



# Crece el consumo de platos listos para comer

ANGEL MARQUES DE ÁVILA. Periodista.

## RESUMEN

*Los productos preparados ganan cada vez más espacio en la cesta de la compra de las familias. Y es que los alimentos conservados a bajas temperaturas se presentan como una buena alternativa, porque no solo mantienen sus componentes y sabores en buen estado, sino que, además, están al alcance de aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar. Los platos preparados siguen incrementando su presencia en el hogar español donde ya se consumen anualmente 14,26 kilos per cápita, un 5,2% más que el año anterior. El sector cerró 2017 con unas ventas de 487.593 toneladas, un 4,6% más que el año anterior. En España, aunque es un sector heterogéneo, se calcula que hay más de 300 empresas dedicadas a la producción y comercialización de platos preparados y precocinados que, en líneas generales, son grandes y medianas compañías alimentarias con líneas específicas de negocio, así como pequeñas empresas especializadas en ofertas concretas.*  
**PALABRAS CLAVE:** platos preparados, precocinados, congelados, preenvasados.

Un plato preparado es una preparación culinaria envasada y lista para ser ingerida con un mínimo de operaciones. Generalmente los platos preparados requieren de operaciones de calentado o hidratación (por regla general con agua).

Los platos preparados han evolucionado de forma considerable, desde sus orígenes a mediados del siglo pasado, hasta nuestros días, especialmente en cuanto a tipo de envases, variedad de recetas y modos de preparación. Hoy en día, uno de los mayores referentes en Europa es el Reino Unido (cuyos orígenes en platos preparados se remontan a la década de los 70). Cualquier empresa que quiera conocer las principales tendencias e innovaciones en platos preparados en Europa tiene obligado un estudio de mercado en Reino Unido. En España cada día se está demandado más este tipo de comida debido a los horarios de trabajo y sobre todo en las grandes urbes.

El gran nivel de producción y consumo de platos preparados en España permite a las empresas del sector de comidas preparadas tener un gran surtido y, especialmente, gracias a la gran rotación y a la ausencia de necesidad de comercializar platos con una larga vida útil, vender productos sin conservantes ni colorantes artificiales ni otras “maravillas” de la ciencia.



**El incremento del consumo en los hogares, la recuperación del gasto en restauración y una cada vez más cuidada producción, son los principales motivos de que la demanda de platos preparados**

Con este objetivo como referente, el de crear platos preparados de calidad que utilicen ingredientes o materias primas de calidad y no colorantes y conservantes artificiales, grasas trans, potenciadores del sabor -como el glutamato monosódico E-621-, etc. se creó el primer surtido de *platos preparados tradicionales* de Mercadona. Este objetivo se comunicaba en el packaging de los productos por medio del “compromiso nutricional”, donde se explicaba que no se utilizaban ingredientes de dudoso beneficio para la salud humana tan frecuentemente utilizados en la industria y que, entre otros motivos, sigue alimentando la conciencia popular de que la comida preparada que se vende en los supermercados es de mala calidad y que solo se ha de consumir en situaciones muy excepcionales y nunca como algo habitual.

Además del compromiso nutricional, *platos preparados tradicionales* fue pionera también en introducir en el packaging un completo y visual etiquetado nutricional con los porcentajes y cantidades diarias recomendadas de calorías, grasas, sodio, etc. En otras palabras, este etiquetado “desnudaba” al plato ante los consumidores y mostraba los secretos más ocultos de la industria de forma transparente. Es importante destacar que también en aquella época Eroski lanzó su semáforo nutricional en la mayoría de sus productos de marca propia.

En España existen grandes compañías con reconocido prestigio y dotadas de fabulosa tecnología que capacita dar el salto y romper la asociación del consumidor de comida preparada = comida industrial = comida perjudicial para la salud.

## **BUENAS PERSPECTIVAS**

Las nuevas necesidades de los consumidores unidas a las innovaciones tanto en formato como en contenido, auguran un excelente año para el sector de los platos preparados, según ASEFAPRE (Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados), integrada por 14 compañías, con una producción de

227.000 toneladas en 2017, un 7,4% más que el año anterior, de las que 196.000 toneladas van dirigidas al mercado español y las 31.000 toneladas restantes a la exportación.

El incremento del consumo en los hogares, la recuperación del gasto en restauración y una cada vez más cuidada producción, son los principales motivos de que la demanda de platos preparados, así como el lanzamiento de nuevas variedades, haya aumentado de forma considerable en los últimos años.

Este magnífico panorama se ha visto reflejado en un crecimiento de la presencia de los platos preparados en los hogares españoles, donde se consume una media de 14,2 kg/año per cápita, un 5,2% más que en 2016.

La consolidación de la trayectoria ascendente de este sector se debe, en buena medida, a las inversiones en innovación para desarrollar alimentos cada vez más saludables y equilibrados, lo que implica la sustitución de proteínas animales por vegetales, la reducción de sal, azúcares y materias grasas, o incluso, la introducción de fibra.

Entre los alimentos más demandados destacan los platos preparados congelados (2,54 kg por persona y año), liderados por las carnes preparadas; las croquetas; los calamares rebozados; los canelones y la lasaña; y el pescado y marisco rebozados.

Los productos preparados ganan cada vez más espacio en la cesta de la compra de las familias. Y es que, según los expertos, los alimentos conservados a bajas temperaturas se presentan como una buena alternativa, porque no solo mantienen sus componentes y sabores en buen estado, sino que, además, están al alcance de aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar.

Aunque las empresas que integran ASEFAPRE producen mayoritariamente platos preparados congelados de alta calidad, también ocupan un lugar destacado los platos refrigerados y de temperatura ambiente. Croquetas, calamares, gulas, productos de surimi, canelones, lasañas y carnes preparadas, son las soluciones más demandadas por el mercado español.

En 2018, el sector seguirá innovando para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo que incluyen, no sólo el desarrollo de alimentos cada vez más equilibrados, sino la creación de nuevos formatos adaptados a los diferentes tamaños del hogar -monodosis, porcionables y familiares- y envases fabricados con nuevos materiales que permiten un correcto cocinado en horno y microondas.

En relación a las previsiones para 2018, las nuevas necesidades de los consumidores unidas a las innovaciones tanto en formato como en contenido, auguran un excelente año para el sector de los platos preparados. En el sector se espera que el consumo de platos preparados consolide su trayectoria ascendente y crezca a un ritmo similar al de 2017.

### LISTO PARA COMER

Por definición, denominamos plato preparado a una elaboración culinaria envasada y lista para ser consumida con un mínimo de operaciones. De esta forma, a la hora de hablar de platos preparados, cabe clasificarlos desde dos ángulos: por la familia a la que pertenecen o por la forma de elaborarlos. Dependiendo del estado de conservación, así como de los métodos tecnológicos aplicados, la industria de los platos preparados se clasifica en tres grandes categorías:

**Platos preparados congelados.** Son aquellos sometidos a un proceso previo de ultracongelación a una temperatura inferior a  $-20^{\circ}\text{C}$ , deben almacenarse en un congelador. El objetivo no solo es mantener la calidad del producto, sino evitar el desarrollo de microorganismos, así como la pérdida de nutrientes.

**Platos preparados refrigerados.** Son productos perecederos que deben mantenerse en el frigorífico, aunque nunca a una temperatura inferior de  $-1^{\circ}\text{C}$ . La conservación debe ser fría, pero no debe superar los  $7^{\circ}\text{C}$ , ya que a una temperatura superior este tipo de alimento suele deteriorarse.

**Platos preparados a temperatura ambiente.** Son aquellos productos que pueden conservarse en sitios (como almacenes o despensas) cuya temperatura oscila entre los  $15$  y  $30^{\circ}\text{C}$ . A pesar de que no se requiere el frío para su correspondiente conservación, se recomienda que el ambiente sea seco y fresco.

Los platos preparados son la solución perfecta para quienes no disponen del tiempo suficiente para dedicárselo a la cocina, para quienes cuentan con poca práctica culinaria o, simplemente, para quienes prefieren disfrutar más de su tiempo de ocio. Son fáciles de preparar y de servir, ya que llegan al consumidor casi listos para comer.

Los platos preparados incluyen una gran variedad de ingredientes que redundan en un abanico de soluciones muy diferentes: desde productos de carne, productos del mar, pastas y arroces, hasta verduras, cremas, sopas, croquetas, surimi o gulas. Además, existe toda una oferta de platos preparados adaptada a las necesidades más específicas de aquellos consumidores que, o bien por salud o por gusto personal, buscan soluciones diferentes.

Croquetas, empanadillas, canelones/lasañas, nuggets, anillas o derivados del surimi cambiarán su formulación para favorecer la salud de los españoles con la reducción paulatina de un 10% el contenido mediano de sal en estos productos en los próximos tres años.

Esta nueva reformulación en estos platos preparados llevará aparejada una importante labor de innovación en términos de identificación de nuevas materias primas e ingredientes, así como en la creación de nuevas formulaciones y procesos de elaboración con el fin de evitar la modificación de sabores o la textura de los alimentos.

Todos los platos preparados pasan por estrictos controles durante el proceso de elaboración, con el objetivo de avalar su calidad, seguridad y la total conservación de su textura y su sabor. Durante toda la vida útil del producto, las empresas garantizan su calidad, cumpliendo con todos los sistemas de certificación de seguridad, calidad, medio ambiente y sostenibilidad.

El constante esfuerzo innovador del sector y una estrategia orientada a I+D han permitido un gran crecimiento de la producción de platos preparados, fortaleciendo su liderazgo en el segmento de los productos commodities.

Las compañías de este sector mantienen una constante ampliación de sus instalaciones, creando nuevas líneas de producción con la maquinaria más moderna y la tecnología más avanzada en toda la cadena, que las sitúan a la vanguardia del sector. Nuevos productos, nuevos sabores, nuevos conceptos, desde que el sector comenzara a ampliar su línea de productos



con nuevas especialidades, la inversión en investigación y desarrollo ha aumentado progresivamente para hacer frente a las demandas de todo tipo de consumidores.

Cabe destacar la innovación en una nueva gama de productos adaptados a las necesidades de los consumidores de hoy, que abarca desde la sustitución de proteínas animales por vegetales (legumbres, cereales como quinoa, espelta o garbanzos), hasta la reducción de sal, azúcares y materias grasas, o incluso, la introducción de fibra, entre otras. Asimismo, con el objetivo de buscar alimentos cada vez más saludables y equilibrados, el sector también mantiene una preocupación constante por la eliminación de aditivos o la elaboración de productos sin conservantes ni colorantes.

Además, esta creación también se orienta a cubrir las necesidades de aquellas personas con patologías digestivas, entre las que destacan, la enfermedad celíaca o la intolerancia a la lactosa, dos de las más frecuentes entre la población. El abanico de soluciones que da respuesta a esta demanda es muy amplio e incluye medidas como la identificación de nuevas materias primas e ingredientes, innovadoras formulaciones y procesos de elaboración, y estudios de preferencias. Todo ello da como resultado productos con nuevos sabores y conceptos, adaptados a los gustos de cualquier consumidor.

### UNA BUENA OPCIÓN GASTRONÓMICA

El sabor, el olor, la textura y la presentación son las características más valoradas por los consumidores en relación a los platos preparados, quienes además destacan que son una buena opción para disfrutar de una dieta rica y equilibrada ya que mantienen sus propiedades organolépticas y nutritivas.

La chef más galardonada de España, Carme Ruscalleda, propietaria del restaurante Sant Pau en Sant Pol de Mar (Barcelona), considera que el mercado de los platos preparados está en una carrera emergente y con mucho futuro, observando con satisfacción que hay mucha creatividad en la elaboración de los mismos. Para la cocinera con más estrellas Michelin, los platos preparados están jugando un papel de motor económico muy importante en el sector ya que hay muchos restaurantes que los elaboran, siendo un potencial económico para la empresa.

Andrés Romero Pérez, chef del restaurante Pimpi, de Málaga, considera que si los platos preparados están bien elaborados con productos de alta calidad tienen mucha cabida en la cocina actual y añade que, el cliente español es cada vez más exigente, lo que contribuye a que los platos precocinados alcancen un grado elevado de satisfacción, recientemente probé un codillo a baja temperatura que estaba muy conseguido.

Para Francisco de Miguel Atencia, Director General de Euroambrosías, empresa que atiende las necesidades de la gastronomía actual, con soluciones de I+D+i para los distintos ámbitos de la hostelería y de la mediana y gran distribución, los platos preparados han aportado sobre todo la posibilidad de recuperar recetas de nuestra gastronomía, siempre en refrige-



rado. El plato preferido de este profesional del sector son las carnes y asados que los encuentra que están muy bien hechos.

Su menú elaborado con platos preparados, tendría unas croquetas de jamón como aperitivo, como primero se decanta por una crema de hongos con dados de foie gras de pato, un segundo compuesto por carrilleras de ternera con puré de patata trufado, y para rematar un coulant de avellanas con helado de vainilla de postre.

Agustín Herrera, cocinero en el complejo Florida Retiro, de Madrid, es de la opinión que actualmente los platos preparados, están teniendo más relevancia en la gastronomía española, debido a que hay más y mejores profesionales dedicados a la elaboración de estos platos. Además ya no es solo un precocinado de mala calidad, como se asocia en muchas ocasiones. Esto es debido a que se utilizan muy buenos productos y nuevas técnicas de cocción y como beneficio, se obtiene más rendimiento de un establecimiento al necesitar menos espacio de cocinado y dedicarlo al comensal. En actualidad los platos preparados, según este chef madrileño, están teniendo un papel más importante día a día, no solo por tema costes, que es evidente que aunque el precio sea más caro, se tiene un ahorro a largo plazo.

Otro aspecto que los hace tan atractivos es que un mismo plato precocinado, cada cocinero puede darle un toque diferente y ser algo más personal. Cosa que al cliente le agrada ya que puede comer otro plato diferente y salir de las grandes cadenas de establecimientos que se dedican al montaje únicamente de platos precocinados. ■