

ConsumoClaro / Comer

## Catering de avión: un reto de altos vuelos

- ▶ Servir comida en el avión no solo es toda una hazaña desde el punto de vista de la calidad nutricional, sino también desde la seguridad alimentaria y la gestión de las sobras

Marta Chavarrías [Seguir a @machavarias](#)

06/01/2018 - 21:32h



- PUBLICIDAD -



Foto: Sandstein

Ofrecer comida a más de 9.000 metros de altura, pese a los importantes avances que se han hecho en el mundo del catering aéreo, constituye un reto constante. Desde que se empezaron a ofrecer los primeros menús de altos vuelos, en 1934 (por la antes conocida compañía American Airways, ahora American Airlines), la historia del catering ha evolucionado de manera sorprendente.

Si bien las primeras comidas que se servían primaban la calidad en la comida y la seguridad, con los años este tipo de menús ha ido integrando un elemento de creatividad en el que se han visto implicados reputados chefs. Pero las limitaciones de servir comida en el avión son importantes, no solo por la cuestión de espacio y de gestión de la comida que sobra, sino porque son productos que tras su elaboración, después tienen que regenerarse en el horno de a bordo.

### MÁS INFO

- ▶ Vuelos de larga distancia: cómo combatir el 'síndrome de la clase turista'
- ▶ Diez estrategias para prevenir el jet lag
- ▶ **ETIQUETAS:** catering, avión, aviación comercial, vuelos comerciales, jet lag, síndrome de la clase turista



## La seguridad de los alimentos, el principal objetivo y el más complejo

La comida de los aviones la elaboran las empresas de catering que, en muchos casos, se encuentran cerca o dentro del aeropuerto. Las compañías aéreas son las responsables del diseño de los menús. Este depende de factores como la duración del vuelo, el punto de llegada y salida, la nacionalidad y religión de los pasajeros, la clase de asiento, el precio de los alimentos, la estacionalidad de estos, el tiempo que se necesita para servir la comida, la capacidad del avión para conservarla, etc.



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

Fumar shisha: ¿peor que fumar cigarrillos?



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

¿Funcionan las bolsas de agua para ahuyentar las moscas?

- PUBLICIDAD -



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

Estas son las 5 razones por las que oyes hablar cada vez más sobre anisakis en verano

- PUBLICIDAD -

Los responsables del catering aéreo deben tener en cuenta un complejo y sensible proceso que va desde las compras, al almacenamiento, preparación, ensamblaje y entrega de los menús. Uno de los principales problemas con los que suelen encontrarse es **el tiempo que pasa entre que se prepara la comida y se sirve**, especialmente en los vuelos largos. La conservación durante este periodo debe hacerse en las condiciones ambientales más óptimas para evitar el desarrollo de bacterias.

Una vez entregada la comida, el operador de catering ya no tiene control sobre los problemas que pueden surgir de calidad o seguridad, así que **la prevención en este caso es fundamental**. La seguridad de los alimentos en los servicios de catering de los aviones depende de que se cumplan altos estándares de higiene a lo largo de toda la cadena de suministro, desde el abastecimiento y almacenamientos de productos frescos, hasta la preparación y, finalmente, la entrega.

Durante todo este proceso debe prestarse **atención a la higiene**, tanto la personal como de utensilios, la limpieza y la correcta desinfección de los recipientes. Los alimentos perecederos deben enfriarse lo más rápido posible después de la cocción y mantenerse a temperaturas frías constantes hasta el momento de **recalentar y servir**.

Cuando las comidas preparadas y refrigeradas llegan a bordo, se almacenan a temperaturas de refrigeración hasta el momento de servir. Justo antes de que lleguen al asiento del pasajero, se calienta en **hornos de calor seco a altas temperaturas** (los fogones en el avión están prohibidos por razones de seguridad).

Otra medida de seguridad es **ofrecer a la tripulación platos distintos**, de manera que, si un producto está contaminado, no afecte a toda la tripulación y se evite una intoxicación de todos sus miembros. Por tanto, se ofrecen distintos platos a las personas con cargos similares.

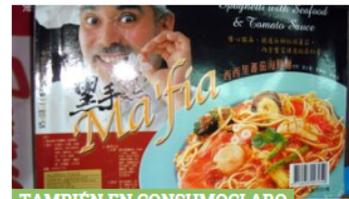
## El gusto se altera en altura

Algunas de las cuestiones más criticadas de la comida de avión son la textura y sabor y la calidad nutritiva. La comida que se sirve en el avión **debe ser ligera, atractiva y adecuada** al tipo de origen de sus comensales. Pero los responsables de este servicio tienen un reto importante al que hacer frente, además de la seguridad alimentaria: satisfacer el sentido del gusto.



Foto: COD Newsroom

Este, según numerosas investigaciones, **se altera en situaciones de vuelo**; el sabor de la sal y del azúcar puede llegar a disminuir con la altura, incluso puede verse afectada la percepción de frescura. A medida que el avión va ganando altura, se produce un cambio en la presión de aire que **adormece un tercio de las papilas gustativas**.



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

¿Por qué no es recomendable congelar alimentos descongelados?

- PUBLICIDAD -



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

Estrés por calor, que no te amargue el verano

- PUBLICIDAD -



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

Según los resultados de [una investigación realizada por expertos del Instituto Fraunhofer de Física de la Construcción IBP](#), "la sal se percibe entre un 20% y un 30% menos intensa y el azúcar entre un 15% y un 20%". En cambio, la percepción de los aromas y ácidos afrutados es más estable. Esto significa que **el sabor de los platos asiáticos**, por ejemplo, tienen un aroma muy intenso, y que platos más suaves como el pescado o las aves de corral, en cambio, requieren muchos más aderezos con sal y hierbas (en detrimento de la calidad nutricional).

El cambio de gusto también explicaría porqué **el jugo de tomate es mucho menos ácido** en el aire que en el suelo. Los expertos apuntan varias razones por las que la percepción de los olores y los gustos es distinta en el aire que en el suelo. Por un lado, la presión reducida en el avión **reduce la saturación de oxígeno en la sangre**, lo que reduce también la efectividad de los receptores olfativos y gustativos.

Pero también el aire seco y otros factores como los cubiertos de plástico y las tazas afectan a nuestro sentido del gusto y hacen que las comidas nos parezcan menos apetitosas. Pero además de este cambio de sabor, que obliga a modificar la cantidad de aderezos usados, **los menús que se ofrecen son poco variados** (por ejemplo, carne como solomillo adobada con salsa para que resulte menos seca al recalentar), incluso pobres nutricionalmente: bocadillos de jamón, sándwiches y alguna ensalada lista para tomar.



Foto: Air Force Reserve Command

## ¿Qué pasa con la comida que sobra?

Si la seguridad de los alimentos que se sirven en un avión es compleja, no lo es menos la gestión de la comida que se desecha. Según datos de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA), las aerolíneas produjeron, durante el año 2016, **unas 5,2 millones de toneladas de residuos**, entre los que se incluyen alimentos, y prevé que para 2030 produzcan más de 10 millones de toneladas anuales, incluidos no solo alimentos, sino también los envases con los que van envueltos, botellas de plástico o servilletas.

La gran mayoría de estos residuos acaban en incineradoras o vertederos. A menudo, las aerolíneas, preocupadas por la satisfacción del pasajero, **almacenan más alimentos de los que realmente son necesarios** a bordo de los vuelos. Por tanto, un aumento de la carga, aumenta también el desperdicio. Para frenar la gran cantidad de comida y de residuos que llegan a producirse, en España, algunas compañías [han puesto en marcha el proyecto Zero Cabin Waste](#).

Entre otras medidas, prevé la recogida selectiva en el avión (con los contenedores destinados a los diferentes tipos de residuos que se generan). También estudian formas de menús con menos residuos, haciendo **una planificación previa de los menús que tomarán los pasajeros** y, de esta manera, tener que preparar menos comidas.

La normativa zoonosanitaria europea establece que los restos de comida procedentes de fuera de la UE deben incinerarse o enterrarse en un vertedero. Donar los alimentos que sobran de un avión no está permitido, lo que significa que **muchas veces se tira comida de bandejas sin abrir**.

## 5 alimentos adecuados para pasar la ola de calor y otros 5 que mejor no



ED CREATIVO

¿Qué puedes comprar en las rebajas por menos de 100 euros?

- PUBLICIDAD -



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

Cerezas, picotas y guindas: ¿en qué se diferencian?



TAMBIÉN EN CONSUMOCLARO

Gazpacho: ¿en qué quedamos, engorda o no engorda?