



Te encuentras en Inicio /



La acrilamida y la presencia de la restauración social en A+H, entre lo más leído en abril

02-05-2018

El mes de abril no ha sido una excepción y, como es habitual, la seguridad alimentaria está muy presente en el 'top10' de las páginas más visitadas; las actividades organizadas en Alimentaria y Hostelco (A+H) para las colectividades, el concurso público de los centros educativos de Oviedo, la nutrición en relación a las personas mayores o el Plan Renove para el equipamiento, han centrado también la atención de nuestros lectores.

Más allá de algunos artículos que se han convertido en documento de consulta para los profesionales del sector y que se llevan leyendo de forma recurrente desde que fueron publicados, hoy os queremos presentar en este artículo el 'top10' de los artículos más leídos en nuestra revista, en el mes de abril.

Por orden estricto de número de visitas, la lista es la siguiente:

1 – Los guantes desechables de vinilo: ¿suponen un peligro para la seguridad alimentaria?

– Estudios recientes apuntan hacia la potencial toxicidad, el fuerte impacto ambiental y la ineficacia como barrera en la manipulación de alimentos de los guantes desechables de vinilo. Las características de su microestructura les daría, además, una capacidad tres veces mayor de producir contaminación cruzada que los de nitrilo, hasta el punto de que expertos afirman que el mejor guante desechable para esparcir la Listeria es un guante barato de vinilo.

2 – La acrilamida: riesgos, recomendaciones y cambios del nuevo reglamento europeo.

– El pasado 11 de abril entró en vigor el Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión Europea destinado a reducir la presencia de acrilamida en los alimentos. La nueva normativa incluye unos Códigos de Prácticas vinculantes, encaminados a reducir los niveles de esta sustancia. Aquí os dejamos información sobre la acrilamida, su normativa, y algunos consejos de cocinado de las patatas fritas, uno de los alimentos que más contribuye a la exposición a la acrilamida.

3 – La restauración social y colectiva 'se mueve y se deja ver' en las ferias Alimentaria y Hostelco.

– Más allá de los grandes números de Alimentaria y Hostelco y de las valoraciones generales, destacamos de esta primera edición

conjunta de las dos ferias, la visibilidad, reconocimiento y apoyo que ha tenido la restauración social y colectiva. Seis talleres gastronómicos, una sesión sobre desperdicio alimentario en colegios y hospitales, y un premio Hostelco Awards al 'Mejor proyecto de restauración colectiva' han supuesto para el sector un espacio propio de encuentro, información y aprendizaje.

4 – Oviedo multiplica por tres las empresas licitadoras de sus comedores escolares.

– La mesa de contratación de los comedores escolares de Oviedo ha confirmado la recepción de diez ofertas presentadas y admitidas para el servicio del curso 2018/2019. Los nuevos pliegos, no sólo han previsto un aumento del presupuesto por alumno, sino que tienen en cuenta la calidad de los productos (que sean de temporada y de proximidad), los métodos de preparación y que los menús se sirvan como máximo cada dos días.

5 – Aporte proteico y composición corporal en la población senior institucionalizada.

– La población senior es un colectivo nutricionalmente vulnerable al que se debe prestar especial atención para evitar posibles desequilibrios en su alimentación. En este artículo ofrecemos recomendaciones sobre la importancia de un adecuado aporte proteico en esta etapa.

6 – El Hospital Regional de Málaga gana el premio de colectividades en los 'Hostelco Awards'.

– La principal novedad de los galardones 'Hostelco Awards' de este año ha sido la inclusión de una nueva subcategoría al 'Mejor proyecto de restauración colectiva'. Finalmente se presentaron once candidaturas, entre las que fueron seleccionadas las de Combi Catering, Serunión y el Hospital Regional de Málaga. Éste último fue el que ganó finalmente el premio.

7 – La importancia del monitor, y de su actuación, en el caso de reacción alérgica por ingesta.

– Conocer la sintomatología en caso de reacción alérgica ayuda a poder llevar acabo una actuación precoz y más eficaz, evitando poner en situación crítica la salud de las personas. Los profesionales de la restauración colectiva deben saber cómo actuar en caso de ingesta accidental. En este sentido, los monitores y monitoras de comedor juegan un papel igual de importante que los cocineros, aunque ellos no sean el manipulador de alimentos de mayor riesgo.

8 – Aumentan las intolerancias alimentarias por los efectos negativos del estilo de vida actual.

– Además de la herencia genética, la contaminación medioambiental, llevar una dieta poco saludable, basada en comidas procesadas, y la propia composición de algunos alimentos aumentan el riesgo de padecer intolerancias. Además, los expertos indican que gran parte de las personas afectadas, ni siquiera saben que sufren alguno de estos trastornos.

9 – En marcha un Plan Renove de hostelería, en busca de mejorar el consumo energético.

– El Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital a través de la Línea ICO-IDAE de Eficiencia Energética, ha puesto en marcha un Plan Renove para la hostelería, dotado con 30 millones de euros. El objetivo es animar a la renovación de equipos y sistemas para mejorar el consumo energético en el sector hostelero. Se podrán obtener créditos de hasta el 100% de la inversión.

10 – El jefe/a de área en colectividades, clave para el engranaje perfecto entre empresa y cliente.

– La restauración social y colectiva avanza año tras año hacia una mayor profesionalización; un avance en el que el perfil del jefe o jefa de área es decisivo. Este profesional representa el engranaje perfecto entre la empresa y el cliente para que todo funcione sin fisuras, cubriendo necesidades y expectativas con precisión; todo ello gracias a que el jefe/a de área tiene una visión global del negocio.