



BASES QUE HAN DE REGIR EL PROCEDIMIENTO PARA PARTICIPAR EN LAS XX JORNADAS QUIJOTESCAS DE MADRIDEJOS DEL 28 AL 30 DE JUNIO DE 2024.

QUÉ SON LAS JORNADAS QUIJOTESCAS

Las Jornadas Quijotescas de Madridejos son un evento cultural de tres días organizado por el Ayuntamiento, a través de la concejalía de Cultura, en el que tienen cabida distintas actividades como el teatro, la música, la artesanía o la gastronomía. Dichas actividades son un homenaje que asociaciones y empresas realizan a la época en que se desarrollan las aventuras del Ingenioso Hidalgo, para de este modo ofrecer al visitante un retrato aproximado de la sociedad y las costumbres en aquel tiempo, con una finalidad eminentemente lúdica.

QUÉ OBJETIVOS TIENEN LAS JORNADAS QUIJOTESCAS

- Promocionar y dinamizar la cultura.
- Homenajear y dar a conocer la época en que se desarrolla el Quijote y Cervantes.
- Potenciar, difundir y poner en valor trabajos artesanos y oficios ya desaparecidos.
- Dar a conocer la gastronomía tradicional manchega.
- Impulsar y dinamizar el turismo en Madridejos.
- Promocionar el municipio a nivel social y cultural.
- Impulsar el asociacionismo y la cooperación entre asociaciones locales.
- Promover la actividad comercial de empresas locales y de fuera.

QUIÉN Y QUÉ TIENE CABIDA EN LAS JORNADAS QUIJOTESCAS

- Ayuntamiento de Madridejos y sus servicios o áreas.
- Oficios tradicionales locales (Herrería, Esparto, Encaje de bolillos, Ganadería, etc.)
- Artesanía y/o trabajos manuales (Artesanos y asociaciones: Cuero, Ropa, Complementos, Marquetería, Restauración, Pintura artística, Bolillos, etc.)
- Empresas agroalimentarias locales y comarcales (Azafrán, Aceite, Queso, Vino, Embutidos, Dulces, etc.)
- Asociaciones y expositores que realicen labores voluntarias de Madridejos.
- Establecimientos que elaboran comida, restaurantes y bares.
- Asociaciones de la localidad de Madridejos (Culturales, Tercera Edad, Grupos de Teatro, Folclore y Coros, etc.)

CÓMO SE PARTICIPA EN LAS JORNADAS QUIJOTESCAS

Quien desee participar puede hacerlo previa solicitud (Anexo I) al Patronato de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Madridejos y con una propuesta de espectáculo y/o puesto de mercado quijotesco acorde a la época que queremos representar y con una temática quijotesca o similar.





Junto a la solicitud al Ayuntamiento de Madridejos (Patronato de Cultura y Turismo) debe adjuntar la documentación que se detalla a continuación y antes del día **7 de junio de 2024, a las 14:00 h; bien por correo electrónico o presencialmente al Patronato de Cultura y Turismo.**

Para exponer o vender:

- En el caso de asociaciones locales (juveniles, musicales, culturales, etc), inscritas en el Registro Municipal de Entidades Ciudadanas:
 - Solicitud debidamente cumplimentada y firmada por la persona responsable, aceptando la normativa de las Jornadas Quijotescas. (Anexo 1)
 - Firma como que ha recogido y leído la formación básica para higiene alimentaria. (Anexo 2)
 - Documentación de la asociación (Estatutos, CIF, etc)
 - Listado de los productos que va a ofertar, servir o exponer.
 - **En caso de ofertar, servir productos agroalimentarios es de obligado cumplimiento aportar el carnet de manipulador de alimentos.**
 - Breve descripción de la actividad y/o actuación que se quiere incluir en el desarrollo de las Jornadas para ser contemplada por todo el público asistente a las mismas y que esté enmarcada y vinculada con la temática de dichas Jornadas Quijotescas.
- En el caso de empresas locales y/o comarcales:
 - Solicitud debidamente cumplimentada y firmada por la persona responsable, aceptando la normativa de las Jornadas Quijotescas. (Anexo 1)
 - Fotocopia del DNI/CIF
 - Documentación que acredite estar al corriente del pago en Seguridad Social y Hacienda.
 - Justificante de estar dado de alta en el Censo de Empresarios Profesionales y Retenedores (Mod. 036 de la Agencia Tributaria) en el epígrafe correspondiente a la actividad a desarrollar durante los días de las Jornadas.
 - Listado de productos que va a exponer o vender.
 - Justificante de tener suscrito seguro de responsabilidad civil para cubrir los daños que pudiera ocasionar a los asistentes por el ejercicio de la actividad de exposición o venta.
 - Breve descripción de la actividad, taller o muestra del oficio que se quiere incluir en el desarrollo de las Jornadas para ser contemplada por todo el público asistente a las mismas y que esté enmarcada y vinculada con la temática de dichas Jornadas Quijotescas.

Una vez presentada la documentación anterior se comunicará a las personas solicitantes que cumplan todos los requisitos, la aceptación de esta.

Las asociaciones y expositores que lo soliciten podrán realizar alguna labor voluntaria añadida en beneficio de las propias Jornadas Quijotescas y de su propia empresa u organización/asociación y dentro de su temática. Deben reflejarlo en la solicitud y previa consulta a la Organización sobre la actividad que van a desarrollar. El hecho de manifestarlo y proponerlo a la organización no implica necesariamente que dicha labor voluntaria y altruista se desarrolle finalmente, pero si será tenida en cuenta y se valorará su adecuación, de igual forma contará con el respaldo de la organización. La autorización para la instalación de un puesto no será definitiva mientras no se presente toda la documentación requerida.





NORMAS DE LAS JORNADAS QUIJOTESCAS

Cada puesto instalado en las Jornadas Quijotescas de Madridejos será estudiado y seleccionado, teniendo en cuenta el producto que va a vender o exponer, el vestuario, la decoración y la implicación en el espectáculo, así como profesionalidad y compromiso.

Para que las Jornadas tengan un equilibrio y fluidez, tanto en espectáculos como en puestos, se distribuirán los escenarios y los tenderetes de la mejor manera posible, dependiendo de los productos expuestos, de las dimensiones de estos y de las actuaciones que se vayan a llevar a cabo.

La distribución de los puestos que hará la organización será inalterable sean cuales sean las circunstancias, incluso condiciones meteorológicas, en que se desarrolle el evento.

La organización facilitará a las personas participantes la localización donde desarrollarán su exposición, el lugar de aparcamiento.

En el caso de asociaciones locales que participen con productos agroalimentarios deben ser comidas típicas de Madridejos y acorde con la época del Quijote.

El horario de apertura y cierre de la zona de exposición y mercado quijotesco, debe ser respetado para el buen funcionamiento del evento.

El horario definitivo junto con el programa de actividades, situación de cada puesto e información general para la persona que exponga o venda, se comunicará los días previos. Básicamente el horario de apertura del Mercado Quijotesco y de las actuaciones será en la tarde-noche de los días 28 y 29 de junio y domingo 30 durante todo el día, no superando en ningún caso las dos de la mañana como horario de cierre. Es de obligado cumplimiento este punto.

Normas generales:

Las personas que expongan o vendan no podrán variar la mercancía del objeto de venta bajo ningún concepto sin previa autorización de la organización.

Los horarios establecidos, así como su ubicación del puesto o incluso el lugar de aparcamiento serán de obligado cumplimiento para un correcto funcionamiento de las Jornadas Quijotescas.

Si por causas de fuerza mayor y otras no imputables a la organización no fuera posible la realización de las Jornadas Quijotescas, la organización declina cualquier responsabilidad por los gastos realizados por la persona participante, expositora o vendedora.

La organización no se hace responsable de la mercancía de cada expositor.





Montaje y desmontaje:

La convocatoria para iniciar es el viernes día 28 de junio a partir de las 15:00 horas y hasta las 19:00 horas. El desmontaje se efectuará el domingo día 30 de junio cuando finalicen los espectáculos. Es de obligado cumplimiento seguir este punto.

La Organización no se hace cargo del material de los distintos expositores, por lo que se recomienda recojan todo el material al finalizar la jornada del sábado.

El desmontaje final del domingo se efectuará cuando finalicen los espectáculos. Es de obligado cumplimiento seguir este punto.

La descarga del material será ágil, descargando en primer lugar todo el material en el puesto y posteriormente llevando el vehículo al aparcamiento, se procederá a la colocación de dicho material. No se puede tener el vehículo en el puesto mientras se coloca el material.

No se dañará o perjudicará de forma alguna las zonas verdes, el arbolado, ni el mobiliario de la plaza. Estos elementos no podrán tampoco ser utilizados como anclaje de ningún tipo, ni podrán ser tapados ni total ni parcialmente por ninguna estructura o elemento de los puestos.

No podrán realizarse taladros para el anclaje de pavimentos, columnas, pilares, elementos del mobiliario, etc. ni podrán ser afectados en forma alguna por los puestos.

Limpieza:

Los representantes de cada asociación o expositor/empresa participante deben adoptar las medidas necesarias para evitar la suciedad en la vía pública, instalando los medios necesarios para que no caigan líquidos o grasas en el pavimento y colocando papeleras en las zonas en las que el público vaya a consumir algún producto.

Los titulares de los puestos se harán cargo de la limpieza de la zona de influencia de la actividad (y vaciado periódico de las papeleras), otra limpieza tras la finalización de la actividad diaria y una más intensa tras el desmontaje, de forma que no suponga un perjuicio a la organización diaria de los Servicios de Limpieza Municipales.

Igualmente debe evitarse que fuego, grasas y aceites caigan directamente sobre el pavimento o suelo, por lo que se hace necesaria la instalación de elementos que impidan el contacto de fuego, alimentos y bebidas con el suelo.

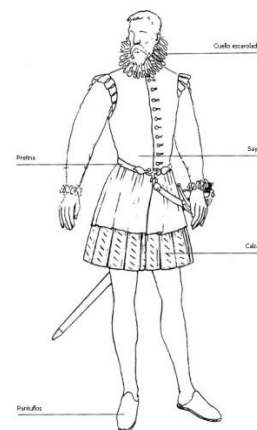
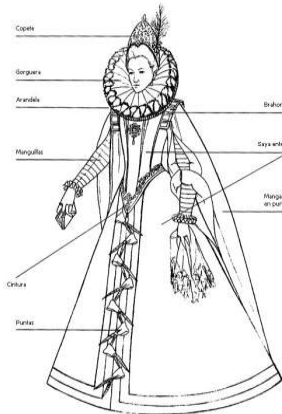
No podrá verterse, depositarse o arrojarse sustancia u objeto alguno, ni aceites usados y otros líquidos, en los alcorques de los árboles ni en ninguna zona ajardinada.





Estética:

Todas las personas que participen deben ir adecuadamente vestidas y ambientadas. Con una gama de colores tierra, ocre, verdosos, grises, blancos, negros, etc. El vestuario ha de corresponder a la época que se pretende representar, se adjuntan imágenes orientativas correspondientes a vestuario.





La mercancía objeto de la venta o exposición debe respetar unas características propias de la época.

No se permite la reproducción de música ni la instalación de megafonía o reproductores de música en los tenderetes ni puestos. La música será proporcionada por la organización y será la misma para todo el mercado, a fin de evitar excesivo ruido durante las representaciones teatrales, folclóricas, etc.

Los objetos metálicos como por ejemplo las tapas metálicas de los botes de vidrio, deberán estar cubiertas con tela de saco o similar.

Los platos y vajilla se recomiendan que sean de materiales tipo madera y/o cerámica.

Las balanzas electrónicas se recomienda sustituirlas por “romanas”, a no ser que estén debidamente camufladas.

Las mercancías estarán sobre la mesa debidamente ordenadas. No se podrán ver las estructuras metálicas o de plástico, habrá que taparlas con ropa de saco, ramas de árboles, pieles, etc.

Aparcamiento:

La zona habilitada para el estacionamiento es Calle Arroyuelo y Calle Plaza (Participantes Zona Plaza Ayuntamiento)

Habrà un permiso de aparcamiento asignado para cada grupo participante, asociación o empresa y siempre debe ser el que coincida con la matrícula registrada en la hoja de solicitud.

La no observación de estas normas y de cualquier instrucción de la Organización permitirá a la misma la retirada de la autorización para la instalación del puesto.





Anexo 1 - AYUNTAMIENTO DE MADRIDEJOS- PATRONATO DE CULTURA Y TURISMO “SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN LAS XX JORNADAS QUIJOTESCAS” DE MADRIDEJOS (28, 29 Y 30 JUNIO 2024)

EMPRESA/ASOCIACIÓN SOLICITANTE: _____

CIF: _____ REPRESENTANTE: _____

NIF: _____ TELÉFONO: _____ EMAIL: _____

DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO/ASOCIACIÓN: _____

CÓDIGO POSTAL, LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

(PARA ASOCIACIONES Y EXPOSITORES LOCALES) LABOR VOLUNTARIA: SI NO

PRODUCTOS QUE VENDER O EXPONER: _____

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO (Realiza taller en vivo/actuación, cocina en vivo, algo que destacar, necesidades especiales, observaciones o idea que quiere aportar)

NÚMERO DE MATRÍCULA Y MODELO VEHÍCULO (**IMPRESINDIBLE**): _____

STANDS QUE SOLICITA: (2x1m cada uno) _____





EN CASO DE NECESITAR OTRO MATERIAL (ARENA, TABLEROS, SILLAS, INDICAR NÚMERO)

La adjudicación del puesto se realiza en función de la tipología de los productos a exponer o vender y por riguroso orden de entrada de las peticiones. El/la abajo firmante declara que conoce y acepta las normas de organización de las Jornadas Quijotescas y que se compromete a cumplirlas en su totalidad y a atender las indicaciones que le realicen los responsables municipales.

El/la abajo firmante asume las responsabilidades de los productos expuestos y/o comercializados, eximiendo al Ayuntamiento de Madridejos de cualquier tipo de anomalía en la mercancía. También asume las responsabilidades en cuanto a su situación fiscal con Hacienda y Seguridad Social.

AYUNTAMIENTO DE MADRIDEJOS como responsable del tratamiento, le informa que tratamos los datos de carácter personal facilitados por usted para gestionar su solicitud.

Teniendo usted el derecho a acceso, rectificación, supresión y oposición de los datos, así como otros derechos, indicados en la información adicional, que puede ejercer dirigiéndose a la dirección del responsable de tratamiento o a su correo electrónico info@madridejos.es. Igualmente tendrá derecho a formular una queja o reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es) en caso de que sienta vulnerados sus derechos en lo concerniente a la protección de sus datos personales. Si quiere más información puede consultarla en el siguiente enlace <https://www.madridejos.es/politica-de-privacidad.html>.

En Madridejos, a ____ de _____ de 2024.

Fdo: _____

FECHA DE FIRMA: 28/05/2024
HASH DEL CERTIFICADO: 1E6AAADB29AE2CED6D6B750A27DD1C7922B92B3D

Verificación: 45710IDD0C2893184042B89A54F48
Código Seguro de Verificación: https://sede.madridejos.es - Código Seguro de Verificación: https://sede.madridejos.es - Código Seguro de Verificación: https://sede.madridejos.es

PUESTO DE TRABAJO:
Secretario

NOMBRE:
José Ramón Gómez Ruano





Anexo 2 - MODELO DE JUSTIFICACIÓN DE FORMACIÓN PROPORCIONADA EN PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SIMPLIFICADAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN: _____

CIF/NIF: _____

NOMBRE REPRESENTANTE: _____

A todos los efectos reconoce que ha recibido la información teórica en materia de Prácticas correctas de higiene simplificadas, por parte del Ilmo. Ayuntamiento de Madridejos.

En Madridejos, a ____ de _____ de 2024.

Fdo: _____

FECHA DE FIRMA: 28/05/2024
HASH DEL CERTIFICADO: 1E8AAADB29AE2CED6B5750A27DD1C7922B92B3D
Código Seguro de Verificación: 45710IDDOC2893184042B89A54F48

PUESTO DE TRABAJO:
Secretario

NOMBRE:
José Ramón Gómez Ruano





PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SIMPLIFICADAS

Las prácticas correctas de higiene que aquí se detallan pueden ayudarle a adoptar una serie de medidas para facilitar la puesta en práctica de los requerimientos del Sistema de autocontrol en los establecimientos minoristas y de restauración.

La incorporación de estas prácticas correctas de higiene en sus procedimientos de trabajo puede ayudarle a mantener bajo control la contaminación de los alimentos por microorganismos, sustancias químicas y contaminantes físicos, elaborando así alimentos seguros. Con ello se podrá considerar que se cumple la obligación establecida en el art. 5.1 del Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Tanto las buenas prácticas de higiene personal descritas anteriormente como las prácticas correctas de higiene en su proceso de elaboración que se relacionan a continuación podrían equipararse, si se siguen escrupulosamente en su empresa, a un proceso de FORMACIÓN CONTINUADA, pudiendo de esta forma prescindir de asistir a cursos de formación de manipuladores de alimentos.

Estas prácticas pueden ser ampliadas por usted si con ello aumenta la seguridad de sus productos.

1. FASE DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Efectúe la compra en establecimientos autorizados para tal fin, solicitando número de autorización de la empresa suministradora (RGSA, autorización local).
- Solicite a cada proveedor el albarán o factura de compra.
- Si lo desea o si lo estima conveniente, puede solicitar al proveedor su Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC.
- Almacene rápidamente las materias primas que necesitan ser conservadas en frío, en los equipos de refrigeración.
- En el caso de vegetales de hoja, elimine las hojas más externas antes de introducir el género en la cámara.
- Evite el contacto directo de las materias primas no envasadas con las manos, utensilios, o cualquier superficie que pueda contaminarlos.

2. FASE DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

- Respete las fechas de caducidad/consumo preferente indicadas por el fabricante.
- Realice unas prácticas correctas de almacenamiento del género:
 - Sustituya envases o envoltorios sucios por envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
 - No sobrepase la capacidad de los almacenes.
 - No almacene conjuntamente alimentos con productos no alimenticios y en particular con sustancias





peligrosas, como detergente, raticidas, insecticidas, lejía, etc.

- Controle los restos de productos alimenticios que puedan desprenderse de las estanterías, así como roturas de bolsas, etc., ya que supone el llamamiento de toda clase de insectos, artrópodos etc.
- Separe distintos tipos de alimentos para evitar las contaminaciones cruzadas.
- Nunca deje alimentos en contacto con el suelo. Deben colocarse a una altura de unos 10 cm. del suelo, como mínimo.
- Establezca un sistema de rotación del género (el primer producto que entra será el primero que salga). Se recomienda colocar una etiqueta que indique el día de entrada.
- Almacene los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se necesite un alimento se esté continuamente sacando y metiendo su envase del almacén.
- La zona de almacén debe estar bien ventilada.
- Proteja los productos alimenticios de la luz directa.

3. FASE DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN/ CONGELACIÓN

- Controle la temperatura de los equipos frigoríficos, si es posible a diario o con una frecuencia que nos garantice la seguridad del producto. Para que los productos alimenticios cumplan los límites de temperatura regulados, el responsable del establecimiento debe fijar una temperatura en los equipos frigoríficos/expositores, lo suficientemente baja, para que los alimentos alcancen las temperaturas establecidas en la norma.
- No mantenga abierto el equipo frigorífico más que el tiempo imprescindible.
- Respete las fechas de caducidad/fechas de consumo preferente indicadas por el fabricante y la duración de las comidas refrigeradas y calientes (24 horas para alimentos elaborados con huevo).
- Las rejillas o estanterías de los equipos frigoríficos deben ser de material resistente a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Realice unas prácticas correctas de almacenamiento del género:
 - Sustituya envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
 - Permita la circulación del aire entre los diferentes productos, dejando separación entre ellos. La mala ventilación y las bolsas de aire caliente favorecen la proliferación de mohos y levaduras.
 - No sobrepase la capacidad de los equipos frigoríficos
 - Tape los alimentos, evitando que caigan encima de ellos exudados y/o restos de otros productos.
 - Separe distintos tipos de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas (por un lado, carnes y pescados frescos, por otro lado, frutas y verduras frescas y por otro lado productos elaborados).





- Separe los productos elaborados de los que no lo están, situando los primeros siempre en la parte superior del equipo frigorífico, evitando, de esta manera que caigan encima de ellos exudados y/o restos de otros productos.
- Establezca un sistema de rotación del género. Se recomienda colocar una etiqueta que indique el día de entrada de la materia prima perecedera y el día de elaboración. En el caso de productos congelados también de deben de etiquetar
- Almacene los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se necesite un alimento se esté continuamente sacando y metiendo su envase del equipo frigorífico.
- No recongele alimentos descongelados.
- No almacene en congelación productos que han empezado a descongelarse.

4. FASE DE ELABORACIÓN

DESCONGELACIÓN

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.
- Descongele, preferiblemente, a la temperatura de refrigeración, en un lugar adecuado dentro de la cámara, donde no pueda sufrir contaminaciones por otros productos.
- Emplee otras técnicas de descongelación, como puede ser el microondas y siempre siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Descongele en agua potable corriente mantenida a la temperatura no superior a los 21º C durante no más de 4 horas.
- No recongele los alimentos descongelados.
- Descongele únicamente aquellos alimentos y cantidades que se vayan a preparar para su consumo diario.
- Coloque el alimento en una zona de la cámara donde el goteo no pueda contaminar a otros alimentos, y en especial a las comidas ya elaboradas puesto que durante la descongelación se puede desprender gran cantidad de líquido. (Contaminación cruzada)
- Las descongelaciones deberán ser completas antes de su elaboración. Si la descongelación no ha sido completa, el calor durante la cocción no llegará al interior de la pieza correctamente, con el consiguiente crecimiento microbiano.

PREPARACIÓN

- Disponga de espacios distintos para la preparación de los alimentos crudos y los cocinados.
- Utilice equipos y utensilios diferentes para productos crudos y productos cocinados, fundamentalmente tablas de cortar.





- Emplee tablas de corte de diferentes colores para cada tipo de alimento. Si no es posible utilizar equipos y utensilios distintos, lave y desinfecte a fondo todos los equipos, superficies y utensilios cuando se manipulen alimentos distintos, crudos y cocinados.
- Evite la utilización de trapos de tela en la cintura que inconscientemente se utiliza en el secado de manos y de tablas de corte.
- Tape las comidas hasta el momento en que se proceda a su generación o servicio evitando que caigan encima de ellos restos de productos y suciedad.
- No ponga alimentos en contacto directo con el suelo, aun estando envasados
- En verduras **y hortalizas**:
 - Retire las partes más superficiales de las hortalizas y verduras de hoja.
 - Rechace productos dañados, golpeados o deteriorados.
 - Sumerja todos los productos vegetales, que vayan a ser consumidos en crudo (lechugas, escarolas, tomates, pimientos, fresas, etc.) en agua potable con una solución de hipoclorito sódico (70 ppm) durante 5 minutos. Aclare posteriormente con abundante agua potable, preferentemente a chorro, por el efecto de arrastre. El hipoclorito utilizado deberá llevar en la etiqueta la indicación de que puede utilizarse para la desinfección de productos alimenticios o “apta para la desinfección de agua de bebida.
 - Utilice productos autorizados para la desinfección, empleando la dosificación y tiempo de aplicación indicada por el fabricante.
- En pescado **y mariscos**:
 - Supervise el pescado para comprobar la ausencia de parásitos en la carne.
 - **El pescado** que vaya a ser **consumido crudo o prácticamente crudo** (por ejemplo, en vinagre, marinado, sushi, etc.), **debe ser siempre congelado (-20º C) previamente durante 24 horas**, para evitar la presencia de parásitos. La congelación es también obligatoria si va a realizar ahumado en frío en alguna de las especies: arenque, caballa, espadín y salmón salvaje, sin que la Temperatura en el centro del producto sobrepase los 60º C.
 - Raspe las conchas de los mariscos antes de ser cocinados, dado que pueden estar contaminados.

COCINADO

- Establezca unos límites de tiempo y temperatura para el cocinado, dependiendo del sistema de cocción elegido, del producto y de la cantidad de alimento que se vaya a cocinar. Esta relación tiempo-temperatura deberá ser suficiente para garantizar que el producto dispuesto para el consumo no va a perjudicar la salud de los consumidores. Se recomienda alcanzar una temperatura de 70º C en el interior de las piezas.
- Compruebe especialmente la temperatura del interior de piezas de gran tamaño de carne y pescado.
- Deseche los restos de comida.





- Recaliente, de forma que se alcance en el centro del producto y en el menor tiempo posible la temperatura de 70º C, las comidas ya cocinadas y que se han mantenido en refrigeración o congelación hasta el momento de su utilización.
- Utilice recipientes constituidos por materiales autorizados para el contacto con los alimentos.
- Cambie con frecuencia el aceite de fritura. Existen pruebas colorimétricas que nos indican cuando se debe reemplazar el aceite usado por uno nuevo y que usted puede utilizar.

COCINADO CON HUEVO

- Utilice huevos y productos pasteurizados para los alimentos que se vayan a consumir sin posterior calentamiento. **Recuerde que está prohibido utilizar huevos frescos en la elaboración de mayonesas y otras salsas que se elaboren y consuman sin calentar.**
- Utilice huevos y ovoproductos pasteurizados o frescos para alimentos que se cocinen antes de su consumo. En el caso de que se utilicen huevos frescos se tendrá que comprobar, mediante instrumentos adecuados, que el alimento ha alcanzado la temperatura de 75º en su interior.
- Bata los huevos, con la mínima antelación a su cocinado.
- Conserve inmediatamente después de su preparación o cocinado a la temperatura de refrigeración (8º C).
- Conserve el alimento durante 24 horas como máximo.
- Tape los alimentos.

ENFRIAMIENTO

- Reduzca la temperatura en el centro del alimento de 60ºC a 10ºC en menos de 2 horas (Si no se dispone de abatidor de temperatura, enfríe el recipiente en el que se van a conservar los alimentos en un baño de agua fría e introdúzcalo posteriormente en los equipos frigoríficos).

REGENERACIÓN

- Consiga que el tiempo de regeneración, hasta que el alimento alcanza los 70º C, sea inferior a 2 horas.
- Regenere los alimentos según comanda.

5. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- Recuerde que en los casos en que el pescado vaya a ser consumido en crudo o prácticamente en crudo, está obligado a poner en conocimiento de los consumidores que los productos han sido sometidos a congelación.

