

Te encuentras en Inicio /



Miembros del equipo de Alcesa mostrando la certificación de Oca Cert. @Alcesa.

Alcesa certifica su cocina central destinada a la elaboración de menús para niños alérgicos

28-06-2016

Alcesa cuenta desde principios de año con una cocina central en Dos Hermanas (Sevilla), dedicada en exclusiva a elaborar los menús para los niños y niñas alérgicos de sus colegios (línea fría pasteurizada). En abril, la empresa madrileña fue certificada en la norma de gestión ISO 9001 y medioambiental ISO 14001, certificados que incluyen la totalidad del proceso de esta nueva cocina central.

A principios de año la empresa madrileña Alcesa inauguró una cocina central en Dos Hermanas (Sevilla), para elaborar exclusivamente menús en línea fría pasteurizada para los niños y niñas alérgicos de sus comedores escolares. Desde febrero unos 300 comensales de los colegios que se gestionan a través de catering están recibiendo el menú para alérgicos (600 platos de producción diaria), a finales de año se espera estar elaborando ya unos 1.200 menús y el objetivo para el año que viene es que todos sus colegios de gestión directa (35.000 unidades/día) reciban también estos menús especiales desde la cocina de Sevilla y elaborada bajo el mismo sistema de línea fría pasteurizada.

Según declara **Ana Navarro**, directora de Nutrición, Seguridad Alimentaria, Calidad y Prevención de Alcesa, *“vimos la necesidad de ofrecer la máxima seguridad alimentaria a nuestros clientes, dado el aumento de población infantil alérgica e intolerante (más de un 7%). Para elaborar esos platos exentos de alérgenos las medidas de seguridad deben ser óptimas... con una cocina exclusiva para ello aseguramos el mínimo riesgo alimentario”*.

Cabe destacar además, que desde el pasado mes de abril, Alcesa ha certificado con Oca Cert la totalidad del alcance de su empresa, en la norma de gestión ISO 9001 y medioambiental ISO 14001, incluyendo todos los procesos de su nueva cocina central de Sevilla.

Adaptación completa de la cocina e incorporación de las últimas tecnologías

Alcesa había realizado la inversión en la construcción en esta cocina central en los años 2012 y 2013 y fue a posteriori que decidió dedicarla en exclusiva a la elaboración del menú de las personas alérgicas; esta decisión requirió una adaptación completa de la instalación y la realización de importantes inversiones para incorporar las últimas tecnologías.

La cocina trabaja con procesos validados que comprenden unas pautas definidas de elaboración junto a protocolos de limpieza que evitan el riesgo de contaminación cruzada, así como la realización de analíticas de control que aseguran que los platos no contienen los alérgenos prohibidos en cada caso.

La nueva instalación tiene una capacidad de producir en un solo turno hasta 2.000 unidades/día, con posibilidad de hacer dos turnos y de ir ampliando a medida que se vayan incorporando más clientes. Además, entre sus objetivos a largo plazo está poder fabricar para grandes superficies.

Máxima seguridad en menús de contenido paralelo al basal

Tal como explica Ana Navarro, *“los platos que se elaboran en Sevilla están basados en las únicas fichas técnicas de platos para alérgicos que Alcesa tiene definidas; es decir son los mismos platos que generan en una cocina de gestión directa o en una cocina central, de manera que no hay platos distintos. Todos los niños con alergias o intolerancias en Alcesa comen el mismo tipo de plato, en todas nuestras cocinas”*.

La empresa madrileña elabora anualmente un menú basal de 12 semanas, equilibrado en base a las directrices de su propia guía nutricional, *“un documento que se elaboró en el año 2015 siguiendo todos los protocolos y recomendaciones de la diferentes guías de nutrición escolar en las comunidades autónomas a las que servimos, junto a las directrices del programa Perseo y de la Estrategia Naos. A partir de ese menú basal y junto con las necesidades de nuestro cliente, se realizan las derivaciones de los menús alérgicos de acuerdo a las distintas tipologías de alergias e intolerancias. Estas derivaciones al partir del menú basal nos permite crear menús para los alérgicos optando por platos de contenido paralelos al basal para que la diferencia entre unos comensales y otros sean las mínimas; eso sí, siempre anteponiendo la seguridad alimentaria y la correcta nutrición de nuestros niños, a la necesidad de que los platos sean idénticos”*.

Los problemas más comunes entre los comensales de Alcesa son las intolerancias a gluten y lactosa, las alergias a huevos, pescado, leche, frutos secos, a las legumbres y la fruta. *“Con respecto a éstas últimas, legumbres y fruta,—explica Navarro—, no están dentro de las alergias legisladas, pero tenemos en España un porcentaje importante de niños con este tipo de alergia (30% a la fruta y un 7% a las legumbres) y para ellos Alcesa también tiene pautados sus menús con sus platos alternativos al menú basal”*.

Junto con las múltiples combinaciones de todas estas intolerancias y alergias, se configuran unas 40 derivaciones de menús especiales, eso, sin contabilizar las dietas de los diabéticos, de los vegetarianos, etc. Un árduo y complejo trabajo en el que también es pieza fundamental un buen sistema para garantizar toda la trazabilidad, desde la homologación del proveedor hasta el plato.

Por último destacar que del sistema de encuestas de satisfacción que la firma tiene implantado se ha desprendido ya en los último meses un aumento en el índice de satisfacción de clientes y padres, respecto a estos menús especiales.