



Te encuentras en Inicio / Segmento / Otras colectividades /



En toda la cartelaría del comedor universitario se marcan los platos que contienen alérgenos. También se recomienda el mejor menú para los que hacen deporte.

Información sobre alérgenos en los menús del comedor universitario de la ULPGC

25-09-2013

La firma Cook & Events lleva un año operando en el comedor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), donde sirve 200 menús diarios con toda la información sobre alérgenos y recomendaciones para la dieta de los estudiantes más deportistas.

En septiembre de 2012 la firma canaria Cook & Events se hizo cargo de la gestión del comedor universitario de ULPGC, un servicio en principio “*sencillo*”, según los responsables de la firma, donde se ofrece a los estudiantes y personal de la universidad una dieta equilibrada y adecuada a sus necesidades. Se trata de un servicio de comida mixta donde parte de los platos se elaboran de manera tradicional en la cocina central y se transportan al comedor, mientras que otra parte se cocina *in situ*, en la cocina de las instalaciones de la universidad y por chefs de la propia empresa. Se sirven aproximadamente unos 200 menús diarios.

Menús seguros para personas con alergias o intolerancias alimentarias

El hecho diferencial lo encontramos al fijarnos en las cartas de los menús y cartelaría del comedor. Cook & Events tiene identificadas más de 200 referencias de su oferta, a fin de poder determinar qué alérgenos contiene cada plato. Se trata de un servicio innovador y especializado, dirigido a personas con alergias o intolerancias alimentarias, que ofrece al comensal la posibilidad de conocer al instante los componentes alérgenos que contiene cada plato. La información se ofrece a través de una simple iconografía como la que se aprecia en la carta de la foto que precede a este artículo.

Tal como comentan los responsables de la firma, “*estamos trabajando para poder identificar la totalidad de nuestros productos; toda la comida que sale de nuestras instalaciones centrales de manera pasteurizada lleva la identificación de sus alérgenos con total garantía. La mayor dificultad viene al identificar los alérgenos de la comida que se cocina ‘in situ’, ya que son muchos los factores que se deben tener en consideración. En cuanto al producto que llega desde la cocina central, se regenera con las especificaciones correspondientes y se sirve sin manipulación por parte del personal, con lo que no hay ninguna posibilidad de intoxicación.*”

Cocina sana, natural, tradicional, casera... y específica para deportistas

Los menús del comedor universitario (como los del resto de servicios de la firma canaria), son elaborados por una nutricionista quien los organiza haciendo un estudio previo del grupo de población a quien van dirigidos. Una vez diseñados los menús, se valoran nutricionalmente y se revisan las intolerancias alimentarias de aquellos que salen de la cocina central. Se trabaja con recetarios y gramajes establecidos y se tienen en cuenta, además, los periodos estacionales y las costumbres gastronómicas de cada zona. En cuanto a la definición de la cocina que ofrece Cook & Events, desde el punto de vista puramente gastronómico, sus responsables defienden que *“es una cocina sana, natural, tradicional, casera, equilibrada y pensada para optimizar el rendimiento de la materia prima en la restauración colectiva”*.

En el comedor universitario de la ULPGC se ofrece a diario (de lunes a viernes) un menú compuesto de 2/3 primeros, 2/3 segundos y 2/3 guarniciones, además de pan, postre (fruta) y bebida (refresco, agua o cerveza sin alcohol), una variedad de platos que permite llevar una alimentación sana y equilibrada.

Como novedad, la firma ha puesto en marcha este año la actividad *‘Cómelo y quévalo’*, a la que se puede inscribir quien quiera, y que consiste en compaginar la vida del campus como estudiante o trabajador de la ULPGC con una vida saludable basada en el deporte y una buena alimentación. Enmarcado en este programa, los menús van también identificados con un icono que sugiere a las personas inscritas qué platos son los recomendados por los nutricionistas cuando se practica deporte. En este caso, además, los alumnos inscritos pueden cambiar el refresco por una bebida isotónica.

Cook & Events

Cook & Events es una empresa canaria, cuya actividad se desarrolla principalmente en los sectores de restauración de diferentes colectividades (colegios, guarderías, residencias y centros de día) así como en el sector del transporte aéreo, hospitales, residencia y comedor universitario, y suministro de materias primas a establecimientos turísticos.

Las instalaciones de Cook & Events están situadas en Salinetas (Gran Canaria), y cuentan con una superficie de 18.500 m², cuya capacidad de producción es de 500.000 kilos de comida al mes, y en la que la avanzada maquinaria y tecnología del sector le permite dar servicio a 25.000 comensales cada día.

Las instalaciones de la cocina central son pioneras en Gran Canaria en el desarrollo de productos y platos preparados envasados en atmósfera protectora o al vacío, pasteurizados. La aplicación de esta técnica garantiza una conservación del producto hasta un máximo de nueve semanas, sin menoscabo de las cualidades organolépticas.