

¿Cuánto sabes de Seguridad Alimentaria?

Alérgenos y trazabilidad dos palabras que, aunque han estado en nuestro diccionario, poca importancia se les prestaba en lo que podemos llamar su teatro de operaciones: restaurantes, catering, cafeterías, comedores, y cualquier otro punto de alimentación.

Si es cierto que la gastronomía ha mantenido en estos últimos 20 años un lugar de mucha atención por parte del público en general, también es cierto que la información y los adelantos en cuanto a la seguridad alimentaria, no ha ido avanzando al mismo ritmo. La alimentación tiene que estar cada vez más actualizada y brindar el máximo de tranquilidad a los comensales, pero poca conciencia se ha creado sobre puntos neurálgicos como las alergias y sobre todo ahora, que se está atendiendo a personas que durante muchos años no fueron tomadas en cuenta por su incapacidad para ingerir cierto tipo de alimentos.

Según estudios sobre este respecto un 3% de cada adulto y un 6% de cada niño, sufre algún tipo de alergia alimentaria y eso podemos decir que es un importante número de personas en la sociedad.

Pero lo preocupante al día de hoy, es que no se tiene una actitud responsable de manera global, sobre lo que significa dar de comer. Esto se ha convertido en un reclamo que, aunque se ha manifestado desde hace mucho tiempo, poco se ha oído.



Hoy día se está logrando un cambio de actitud sobre cómo y con qué elaborar la alimentación que vas a ofrecer en una carta, sea ya desde un restaurante con estrella Michelin, así como una cafetería informal.

Son muchas las personas que no solo enferman, sino que llegan a conseguir la muerte por ingerir alimentos que no podían comer.

Convenio alimentario para todos

Con más de 60 eventos gastronómicos realizados en Canarias y dos festivales gastronómicos de mucha aceptación por parte del público de Tenerife, como lo son, Festival del Patudo Canario y el Festival del Cochino Negro, Quesos y Vinos de Tenerife. La Asociación Cielo Mar & Tierra y Canariasgourmet! Comunicaciones han realizado un convenio con Sanpani, empresa especializada en todo lo referente a la seguridad alimentaria, esto con el claro objetivo de poder brindar a todos nuestros asistentes a los eventos que realizamos, la seguridad y

prevención y discriminación alimentaria '0' en cuanto a la alimentación se refiere, esto también lo hemos logrado gracias a la participación de todos los profesionales de los fogones que año a año elaboran esas exquisitas tapas y menús para llevar al gran contingente de asistentes que concurren a dichos eventos.



www.sanpani.org

Además, este año gracias a la participación Sanpani, innovaremos ofreciendo tapas elaboradas para veganos y celíacos, dando un paso importantísimo y de diferenciación en cuanto a lo que producciones de calle se refiere y la inclusión de un sector de la población que, lamentablemente no se ha tomado en cuenta como debe ser hasta ahora.

Tenemos la obligación y responsabilidad como asociación y como empresa especializada en gastronomía en dar el mejor ejemplo y enseñar el camino y la actitud responsable para que en todos

los puntos de alimentación de nuestras islas, esté presente de manera permanente la seguridad alimentaria.

¿Qué es Sanpani?

[SANPANI](#) es una empresa canaria que ofrece consultoría integral en materia de normativas de trazabilidad, etiquetado, atención a restricciones alimentarias y desarrollo de modelos innovadores de alimentación y nutrición.

Hoy en día ya hay normativas obligatorias, pero hace 10 años quien se esforzaba por atender a alérgicos, diabéticos, veganos o celíacos, lo hacía de modo voluntario y con una vocación de servicio de Calidad a sus comensales.

Los servicios de comedor y Catering fueron los primeros en enfrentarse a estas normativas con su “comida lista para consumo”. Se enfrentaron a unas exigencias de control que requerían una total transparencia respecto a sus recetarios, los ingredientes incluidos en cada receta, su origen y trazabilidad; y por supuesto, los alérgenos presentes en cada plato, actualizados con regularidad. Esto requería un enorme esfuerzo humano que, sin adecuadas herramientas digitales, hacían de estas tareas un auténtico castigo.

Sanpani ofrece sus plataformas digitales de gestión, de información de recetarios, VIM es “Virtual Ingredient Management” un sistema de escritorio y CIM es el “Cloud Ingredient Management” un sistema online. Ambos permiten, de forma autónoma, gestionar recetarios, declaración de alérgenos, escandallos y emisión de cartas. Todo con la seguridad y confianza que da el ir de la mano de una de las asesorías pioneras en España en materia de normativas de atención a las alergias alimentarias.

Todas las empresas que presten servicios de alimentación, desde restaurantes y cafeterías, hasta hoteles y servicios de catering, deben tener este tipo de información a la hora de

elaborar sus menús. Algunas cadenas ya han desarrollado sistemas similares a este. La plataforma permite una gestión integrada de información relacionada con la alimentación que se sirven. Genera cartas con diseños integrados, pero también escandallos de precios por plato o por evento. Permite hacer selección de platos con ciertas características, filtrando como “sin gluten”, “sin leche”, etc. Siendo posible hacer combinaciones de varias de estas características.