



Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

El rompecabezas de la inocuidad: el equipo de cocina es una pieza clave, pero no la única

Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

El rompecabezas de la inocuidad: el equipo de cocina es una pieza clave, pero no la única

Miércoles, 14 de septiembre 2022

ESPECIAL HIGIENE E INOCUIDAD

Como hemos publicado en diversas ocasiones, la responsabilidad de la seguridad alimentaria en cocina recae mayoritariamente en los/las manipuladores de alimentos; no obstante, hay diversas variables que juegan también a favor de hacer las cosas bien. Diseño de instalaciones, equipos, digitalización, formación... factores todos que facilitan, sin duda, un mejor control de la seguridad.

En la pasada edición de Alimentaria & Hostelco, el equipo de Agar Asesoramiento pudimos participar activamente en varios de los eventos profesionales que se organizaron. Entre ellos, una mesa redonda sobre Seguridad Alimentaria del [programa de colectividades](#), estupendamente organizado por [Restauración Colectiva](#). ¡Y no es peloteo! es agradecimiento sincero por dar voz al sector en ese enorme foro que es la feria.

La Inocuidad es un concepto amplio y algo abstracto, pero gracias a los distintos perfiles de los participantes, surgieron enfoques muy interesantes para la reflexión. Y aquí os compartimos la nuestra.

Siempre se ha dicho que la inocuidad de los alimentos que se preparan en una cocina depende totalmente del desempeño de sus manipuladores, y es cierto, pero hay otras variables que entran en juego que pueden aligerar la carga y contribuir al éxito.

1. Diseño de las instalaciones:

La cocina tiene que ser un espacio cómodo para trabajar y para ello su diseño tiene que estar pensado y organizado. ¡Ergonomía! Muchas horas de pie, distancias y desniveles entre cámaras, hornos, fuegos y zonas de trabajo suponen un desgaste físico mayor de lo debido.

Un buen diseño de la cocina en cuanto a flujos de trabajo juega a nuestro favor evitando riesgos de cruces indeseables. La existencia de cuartos fríos para la manipulación, la amplitud de las cámaras para evitar amontonar y mezclar en las baldas... Todo suma.

A veces hay que lidiar con los medios que nos tocan, pero siempre hay espacio para pensar si podemos hacer una cesta mejor con los mimbres que tenemos.

2. Maquinaria:

Elementos como el abatidor o una sencilla envasadora al vacío han demostrado su contribución a la reducción de riesgos y ser indispensables hoy en día en cocinas con producciones considerables. Nos seguimos encontrando cocinas con volumen que no los tienen, o peor... que no los usan.

3. Tecnología:

La (r)evolución en las formas de trabajo en todos los puestos es un hecho y la cocina no es una excepción: trabajamos desde hace años con hornos y basculantes programables, las cámaras pueden reportar datos de temperatura a un registro sin que hagamos nada y hay herramientas digitales que, una vez configuradas con nuestras recetas y previsiones de servicio nos informan, entre muchas otras posibilidades, de la lista de la compra que tenemos que hacer o de cuánta producción elaborar de cada plato.

Optimizando la producción también reducimos excedentes y la problemática recurrente de la gestión de las mermas, con lo que esto conlleva a nivel sanitario (además de medioambiental). Además, el hecho de tener los menús establecidos, organizados y previstos para todas las pautas alimentarias del centro, nos hará evitar riesgos derivados de la improvisación.

4. Formación:

Solemos pensar en la formación como principal medio para promover la inocuidad entre nuestros equipos. ¡Pero vemos que no es el único! Creemos firmemente que la formación (y sensibilización) en seguridad alimentaria empieza mucho antes de que los trabajadores entren en nuestras cocinas. Se debe inculcar desde las escuelas de hostelería y los centros de formación como parte indisoluble de la profesión de cocinera o camarero... es tan importante como manejar bien el cuchillo o desbarasar correctamente una mesa.

La cultura de la inocuidad que se promueve en las empresas es e incumbe a todos, por lo que en su primera formación también debería inculcarse a los futuros gestores, gerentes, directoras y responsables que liderarán esos equipos. Es prioritario inculcar que un alimento inocuo es, por definición, aquel que no hace daño a quien lo consume y este debe ser el objetivo de toda la cadena.

Por último, queremos recordar que para que no sea sólo papel, es importante implicar al propio equipo en el desarrollo de esa cultura de inocuidad. Sin sus aportaciones al sistema, su conciencia sobre los peligros y su necesaria capacidad de adaptación no conseguiremos pasar de la teoría a la realidad y que por fin todas las piezas del puzle encajen.

– Este artículo forma parte de la *newsletter* especial '[Higiene e inocuidad alimentaria](#)', publicada el 15 de septiembre de 2022.

Noticias Relacionadas

- [Las toxiinfecciones en medios generalistas... casi siempre con el foco equivocado](#)
- [Convenio ATP: ámbito legal sobre condiciones higiénicas en el transporte de alimentos perecederos](#)
- [Hamburguesas y todo tipo de carnes picadas poco hechas... un 'paraíso' para los microbios y bacterias](#)
- [Las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria siguen siendo prioritarias](#)

Inés García es consultora de gestión de cocinas y restauración en [Agar Asesoría Alimentaria](#), un equipo formado por dietistas, profesionales de la cocina y la gestión, especializados en formación y desarrollo de proyectos para colectividades e industria alimentaria. Además, son Agentes Digitalizadores autorizados de Kit Digital. @:
agar@agar.cat. ([Todos los artículos](#)).