



‘El libro negro de la seguridad alimentaria’, la mejor herramienta para la plantilla de cocina

09-12-2020

‘El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina’ es un manual escrito por Félix Martín y editado por Restauración Colectiva, con el apoyo de Clyma Grup. En él se desgranar algunos de los errores más recurrentes respecto a la manipulación de alimentos e higiene en una cocina. El mejor regalo de empresa para el personal involucrado en la elaboración de alimentos seguros y con un 10% de descuento comprando diez o más libros (edición papel).

Como todos sabréis, hace ya casi dos años editamos ‘El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina. Conoce los errores que nunca se deben cometer’; un manual escrito por nuestro colaborador Félix Martín, sobre la seguridad alimentaria en cocinas profesionales, en el que se desgranar algunos de los errores más recurrentes respecto a la manipulación de alimentos e higiene en una cocina.

El mejor regalo de empresa para el personal involucrado en la elaboración de alimentos seguros y **con un 10% de descuento comprando diez o más libros (formato papel)**. Una herramienta imprescindible para cualquier persona involucrada e interesada en mejorar la elaboración de alimentos de forma segura (gestores, cocineros, dietistas...).

Como el propio autor comenta, “no se trata de un libro técnico, académico, científico, ni de un ‘libro blanco’ de buenas prácticas en cocina. Lo que encontrarás en este libro negro son algunos de los mitos o de las falsas creencias respecto a la higiene alimentaria relacionados con el trabajo en las cocinas de restauración colectiva, social y comercial... errores de concepto que pueden poner en peligro tanto la salud de los comensales como la imagen y reputación de los negocios e instituciones. El objetivo del libro es ayudar a todos los profesionales a tomar conciencia de la innegociable responsabilidad de la gestión higiénica de las cocinas”.

El libro, editado por Restauración Colectiva bajo el sello RCBooks, cuenta con el apoyo y patrocinio de la empresa Clyma Grup. Tal como comenta Javier Campuzano, director general de la firma y uno de los prologuistas del libro, “los profesionales de la hostelería y/o elaboración de alimentos no pueden arriesgarse a tener un problema por falta de buenas prácticas en limpieza e higiene; eso pondría en peligro la salud de los consumidores así como el prestigio del negocio. (...) Mantener las cocinas en condiciones higiénicamente saludables es una necesidad radicalmente indispensable. Cocina limpia = salud y seguridad. En este libro se habla de seguridad e higiene alimentaria ofreciendo una visión muy acertada para no caer en hábitos que, de forma sistemática, nos puedan llevar a tratamientos, manipulaciones y conceptos erróneos a la hora de elaborar los alimentos”

El manual, que se podrá adquirir en versión electrónica (ePub, mobi, .pdf) o papel, está estructurado en tres bloques: Errores, Consejos y Herramientas de verificación. Son 150 páginas escritas de 'tú a tú' que van desgranando uno por uno los errores más comunes que se cometen en una cocina profesional, con la pretensión de que el lector no sea víctima de esos fallos, instaurados en el *modus operandi* de muchos manipuladores de alimentos (descárgate el índice en .pdf).

El libro está dirigido, no solo a los manipuladores de alimentos, sino a todas las categorías profesionales involucradas en el trabajo de la operativa en cocina e interesadas en mejorar la manera de elaborar alimentos de forma segura.

Importantes avales nacionales e internacionales

'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina' cuenta además, con el aval de **Rafael J. García-Villanova**, de la Cátedra de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Salamanca; y el de **Ismel Pérez Peña**, del Centro Nacional de Genética Médica de Cuba.

Tal como comenta en su prólogo García-Villanova, *"el libro cuenta con el valor pedagógico que también tiene decir 'lo que no se debe hacer' (...). Todo ello, con una redacción impecable, sencilla y de fácil comprensión, no reñida en absoluto con el rigor técnico e incluso académico. Es un libro fruto de la experiencia en comunicación a profesionales de la restauración colectiva, que en su trabajo diario tienen una parte importante de responsabilidad en la salvaguarda de la Salud Pública"*.

Por su parte Ismel Pérez hace hincapié en el papel de las personas respecto a la seguridad alimentaria... *"el manual aborda con transparencia trece errores que marcan, con responsabilidad, como el eslabón más importante y decisivo al factor humano, por encima de las particularidades del diseño, la disponibilidad del equipamiento y las características de las materias primas, en la ocurrencia y persistencia de estos errores. Con la lectura de estos temas, se puede contribuir a fomentar una mayor sensibilidad y conciencia en los trabajadores de las cocinas, teniendo en consideración que, de principio a fin, se resalta como eje temático la excelencia en la prevención"*.

Por último recordar que el autor, Félix Martín García, es licenciado en veterinaria, especialista en seguridad alimentaria y ha trabajado durante más de dos décadas en la formación de recursos humanos para la industria agroalimentaria tanto en el sector público, como en empresas privadas. Ha capacitado profesionalmente a cientos de manipuladores de alimentos, en gran parte trabajadores del sector de hostelería y restauración. Asimismo, desarrolla una intensa actividad divulgadora a través de las redes sociales, charlas, y la colaboración habitual con medios de comunicación especializados, entre ellos con nuestra revista *online*.

'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina' está a la venta en sus distintos formatos electrónicos, en las plataformas Lulu y Amazon. Para el libro en papel, nos tenéis que escribir un e.mail con vuestros datos de contacto, pidiéndonoslo directamente.

¡Compra ahora tu libro con el 10% de descuento!

Noticias Relacionadas

- Los errores en la manipulación de alimentos disparan las toxiinfecciones en verano
- '¡Atención: D-N, dietistas técnicos, cocineros y gestores de empresas, esto es para nosotros!'
- El principio de la 'marcha adelante', la secuencia lógica del trabajo en una cocina profesional
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)