

“ADAPTACION DE MENUS BASALES A DIETAS ESPECIALES”

Lourdes Casado Osuna

Introducción

2-3% de los alumnos que acuden al comedor escolar requieren menús especiales: alergias (69%), otras enfermedades (20.5%) y causas religiosas (10.5%)

Nuestro objetivo es ofrecer a estos alumnos un menú libre de los alérgenos o alimentos prohibidos, que cumpla las mismas características que el menú basal.

Materiales y métodos

- Fichas técnicas de proveedores.
- Fichas técnicas de platos.
- Partes médicos y fichas de alumnos alérgicos e intolerantes.
- Diseño de menús a través de programa informático.
- Etiquetado de los platos con información de alérgenos.

Resultados

Obtenemos menús adaptados a las circunstancias personales de los diferentes comensales. Se basan lo máximo posible en el menú basal para que el alumno no se sienta discriminado, y se puedan elaborar de forma segura, eficiente y económica.

Conclusiones

- Es necesario:
- Información más clara y detallada en el etiquetado de los alimentos.
 - Mayor concienciación de los familiares.
 - Implantar cursos obligatorios para los empleados de comedores y para el personal de cocina.
 - Presencia obligatoria del Dietista-Nutricionista en el catering de colectividades.