 7,9L	Ref.07823 · 7,9L	Ref.94036 · 8L	Ref.94076 · 7,8L			
		200mm		2-10 LITROS / 1kg-5kg							
GN1/3											
		Ref.09854	Ref.09831 · 6L	Ref.07831 · 6L							

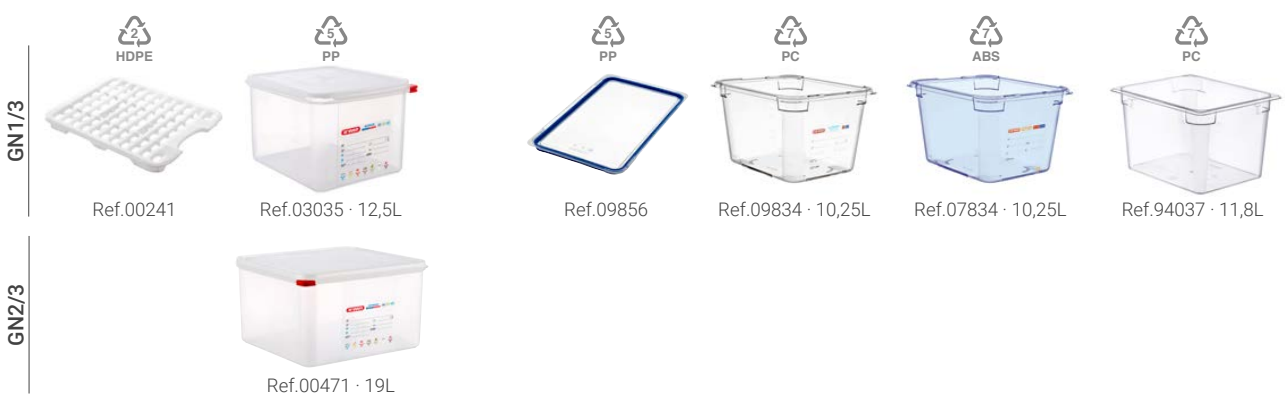
100mm 10-20 LITROS / 4.5kg-10kg



150mm 10-20 LITROS / 4.5kg-10kg



200mm 10-20 LITROS / 4.5kg-10kg



150mm 20-30 LITROS / 10kg-15kg



200mm 20-30 LITROS / 10kg-15kg





Las carnes y los pescados frescos desprenden un líquido llamado exudado. Este exudado contiene nutrientes y una elevada humedad que **favorecen la proliferación bacteriana** y el rápido deterioro de los alimentos.

Para una correcta conservación de estos alimentos **se recomienda la utilización de rejillas y cubetas perforadas que permitan la separación del exudado** del propio alimento.



Las cubetas perforadas y rejillas ARAVEN permiten conservar las carnes y los pescados sin que los líquidos estén en contacto con los alimentos. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro.

GN 1/6 · h 130mm



Ref. **94073** / 1,9L

GN 1/3 · h 130mm



Ref. **94075** / 4,6L

GN 1/2 · h 130mm



Ref. **94076** / 7,8L

GN 1/1 · h 130mm



Ref. **94078** / 17,2L



ARAVEN cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GastroNorm como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.



Ref. **00254** · GN 1/6



Ref. **00243** · GN 1/4



Ref. **00242** · GN 1/3



Ref. **00241** · GN 1/2



Ref. **00256** · GN 1/1

● **PROTEÍNA PIEZA ENTERA**

2-10 LITROS  / 1kg-4kg 



10-30 LITROS  / 4kg-8kg 



30-60 LITROS  / 12kg-24kg 



60-100 LITROS  / 24kg-40kg 





## CONGELACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

» Las cámaras de congelación o frío negativo **deben estar a temperaturas inferiores a -18 °C.**



- ✓ Ajustar la cantidad de alimento congelado a la unidad de consumo.
- ✓ **Usar recipientes adecuados** que permitan proteger y separar los productos congelados.



Proteger los alimentos durante la congelación ayuda a evitar la aparición de "quemaduras por frío"

## DESCONGELACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

Para la descongelación de carnes y pescados cambiar los productos del congelador a la cámara frigorífica. La descongelación a temperaturas de 5-7 °C o inferiores, reduce la velocidad de proliferación de los microorganismos.



Hay que descongelar los alimentos a temperatura de refrigeración



Es conveniente poner el alimento en la parte inferior de la cámara, en un contenedor con tapa de apoyo para evitar que los líquidos exudados que se liberan durante la descongelación se derramen sobre otros alimentos, sin el envase original y preferiblemente el alimento se pondrá sobre una superficie con rejilla o cubetas perforadas para separarlo de los exudados.

## ● PRODUCTOS PARA LA DESCONGELACIÓN DE CARNES Y PESCADOS



Los contenedores, cubetas, rejillas y tapas ARAVEN han sido diseñados en base a criterios de higiene y seguridad alimentarias que permiten tanto el drenado del exudado como el tapado y la correcta conservación de las proteínas de origen animal.

**GN1/2**

PC  
Ref. 94038 · GN 1/2

PC  
Ref. 94036 · 8L · h150mm

PC  
Ref. 94076 · 7,8L · h130mm

■ 2,3L

---

**GN1/1**

PC  
Ref. 94062 · GN 1/1

PC  
Ref. 94060 · 20L · h150mm

PC  
Ref. 94078 · 17,2L · h130mm

■ 5,8L

150mm 10 KG PROTEÍNA / 17-20L

**GN1/1**

HDPE  
KIT · Ref. 01828 · 17,5L

■ 4,4L

PC  
Ref. 09829

Ref. 09828 · 19,6L

Ref. 09825 · 17,5L

285mm 20 KG PROTEÍNA / 35L

GN1/1

HDPE

KIT · Ref. 01260 · 35L

6,8L

300mm 40 KG PROTEÍNA / 70L / MON TUE WED

GN2/1

HDPE

Ref.04071 + Ref.04069 · 70L + Ref.04079 · 70L = 17L

ABS

Ref. 74071 + Ref. 74069 · 70L + Ref. 74079 · 70L = 49L

380mm 50 KG PROTEÍNA / 90L / MON TUE WED

GN2/1

HDPE

Ref.04071 + Ref. 04070 · 90L + Ref. 04080 · 90L = 17L

ABS

Ref. 74071 + Ref. 74070 · 90L + Ref. 74080 · 90L = 68L

# ORGANIZACIÓN EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- » **Las cámaras frigoríficas** o de frío positivo **deben estar a temperaturas entre 0 y 8 °C**, en función del tipo de producto. Las temperaturas ideales de refrigeración se encuentran comprendidas entre 0 °C y +4 °C, pero la temperatura que debe tener una cámara de refrigeración con diversos productos se ajustará a la del que más frío necesite.



- » **Es recomendable almacenar en diferentes cámaras los productos elaborados, los productos de origen animal y los de origen vegetal.** Cuando no sea posible la separación en diferentes cámaras por tipo de alimento, mantener una separación física entre ellos.



Para evitar contaminaciones cruzadas es importante mantener una separación física entre alimentos crudos y cocinados y entre diferentes tipos de alimentos.

**Una correcta organización de la cámara de conservación reduce riesgos higiénico-sanitarios**, mejorara la productividad y ayuda a una gestión eficiente de la cocina y a la implantación del sistema APPCC.

Introducir los alimentos en contenedores herméticos permite la optimización del espacio, el control de fechas de envasado, elaboración y pre-elaboración, o la identificación de los alimentos.

Organización en las cámaras de conservación:



**BALDAS SUPERIORES:** Colocar los **alimentos elaborados** en la parte superior de las cámaras. De esta manera, evitamos que encima de un alimento que ya ha pasado por el tratamiento térmico caiga cualquier tipo de resto que pudiera generar la contaminación cruzada.

**BALDAS INTERMEDIAS:** **Carnes y pescados crudos** se ubicarán sobre los estantes intermedios de las estanterías en las cámaras de conservación.

**BALDAS INFERIORES:** Aquellos **alimentos que desprendan más líquidos** para que, en el caso de algún derrame de dicho líquido, no se produjese una contaminación cruzada.

# MANIPULACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

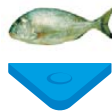
Durante la manipulación de carnes y pescados hay que tener especial cuidado en **mantenerlos fuera del rango de temperaturas de peligro de proliferación bacteriana (8 °C a 65 °C)**. Se debe proceder cuanto antes a su cocinado o conservación en frío, evitando trabajar en ambientes con exceso de calor.

**Utilizar utensilios de cocina diferentes** (tenedores, cuchillos, platos, tablas de cortar, etc.) para manipular los alimentos crudos. La utilización de tablas de corte diferentes para cada alimento evita la contaminación cruzada.

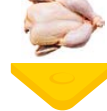


La esquina de color de la tabla de ARAVEN **identifica el tipo de alimento a manipular**. La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar las superficies de trabajo según grupos de alimentos y evitan la contaminación cruzada.

PESCADOS



AVES



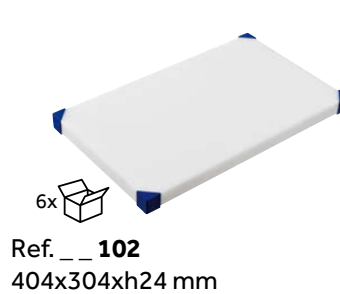
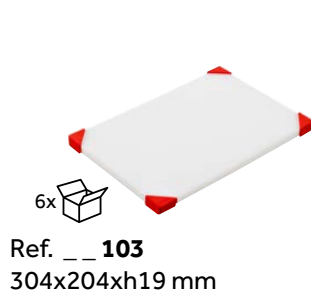
CARNES ROJAS



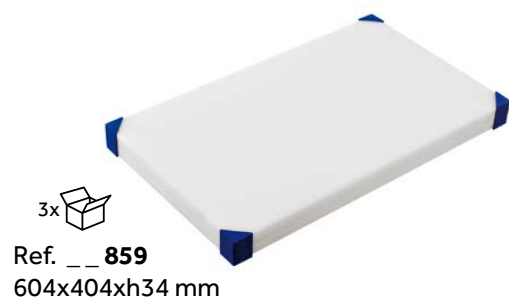
CARNES ELABORADAS



- Ref. 00 \_\_\_
- Ref. 02 \_\_\_
- Ref. 03 \_\_\_
- Ref. 05 \_\_\_
- Ref. 07 \_\_\_
- Ref. 22 \_\_\_
- Ref. 60 \_\_\_
- Ref. 08 \_\_\_



- Ref. 00 \_\_\_
- Ref. 22 \_\_\_
- Ref. 03 \_\_\_
- Ref. 05 \_\_\_
- Ref. 07 \_\_\_
- Ref. 32 \_\_\_
- Ref. 60 \_\_\_



# ● CUBETAS DE MANIPULACIÓN

## CUBETAS GN

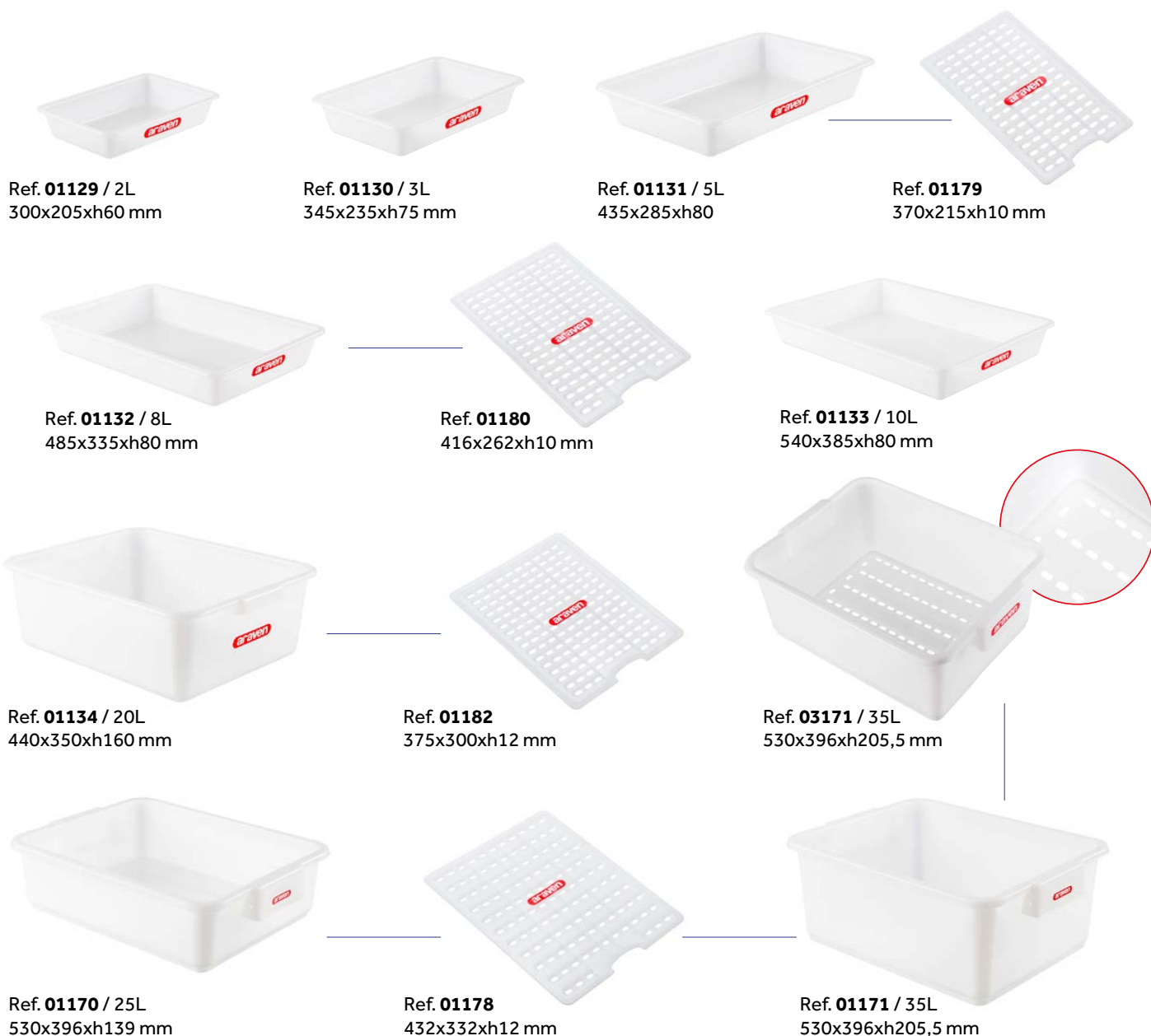


Ref. **00283** / 13L · h100 mm

Ref. **00256**  
470x265xh20 mm

Ref. **00282** / 9L · h65 mm

## CUBETAS SIN TAPA



Ref. **01129** / 2L  
300x205xh60 mm

Ref. **01130** / 3L  
345x235xh75 mm

Ref. **01131** / 5L  
435x285xh80

Ref. **01179**  
370x215xh10 mm

Ref. **01132** / 8L  
485x335xh80 mm

Ref. **01180**  
416x262xh10 mm

Ref. **01133** / 10L  
540x385xh80 mm

Ref. **01134** / 20L  
440x350xh160 mm

Ref. **01182**  
375x300xh12 mm

Ref. **03171** / 35L  
530x396xh205,5 mm

Ref. **01170** / 25L  
530x396xh139 mm

Ref. **01178**  
432x332xh12 mm

Ref. **01171** / 35L  
530x396xh205,5 mm

### ARAVEN S.L.

Pol. Ind. San Miguel  
C/ Río Martín nº 6  
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)  
T. (+34) 976 46 52 00

### ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue  
Miami, Florida 33122-1332 (USA)  
T. (+1) (305) 777 - 7498  
F. (+1) (305) 777 - 7499

### ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Darwin 74 Int.301,  
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo  
11590 Ciudad de México (Mexico)  
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

[www.araven.com](http://www.araven.com)



**araven**  
GROUP

PASSION TO INNOVATE