



Dossier de Prensa

ÍNDICE

- A. ASEFAPRE**
- B. LOS PLATOS PREPARADOS**
- C. PLATOS PREPARADOS, TODO VENTAJAS**
- D. INNOVACIÓN**
- E. CALIDAD Y SEGURIDAD**
- F. SOSTENIBILIDAD**



A. ASEFAPRE

La **Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE)**, constituida en 1978, integra a nivel nacional a los principales fabricantes de platos preparados congelados, además de refrigerados y de temperatura ambiente.

La Asociación, integrada por 16 compañías, forma parte de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), y se ha marcado como objetivos:

- Actuar como **plataforma de unión permanente y eficaz** de las empresas dedicadas a la producción de platos preparados, estableciendo vínculos de cooperación y colaboración en defensa de los intereses tanto colectivos como individuales.
- Encauzar la participación de las empresas del sector en federaciones nacionales o comunitarias.
- Representar al sector frente a organismos de carácter público y privado a nivel autonómico, nacional o comunitario.
- Actuar como único interlocutor válido en el marco de productores de platos preparados con la **Administración española para la elaboración y adaptación de la legislación**.

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, aumente de forma imparable en los últimos años.

De hecho, en 2018 las empresas asociadas alcanzaron una producción total de platos preparados de 239.784.808 Kg, lo que supuso un crecimiento del 6% con respecto al año anterior.

ASEFAPRE trabaja cada día para reforzar las claves de su éxito: la innovación y una gran capacidad de adaptación a las necesidades específicas de los consumidores.

ASEFAPRE EN CIFRAS

- Compañías: 16
- Empleados: 4.000 empleos directos
- Producción 2018: 239.784.808 Kg
- Mercado español 2018: 205.527.911Kg
- Exportación 2018: 34. 260. 497 Kg

La asociación está compuesta por los siguientes órganos:

- Asamblea General y empresas asociadas
- Junta Directiva
- Secretario General
- Grupos de trabajo

Empresas asociadas

			
			
			
			

B. LOS PLATOS PREPARADOS

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, anillas a la romana, sucedáneo de angulas, productos de surimi, canelones, lasañas y carnes preparadas, son las soluciones más demandadas por el mercado español.

Clasificación de los platos preparados

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 de la **familia de productos** a la que pertenece, la industria de los platos preparados se cataloga en:

- Productos del mar
- Productos cárnicos
- Croquetas
- Anillas a la romana
- Surimi y derivados
- Pastas
- Salteados y arroces
- Cremas y sopas
- Verduras
- Pizzas y paninis
- Postres
- Otros: churros y porras, empanadillas, fingers de queso, rollitos de primavera, etc.).



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.** Sometidos a un proceso previo de ultracongelación a una temperatura inferior a -20°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°C . La conservación debe ser fría, pero no debe superar los 7°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°C . A pesar de que no se requiere el frío para su correspondiente conservación, se recomienda que el ambiente sea seco y fresco.



C. PLATOS PREPARADOS, TODO VENTAJAS

a. Listos y fáciles

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.

Y es que, para la elaboración de muchos de estos productos, tan solo se requiere unos minutos en la cocina y tres técnicas culinarias:



- **Cocción.** Se abre el envase del producto para poner este último en agua hirviendo. El tiempo de cocción dependerá del tipo de alimento, pero por lo general, se requiere un mínimo de 5-15 minutos. A través de este proceso, **se pretende eliminar los posibles microorganismos existentes para poder digerir después el producto.** Asimismo, se recomienda que los alimentos no se cuezan en exceso, con el objetivo de conservar la mayor cantidad posible de nutrientes.



- **Al horno o microondas.** Para los productos que se preparan tanto en el microondas como en el horno, es necesario que una vez que son extraídos del envase, se pongan en el recipiente adecuado. No obstante, algunos productos ya vienen incluso con bandejas, que permiten ponerlas directamente en el horno/microondas, para mayor comodidad del consumidor. En cuanto al tiempo de preparación, cabe señalar que, para **los platos que se elaboran en el horno se suele requerir más tiempo que para los que se preparan en el microondas.**



- **Sartén.** Dependiendo del tipo de alimento, suele utilizarse una mayor o menor cantidad de aceite. A medio fuego, se recomienda remover el producto de forma continua durante unos minutos para que no se queme ni se pegue a la sartén. Una vez se haya rehogado, el siguiente paso es emplatarlo. **Cuando la intención sea freírlo, es importante poner el producto directamente congelado en abundante aceite muy caliente** (ideal que cubra el producto para que quede bien hecho en su interior). Sugerencia: siempre será mejor freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.

b. Ricos y nutritivos

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.

c. Variados

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.

d. Calidad

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 miembros de ASEFAPRE garantizan su calidad, cumpliendo con todos los sistemas de certificación de seguridad, calidad, medio ambiente y sostenibilidad.

e. Económicos

Los platos preparados están al alcance de todos los bolsillos, pudiéndose adquirir a un precio razonable, gracias a los procesos sistematizados de elaboración.



D. INNOVACIÓN

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 que integran ASEFAPRE 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 innovación también se orienta a cubrir las **necesidades de aquellas personas con patologías digestivas**, entre las que destacan, la enfermedad celíaca o la tolerancia 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.



Consumidor formado e informado

En la actualidad, nos encontramos ante un consumidor más exigente que demanda más información, y que ésta se detalle en el envase del producto. De acuerdo con el Reglamento de diciembre de 2016, todos los productos deben incluir información nutricional en el etiquetado para, de esta manera, responder a las exigencias de las autoridades mundiales a las restricciones de ingredientes no saludables.

El envase de los platos preparados proporciona una información más detallada al consumidor mediante la fecha del envasado, el fabricante, la cantidad de los alimentos e ingredientes empleados o los métodos de conservación y elaboración.

En relación a la innovación centrada en los formatos y envases de los platos preparados, **la industria está trabajando en procesos menos invasivos con envasados** que permitan métodos de cocción al vapor, así como una mejor calidad sensorial de los productos.



La mejora constante en los procesos de producción da como resultado unos platos preparados que cuidan la dosis de aditivos, lo que se traduce en una disminución de conservantes y colorantes.



La elaboración de platos preparados más saludables es ya una realidad al lanzar productos que contienen menos cantidades de sal, azúcares o materias grasas.



Distintas patologías y enfermedades, como la tolerancia a la lactosa o la enfermedad celíaca, hacen que la innovación esté presente día a día en la fabricación de los platos preparados. Gracias a productos sin lactosa o sin gluten (entre otros), se cubren las necesidades específicas de un sector de la población.



La investigación en nuevos sabores, conceptos y productos es esencial. La finalidad es brindar una gama más amplia de platos preparados, adaptada a los gustos de un consumidor más exigente.



Los ingredientes y alimentos seleccionados para la elaboración de los nuevos platos preparados se someten a rigurosos controles para certificar la seguridad de los productos.



Los platos preparados cumplen cada una de las exigencias obligatorias de calidad, que se establecen dentro del marco de la ley española.



Uno de los compromisos de los nuevos platos preparados se centra en respetar el entorno y los recursos que lo rodean.



E. CALIDAD Y SEGURIDAD

Desde sus inicios, la calidad y la seguridad se han convertido en una prioridad para **ASEFAPRE**, trabajando intensamente para garantizarlas en todas las fases de su proceso: elaboración, envasado y transporte.

Ambas van de la mano y son irrenunciables. Así pues, desde que el alimento es pescado en el mar o recogido en la tierra, hasta que el producto final es adquirido por el consumidor, **ASEFAPRE** cumple con cada una de las exigencias y normas obligatorias de calidad establecidas, indispensables para seguir desarrollando su actividad a nivel nacional e internacional.

Para cumplir con las mayores exigencias, **ASEFAPRE selecciona los mejores alimentos e ingredientes** que se someten a rigurosos certificados y controles, y cuenta con los medios técnicos más avanzados tanto en el proceso de producción como en el envasado.

El proceso de producción culmina con una rigurosa cata de degustación, donde el producto se prueba de acuerdo al método de preparación establecido en cada envase. Posteriormente, los sistemas de envasado garantizan la eliminación de posibles microorganismos patógenos, además de conservar los valores nutricionales y las características sensoriales del plato -sabor, textura, presencia y olor-. Asimismo, y con el objetivo de ayudar al consumidor en el momento de la compra, el almacenamiento y la preparación del producto, es fundamental que el envase contenga todas las instrucciones completamente detalladas.

ASEFAPRE trabaja en pro de sus sellos de calidad para continuar avalando la seguridad de los platos preparados y **apuesta por una dieta equilibrada** fomentando el consumo de productos que aporten los nutrientes necesarios para hacer frente al ritmo de vida actual, mejorando así la calidad de vida del consumidor.



F. SOSTENIBILIDAD

ASEFAPRE mantiene el compromiso de proteger y cuidar el medio ambiente y apuesta por acciones que promueven la sostenibilidad y el respeto al entorno y a los recursos que lo constituyen.

En esta línea, **ASEFAPRE** impulsa, día a día, acciones encaminadas a conseguir las siguientes metas:

- Eficiencia energética
- Desarrollo sostenible
- Fomento del reciclaje
- Conservación del ecosistema
- Reducción del porcentaje de los residuos orgánicos
- Gestión de los residuos ocasionados
- Racionalización de las actividades pesqueras, agrícolas y ganaderas
- Control de las emisiones de gases de combustión al medio ambiente
- Control de la actividad de las fábricas

ASEFAPRE cumple las normas y leyes que engloban la legislación española en lo que respecta al cuidado del medio ambiente.

CONTACTO

Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE)

Álvaro Aguilar
Secretario General
C/ Velázquez, 57 – 3º Izquierda
28001 Madrid

Teléfono: 913 107 080
Mail: aaguilar@bemmabogados.com

www.hoyplatospreparados.es

Contacto de Prensa

Paloma Aguilera



T: 910 885 550 / 659 072 261
pafm@lasker.es