



Miguel Ángel López, experto en seguridad alimentaria y profesor del Basque Culinary Center.

El 'abc' de la seguridad alimentaria en el *Foro gastronomía y salud* celebrado en Zaragoza

25-11-2016

Hace unos días se celebró en Zaragoza el 'Foro Gastronomía y Salud', organizado por Heraldo de Aragón con la colaboración de Araven y en el que intervino el experto en seguridad alimentaria y profesor del Basque Culinary Center, Miguel Ángel López. De entre todas sus explicaciones, destacamos las normas básicas que conforman el 'abc' de la seguridad alimentaria en restauración.

El pasado 16 de noviembre se celebró en Zaragoza el *Foro gastronomía y salud*, organizado por Heraldo de Aragón con la colaboración de Araven. En él, el experto en seguridad alimentaria y profesor del Basque Culinary Center, Miguel Ángel López, impartió una conferencia en la que recordó a los profesionales la necesidad de controlar las temperaturas y llevar a cabo buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

El profesor del BCC criticó algunos programas de cocina televisivos en los que los cocineros no respetan los procedimientos higiénicos y ofrecen un mal ejemplo para los espectadores. *"Se explica como llevar a cabo cualquier técnica culinaria avanzada como la utilización de hidrocolides para realizar, esferificaciones, espumas, emulsiones, deconstrucciones y trampantojos culinarios, pero se ignora como calcular la 'vida útil' de un alimento o simplemente las temperaturas de pasteurización o esterilización"*.

En este sentido resaltó que, según sus propias investigaciones, *"el 98% de los profesionales de la cocina desconocen las temperaturas que tienen que tener los alimentos en gastronomía"*. Al mismo tiempo, aseguró, *"se tiran demasiados alimentos sin necesidad y se mantienen otros hasta que sus características organolépticas los hacen rechazables por no realizar una pasteurización mínima antes del almacenamiento o envasarlo en caliente por encima de 80°C para que se produzca una auto pasteurización"*.

Precauciones básicas en la cocina

Según este expertos existen unas normas básicas en cocina que deberían ser el 'abc' de las seguridad alimentaria y que se pueden resumir en:

- Los profesionales no deberían trabajar nunca con piercings, anillos, pulseras, pendientes, collares ni tatuajes recién hechos y sin protección, ya que todo ello tiene una carga significativa de bacterias (*aerobias*, *S. aureus* y *E.coli*); estos objetos son una fuente potencial de contaminación de los alimentos. Se deben eliminar cuando se trabaja, ya sea en la cocina o en el servicio de sala.
- Hábitos tan sencillos como lavarse las manos antes de manipular los alimentos reduce entre el 75% y 84% la carga bacteriana total.
- Las normas deben aplicarse en todo el recinto hostelero. *“Un excelente indicador de cómo puede estar la cocina es simplemente observando y tocando la ‘carta o menú’ de los restaurantes. Generalmente los programas de limpieza no se acuerdan de las cartas, por lo que podemos encontrar verdaderos reservorios de bacterias con capacidad para producir contaminación cruzada al cliente”*. Según sus datos, un *S. Aureus* puede sobrevivir hasta 90 días en una carta de plástico a temperatura ambiente y una *E. coli* hasta 25 días.
- El experto en seguridad alimentaria también ha querido acabar con algunos mitos que todavía existen en cocina. Leyendas urbanas como la que asegura que no se puede meter un bote de cristal con una tapa de metal en un microondas para realizar un tratamiento de pasteurización.
- Ha que utilizar los termómetros en las cocinas y hay que empezar a trabajar con los peachímetros y aW.

El profesor del Basque Culinary Center abogó, así mismo, por la formación continua de los profesionales, *“necesitamos mucha formación, tener elementos de referencia, compartir experiencias y cada día crecer personal y profesionalmente dentro de un sector cada vez más capacitado y técnico”*.

Desconfianza del consumidor en la industria alimentaria

Por otro lado, el experto se refirió también a la desconfianza general del público sobre los alimentos convencionales y regulados. *“Nunca hemos tenido un nivel de seguridad tan alto en los alimentos como en este momento de la historia y su incidencia en las enfermedades transmitidas por los alimentos es pequeña y limitada. A pesar de ello, cada vez confiamos menos en los alimentos convencionales y se piensa que nos están engañando constantemente, que nos quieren envenenar, provocar y producir enfermedades”*, aseguró el experto, añadiendo que *“tampoco la industria alimentaria ayuda mucho con su marketing pseudo científico y con una publicidad nutricional muy alejada de las necesidades de la población en general”*.

López Fernández-Santos trató el tema de la creciente desconfianza ante los productos que se venden en los supermercados, lamentándose de que *“muchos consumidores confían más en los súper alimentos que aparecen cada semana en un vídeo de Youtube que en las recomendaciones que cualquier profesional de la salud les pueda dar”*. El profesor explicó así mismo que el etiquetado de los alimentos sigue siendo un aspecto fundamental para conocer en profundidad todas sus características y de esta forma saber si satisfacen las necesidades de los clientes. Paradójicamente, *“un porcentaje cada vez más alto de la población confía más en productos sin control, sin limpieza, sin trazabilidad, sin etiquetado, etc. Se confía más en los alimentos inciertos que en los regulados”*.

Miguel Ángel López es profesor del prestigioso Basque Culinary Center, el primer centro en España que imparte Grado Universitario de Gastronomía, ubicado en San Sebastián y donde estudian cerca de 500 alumnos. Es responsable de la formación tanto de alumnos, empleados y profesores en Seguridad Alimentaria.