

Caso Práctico |



| Confección de una carta de menú

INDICE DE CONTENIDOS

Introducción

Paso 1.- Comprobar la lista de alérgenos en los ingredientes

Paso 2.- Revisión de la carta de menú disponible

Paso 3.- Informar al personal responsable

Paso 4.- Confeccionar la carta de menú

Caso práctico

Objetivo de la unidad

En este caso práctico vamos a aprender a dar los pasos necesarios para confeccionar una carta de menú que cumpla con el Reglamento 1169/2011.

CASO PRÁCTICO

CONFECCIÓN DE UNA CARTA DE MENÚ

Introducción

A lo largo del curso hemos aprendido a que, desde la entrada en vigor el pasado 13 de diciembre de 2014, el principal objetivo del Reglamento UE 1169/2011 es proveer al consumidor de alimentos de una información suficiente que, en el caso de padecer alguna causa de alergia alimentaria, pueda conocer con certeza qué alimentos de los ofertados en los menús pueden influir en su alergia alimentaria. El objetivo de la nueva normativa es facilitar esta información y hacerla llegar de forma fácil e intuitiva al consumidor.

Por otra parte, sabemos que una de las novedades es que la misma es de aplicación a los establecimientos donde se sirvan comidas no envasadas como restaurantes, bares, comedores públicos, empresas de catering, etc...



La normativa establece que se debe de informar sobre aquellos productos alimentarios que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, relacionando en el anexo II una lista de 14 alimentos que son de obligada

información incluso aunque se hayan incorporado como trazas. Estos alimentos ya hemos visto en la unidad 4 que son la leche, mariscos, pescado, gluten, el huevo, etc...

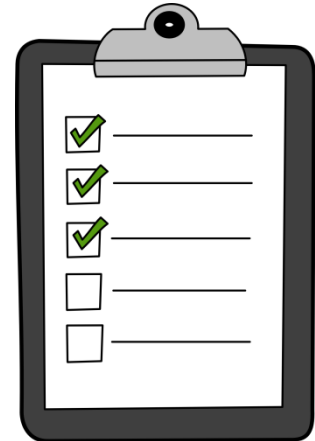
Pues bien, situados en este punto, el Reglamento UE 1169/2011 obliga a las empresas a informar sobre estos alérgenos o productos causantes de intolerancias o alergias alimentarias, para ello, la empresa podrá utilizar distintas vías, como información por parte del personal, cartas de menú, etc... si bien, siempre será recomendable utilizar tantas como sea posible para garantizar la información al consumidor. Por ello, además de dar formación y capacitación en la materia a los empleados, será recomendable que aparezca de forma clara y escrita en los lugares que sean de fácil observación por el consumidor. La obligación consiste en que el consumidor no necesite acudir a preguntar necesariamente, sino que la información esté a su disposición y se informe igualmente del lugar donde estará expuesta esta información sobre alérgenos.

Por último, recordar que en caso de que el consumidor sufra una reacción alérgica o intolerancia, la nueva normativa establece que la responsabilidad recae sobre el establecimiento en caso de incumplimiento de su deber de información, lo cual puede acarrear graves sanciones.

Así, resumiendo en pocas palabras el objetivo de la nueva normativa, dispongámonos a confeccionar una carta de menú como caso práctico de lo aprendido en el desarrollo del curso.

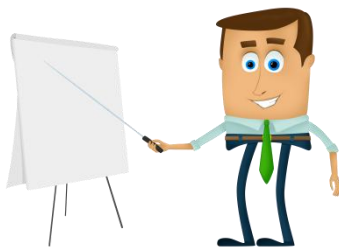
Paso 1.- Comprobar la lista de alérgenos en los ingredientes

Lo primero que se deberá de llevar a cabo es un estudio meticuloso de todos los alérgenos que se pueden encontrar entre los ingredientes que utilizemos en nuestro establecimiento. Para ello, se deberá de revisar todas las etiquetas de información alimentaria facilitadas por los distintos proveedores, y en caso de duda o falta de información, requerir a los mismos que determinen si existe o no presencia de alguno de los alérgenos en el ingrediente o alimento adquirido.



Paso 2.- Revisión de la carta de menú disponible

El siguiente paso consistirá en revisar los platos ofertados en nuestro establecimiento, detallando en un listado todos los ingredientes que se utilizan para su elaboración. Cruzando los datos con la información de los alérgenos presentes en los ingredientes que hemos obtenido en el paso anterior, podremos marcar que platos de nuestro menú son susceptibles de incluir un alérgeno o varios de la lista de alérgenos de obligada información conforme al Reglamento UE 1169/2011.



Paso 3.- Informar al personal responsable

El siguiente paso será trasladar a las personas responsables de facilitar esta información sobre alérgenos, de los registros analizados en la fase anterior. De esta manera, el personal, tanto camareros, cocineros, responsables de salas, así como en general, todo el personal a cualquier

nivel del establecimiento, deberá tener esa información perfectamente estudiada para poder estar en condiciones de garantizar al consumidor todas las dudas y aclaraciones que necesite para conocer con exactitud en qué medida le puede afectar uno producto de entre los ofertados.

Paso 4.- Confeccionar la carta de menú

El responsable de confeccionar el menú, que en cada empresa será la persona designada por la dirección del establecimiento, deberá de buscar un equilibrio entre información y publicidad.

Garantizar la información no debe llevarnos a cargar la carta de menú de tal manera que pierda capacidad de captar esta misma información. Se debe de buscar una fórmula que sirva tanto para informar de los distintos platos ofertados como para que destaque de forma clara y diferenciada, los alérgenos que son susceptibles de encontrarse en los mismos.

Hay distintas vías para llevar a cabo este proceso, utilizando fuentes de letra de distinto tamaño o color de las utilizadas para el resto, a través del subrayado de alérgeno, utilizando dibujos o iconos, etc...

El objetivo último, como ya lo hemos comentado en reiteradas ocasiones es que el consumidor, en cualquier caso, esté informado de forma segura de los alérgenos presentes en los platos ofertados.

A continuación vamos a exponer varios ejemplos de la forma de exponer una carta de menú, en la que hemos realizado un estudio sobre los alérgenos encontrados.

CASO PRÁCTICO

Nuestra empresa, dedicada a la elaboración de platos elaborados, dispone de una carta con un menú que desea actualizar, aportando información sobre los alérgenos presentes en los mismos, conforme al Reglamento UE 1169/2011.




A continuación detallamos los platos del menú y la información reportada por el proveedor de los alimentos.

ENSALADA ESPECIAL

INGREDIENTES: agua, zanahorias, cebollas, lentejas (4.5%), patatas, coliflor, guisantes, harina de maíz, harina de **trigo**, sal, extracto de levadura, pasta concentrada de tomate, ajo, azúcar, semillas de **apio**, aceite vegetal, hierbas y especias, pimienta blanca, perejil.


El proveedor, en el etiquetado, nos informa de que posee harina de trigo y semillas de apio. En este caso, utiliza como medio un color distinto para informar sobre el alérgeno.

PAELLA DE MARISCO

003 PAELLA	Raciones: 200
Destino: <input type="text"/>	
Lote: 20140228	Caducidad: 03/03/2014 16:40
Ingredientes: Arroz, aceite, sal, tomate, gambita, fumet de pescado, guisantes, pimiento rojo, sepia,  PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS	
<input type="text"/>	Conservar a <4°C
 *123456789*	

El proveedor nos informa de que contiene pescado, moluscos y crustáceos. En este caso utiliza imágenes y texto para identificarlos.

EMPEDRADO DE PESCADO

002 EMPEDRADO DE PESCADO	Raciones: 200
Destino: CENTRO DE NEGOCIOS	
Lote: 20140228	Caducidad: 03/03/2014 16:31
Ingredientes: Patata, judías tiernas, aceite, sal, merluza, zanahoria, pescado	
50.02939/CAT	Conservar a <4°C
 *123456789*	

En este caso, nos informa sobre la presencia de pescado en el producto alimentario. Utiliza como vía destacar el texto en negrita y cursiva.

CHOCOLATE BLANCO

5 Al día siguiente, decorar con las frutas cortadas en trocitos y las

CHOCOLATE BLANCO Ingredientes: Azúcar, leche en polvo, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), extracto de vainilla. Puede contener trazas de cacahuete, frutos secos y soja. Conservar en lugar fresco y seco.

Hablemos

APTO PARA UNA DIETA Sin GLUTEN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g	Por porción 25,7g (5 onzas)	% CDO*
Valores medios:			
Valor energético	2328kJ 558 kcal	598 kJ 143 kcal	7%
Proteínas	8,3 g	2,1 g	4%
Hidratos de carbono	55,3 g	14,2 g	5%
de los cuales azúcares	55,3 g	14,2 g	16%
Grasas	33,7 g	8,7 g	12%

NUTRITIONAL COMPASS®

VelSid Gastronomia Cia

Consumo

El proveedor nos informa de que puede contener trazas de cacahuete, frutos secos y soja.

Una vez que tenemos detectados todos los alérgenos que pueden encontrarse en los distintos platos de nuestro menú, es el momento de confeccionar la carta de menú.

En este caso práctico vamos a utilizar tres formas de exposición. En la primera, escribiremos con un color destacado la información sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos. En el segundo, optaremos por indicar en cada plato los alérgenos presentes, mediante una imagen que identifique al alérgeno junto al plato. En el último, utilizaremos el formato tabla para publicar la información sobre alérgenos de la carta de menú.

MENÚ

ENTRANTE

ENSALADA ESPECIAL

Alérgenos: TRIGO Y APIO

PRIMER PLATO

PAELLA DE MARISCO

Alérgenos: PESCADO, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS

SEGUNDO PLATO

EMPEDRADO DE PESCADO

Alérgenos: PESCADO

POSTRE

CHOCOLATE BLANCO

Alérgenos: CACAHUETE, FRUTOS SECOS Y SOJA

MENÚ

ENTRANTE

ENSALADA ESPECIAL  

PRIMER PLATO

PAELLA DE MARISCO   

SEGUNDO PLATO

EMPEDRADO DE PESCADO 

POSTRE

CHOCOLATE BLANCO   

MENÚ

ENTRANTE

Ensalada especial

PRIMER PLATO
















Paella de marisco

SEGUNDO PLATO

Empedrado de pescado

POSTRE

Chocolate blanco

									
Ensalada especial									
Paella de marisco									
Empedrado de pescado									
Chocolate blanco						