



©Pere Tarrés.

La alimentación segura en las colonias, un reto para las entidades de tiempo libre

28-05-2014

Garantizar una alimentación de calidad y segura para miles de niños durante las colonias y campamentos se convierte en todo un reto cada verano para las entidades de educación en el tiempo libre. Los planes para evitar riesgos en la seguridad alimentaria son fundamentales. Pere Vives y Roser Gual nos explican en este artículo cómo lo tienen organizado en la Fundació Pere Tarrés.

Garantizar una alimentación de calidad y segura para miles de niños durante las colonias y campamentos se convierte en todo un reto cada verano para las entidades de educación en el tiempo libre. En el caso de la Fundación Pere Tarrés, movilizamos a unos 20.000 niños y niñas a los que garantizamos la alimentación saludable y de calidad para que puedan disfrutar de sus vacaciones y al mismo tiempo tengan energía para aprender y formarse en nuestras actividades educativas.

Ahora bien, la preocupación por una alimentación segura no acaba con la vuelta al cole. Al largo de todo el año, desde la Fundación Pere Tarrés ofrecemos unas 94.000 pensiones (que incluirían desayuno, comida y cena) en su red de casas de colonias, albergues y alojamientos juveniles. Especialmente se trata de niños y jóvenes, pero cada vez más también grupos de familias y amigos de todas las edades.

Así pues el reto de ofrecer una alimentación segura a un número tan grande personas se mantiene durante todos los meses del año y está basado en el buen hacer de un equipo humano altamente implicado, bien formado y en continuo reciclaje.

Hacer posible estas cifras de beneficiarios y los altos grados de satisfacción que obtenemos se basa en la combinación de tres puntos fundamentales: la calidad del menú, la seguridad de la higiene a lo largo de todo el proceso de elaboración y la formación e innovación del personal.

Menús únicos, equilibrados y de proximidad

En nuestras instalaciones juveniles, se sirve un único menú en cada comida, excepto aquellos que prepararan especialmente para personas alérgicas, vegetarianas, veganas o que siguen una dieta alimenticia por razones religiosas o de salud. El hecho de ofrecer un menú único tiene numerosas ventajas, entre las que destaca un aprovechamiento de los alimentos logrando así hacer las comidas más sostenibles económica y ecológicamente y un menor desperdicio, en coherencia con los valores que difunde nuestra entidad. Otro aspecto importante para nosotros es formar en valores y hábitos de alimentación como el hecho de fomentar que se coma todo lo que hay servido en mesa. Ésta experiencia gastronómica y educativa la inician los niños y jóvenes, y también los adultos que nos visitan, con el ritual de poner la mesa. Y la acaban con la responsabilidad de recogerla.

Por otro lado, también creemos en la importancia de ofrecer cuatro comidas al día (desayuno, comida, merienda y cena) y de preparar menús equilibrados. Así, siguiendo las indicaciones de una dietista y sin alejarnos de lo establecido por los menús escolares, en nuestras instalaciones solemos ofrecer un primer plato de pasta, arroz, legumbres, sopa o verdura; un segundo plato de pescado, pollo, huevo, carne de cerdo o de ternera (ya sea asado, guisado a al horno); y finalmente, un postre de fruta, helado o lácteo.

Los productos vegetales con los que se confeccionan los menús son de proximidad mientras que todos los demás provienen de proveedores autóctonos que los reparten en todas nuestras instalaciones. Con ello garantizamos la misma calidad y formatos en todos nuestros albergues y casas de colonias. Cada uno de estos proveedores externos nos proporciona sus registros sanitarios (RISIPAC), tal como exige nuestro *Plan de proveedores*. Es también requisito imprescindible que nos faciliten las fichas técnicas de todos los productos elaborados que nos venden, para poder tener la información de todo lo que contiene cada producto, muy importante a la hora de conocer los posibles alérgenos de cada uno (*Plan de alérgenos*).

Planes para evitar riesgos en la seguridad alimentaria

Tanto el *Plan de proveedores* como el *Plan de alérgenos*, forman parte del sistema de Análisis de Puntos Críticos y Planes de Prerequisitos (APPCs), que nos permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos en la manipulación de los alimentos. Otros planes del sistema nos ayudan a mantener en estado óptimo el lugar de trabajo (*Plan de limpieza*), conservar bien las materias primas (*Plan de trazabilidad* y *Plan de temperaturas*), desinfectar las frutas y verduras (*Plan de desinfección*), cocinar correctamente los menús (*Plan de cocción de los alimentos*), etc. Todos estos planes se repasan y estudian en las jornadas anuales de formación que reciben nuestros trabajadores y trabajadoras.

Finalmente, debido al incremento de niños, jóvenes y adultos que visitan nuestros alojamientos juveniles ha sido necesario ampliar algunas casas de colonias y reformar algunas de sus cocinas. Aprovechando estos cambios en las instalaciones, la Fundació Pere Tarrés desarrolló un *Plan de mejora gastronómica* con la ayuda de una consultoría externa que ha supuesto acciones como instalar nuevos electrodomésticos (hornos de convección, carros calientes...) en las cocinas, tener los escandallos de todos los platos que se elaboran en sus instalaciones, pasando por la revisión de los protocolos de actuación. Todo ello sin perder uno de los principios que ha regido siempre en la Fundación Pere Tarrés: *“la comida se prepara y se come de inmediato”*.



Pere Vives es responsable del Área de Educación Ambiental y **Roser Gual** coordinadora de Casas de Colonias, ambos de la **Fundació Pere Tarrés**, una organización no lucrativa de acción social y educativa, dedicada a la promoción de la educación en el tiempo libre, el voluntariado, la mejora de la intervención social y el fortalecimiento del tejido asociativo, con más de 50 años de existencia.