



## Vídeo cápsula de inocuidad alimentaria: claves para evitar la contaminación cruzada por gluten

25-05-2021

**El 27 de mayo se celebra el Día Nacional del Celiaco; un día dedicado a dar visibilidad y apoyo a las personas celiacas y a la concienciación. Desde Restauración Colectiva queremos apoyar ese esfuerzo de difusión, ofreciendo esta vídeo cápsula de nuestro colaborador Félix Martín, en la que se recuerdan las claves básicas para evitar la contaminación cruzada por gluten en cocinas profesionales.**

La contaminación cruzada consiste en la transferencia de gluten desde alimentos que contienen esta proteína hacia alimentos que están libres de ella. Lo que a veces no somos conscientes es de la pequeñísima cantidad de gluten que es capaz de desatar sintomatología en las personas celiacas y que a veces, para las personas ajenas a esta enfermedad, hace que les pueden parecer exageradas las medidas o los cuidados que se adoptan para prevenirla.

Quizá la mejor manera de comprender la naturaleza de este problema es fijarse en que los sellos que garantizan que un alimento está libre de gluten o es bajo en gluten, miden la presencia de esta sustancia en partes por millón, es decir, en milésimas de gramo por cada kilogramo de alimento. Bajo esta óptica, quizá sea más fácil comprender la importancia de evitar la contaminación cruzada por partículas imperceptiblemente pequeñas de gluten durante el trabajo en las cocinas profesionales.

En el siguiente video se sintetizan las claves más sencillas para poder preparar comidas libres de gluten destinadas a los comensales celiacos. Como siempre, el factor humano es clave durante el trabajo en cocina.

- Os recordamos que en el *'Libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'* podéis encontrar información ampliada sobre los errores que nunca deben cometerse en una cocina profesional, respecto a la inocuidad alimentaria.

#### Noticias Relacionadas

- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina
- El principio de la 'marcha adelante', la secuencia lógica del trabajo en una cocina profesional
- Hazte con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria', la inocuidad alimentaria no espera
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)



**Félix Martín** es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de *'El libro negro de la seguridad alimentaria'*, editado por RCBooks. @: [felmargar@gmail.com](mailto:felmargar@gmail.com). ([Todos los artículos](#)).