

Actuaciones para un servicio de dietas especiales  
Servicio Cafetería C.A.E. Universidad de Almería.



Debido a la necesidad de estrictas medidas de seguridad en la manipulación alimentaria para garantizar la elaboración de platos aptos para Celíacos, se ha establecido:

Disponer de utensilios para uso exclusivo de manipulación de alimentos sin gluten (tostador, tabla de corte, menaje de cocina).

Incorporar de forma permanente productos exentos de gluten para desayunos y aperitivos

Pan sin gluten para tostadas y bocadillos

Bebidas sin gluten (cerveza)

Alimentos genéricos que de forma natural no contienen gluten

Alimentos no genéricos etiquetados “Sin gluten”

Alimentos de elaboración propia con ingredientes sin gluten

- Redondo de ternera .. elaborado en espacio libre de gluten para evitar contaminación cruzada y envasado al vacío y etiquetado para su consumo.
- Ensaladilla Rusa con con mahonesa sin gluten



Incorporar de forma permanente productos exentos de lactosa para desayunos y aperitivos

Leche sin lactosa

Margarina vegetal



Incorporar de forma permanente productos vegetarianos para desayunos y aperitivos

- Bocadillos vegetales.
- tostadas de aguacate y queso fresco



Incorporar de forma permanente productos veganos para desayunos y aperitivos

Leche de soja

Leche de almendras

Bocadillos vegetales

Actuaciones para un servicio de dietas especiales

Servicio Cafetería Edf.C. Humanidades Universidad de Almería.



Debido a la necesidad de estrictas medidas de seguridad en la manipulación alimentaria para garantizar la elaboración de platos aptos para Celíacos, se ha establecido:

Disponer de utensilios para uso exclusivo de manipulación de alimentos sin gluten (tostador, tabla de corte, menaje de cocina).

Incorporar de forma permanente productos exentos de gluten para desayunos, aperitivos, platos combinados y menús

Pan sin gluten para tostadas y bocadillos

Bebidas sin gluten (cerveza)

Alimentos genéricos que de forma natural no contienen gluten

Alimentos no genéricos etiquetados “Sin gluten”

Alimentos de elaboración propia con ingredientes sin gluten

- Platos combinados con ingredientes elaborados a la plancha y con guarnición de ensalada y nachos crujientes para sustituir a las patatas
- Ensalada de quínoa y vegetales
- Ensalada con pollo a la plancha
- Gazpacho sin gluten
- Sustituir en el menú el plato que corresponda por uno de elaboración sin gluten a petición del cliente
- fruta natural para postre



Incorporar de forma permanente productos exentos de lactosa

- Leche sin lactosa
- Margarina vegetal
- Sustituir en el menú el plato que corresponda por uno de elaboración sin lactosa a petición del cliente.
- Pasta con salsa de tomate y verduras
- fruta natural para postre



Incorporar de forma permanente productos vegetarianos

- Bocadillos vegetales.
- Ensalada de quínoa y vegetales
- Pasta con salsa de tomate y verduras
- Arroz a la cubana vegetariano



Incorporar de forma permanente productos veganos

- Leche de soja
- Bocadillos vegetales
- Leche de almendras
- Ensalada de quínoa y vegetales
- Pasta con salsa de tomate y verduras
- Arroz a la cubana vegano

## CAFETERÍA DEL EDIFICIO CENTRAL- OFERTA DE DIETAS ESPECIALES

Listado con algunas de las opciones, siempre modificables en función del mercado y demás circunstancias:

### **\*PLATOS ALIMENTACIÓN CELÍACA**

MAGRA AL ROQUEFORT  
HAMBURGUESA  
PECHUGA DE POLLO PLANCHA  
LOMO PLANCHA  
MAGRA CON TOMATE  
ENSALADA

### **\*PLATOS ALIMENTACIÓN VEGANA**

ENSALADA  
PATATAS A LO POBRE (SIN HUEVO)  
PASTA CON VERDURAS  
PISTO  
PARRILLADA DE VERDURAS

### **\*PLATOS ALIMENTACIÓN VEGETARIANA**

ENSALADA CAPRESSE  
PATATAS A LO POBRE CON HUEVO  
REVUELTO CON VERDURAS  
TORTILLA (DE PATATA O FRANCESA)

\*Además, algunos días se dispondrán de platos como GUISOS o ARROCES en distintas modalidades.

## COMEDOR UNIVERSITARIO - OFERTA DE DIETAS ESPECIALES

### RECOMENDACIONES PARA PERSONAS CELÍACAS

-En proceso de certificación para la obtención de un sello de garantía de una Asociación de Celíacos a nivel nacional.

-A diario se cuenta con opciones para personas celíacas, ya sea dentro del propio menú diario, o bien fuera del mismo.

### RECOMENDACIONES PARA PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA

-Se ruega que el cliente lo comente a cualquiera de nuestros trabajadores.

-Se ofrecen opciones con total garantía.

-Se cuenta con fichas de alérgenos de los platos elaborados.

### RECOMENDACIONES PARA PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA

-A diario se cuenta con opciones para personas con algún tipo de intolerancia alimentaria, ya sea dentro del propio menú diario, como fuera del mismo.

### RECOMENDACIONES PARA PERSONAS VEGANAS Y VEGETARIANAS

-Se ruega que el cliente lo comente a cualquiera de nuestros trabajadores.

-Tienen a su disposición una serie de platos que se elaboran en el momento, bajo demanda.

### RECOMENDACIONES GENERALES

-Para todos los casos anteriores, lo más práctico tanto para los comensales como para el Comedor, consiste en que **el cliente se ponga en contacto con el Comedor antes de media mañana**, para así tener preparada la dieta especial a su llegada.

No obstante lo anterior, incluso sin previo aviso, el cliente dispone de las mismas opciones, aunque es posible que tenga que esperar un poco para su preparación.

Esta recomendación es **particularmente importante para las personas con algún tipo de alergia alimentaria**, por la especial atención que requiere la elaboración de su plato. No obstante lo anterior, si se acude sin previo aviso, el cliente recibe la misma atención y seguridad en dicha elaboración.