



Alimentos en bandeja

CÓMO CONSERVARLOS Y CONSUMIRLOS

COMEDOR
Saludable

1

A la entrega del producto



Mantener en el frigorífico hasta su consumo

2

En el momento del consumo

No calentar



LAS BANDEJAS AZULES



Contienen **alimentos que se consumen en frío** (ensaladas variadas, tomate, gazpacho...)

Calentar

LAS BANDEJAS COLOR SALMÓN



Calentar

LAS BANDEJAS BLANCAS



Calentar

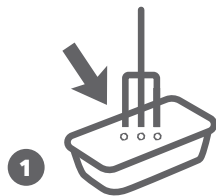
LAS BANDEJAS COLOR PISTACHO



Cómo calentar en el microondas



La manera más cómoda de calentar las bandejas



1
Pinchar con un tenedor 5 o 6 veces el film transparente.



2
Introducir en el microondas sin quitar el film y programar:
· POTENCIA MÁXIMA (800-900 W)
· TIEMPO: 1 minuto aprox.



3
Sacar el envase con cuidado, para no quemarse (hacer uso de guante o trapo)



4
Despegar el film con cuidado, para no quemarse y servir.



Cómo calentar en sartén o cazuela



Al modo tradicional



1
Quitar el film y verter el contenido en una sartén o cazuela.



2
Calentar con tapadera y a fuego moderado los alimentos hasta que alcancen buena temperatura.



3
Servir en el plato.



Guía detallada de prácticas correctas de manipulación, conservación y consumo

1 RECEPCIÓN DE LA COMIDA POR PARTE DE LA PERSONA USUARIA

En el momento de la recepción del producto se deberá de introducir de inmediato en el frigorífico.

En caso de que el usuario no se encuentre en su domicilio en el momento del reparto, la persona repartidora se encargará de hacer entrega del servicio a quien proceda (vecinos /as o personas designadas), con el fin de que los platos entregados se mantengan en las temperaturas indicadas y no se rompa la cadena de frío.

2 CONSERVACIÓN DE LA COMIDA

Se debe mantener el producto en el frigorífico hasta el momento de su consumo.

En el caso de que la persona usuaria no consuma la comida en el día previsto y lo reserve para días posteriores, deberá comprobar las fechas de consumo preferente antes de su consumo. Si el producto ha caducado hay que desecharlo, no se puede consumir.

3 REGENERACIÓN (PROCESO DE CALENTAR LA COMIDA)

Antes de comenzar, compruebe siempre las fechas de consumo preferente del envase.

En el caso de alimentos de consumo en frío (ensaladas, gazpacho, embutido...), que irán envasados en bandejas de color azul, no es necesario calentarlos.

En el resto de casos, se debe calentar el producto. Tenemos varias formas:

● EN MICROONDAS

1. Pincharemos el film transparente con un tenedor (5 ó 6 veces).
2. Introducir en el microondas sin quitar el film, a potencia máxima (800-900 W) durante 1 minuto aproximadamente.
3. Sacar el envase con cuidado para no quemarse (hacer uso de guante o trapo).
4. Despegar el film con cuidado para no quemarse y servir en el plato.

● AL MODO TRADICIONAL (SARTENES Y CAZUELAS)

1. Quitar el film transparente y verter el contenido en una sartén o cazuela.
2. Calentar a fuego moderado con la tapadera puesta hasta la temperatura deseada (mínimo 65 °C).
3. Servir al plato.