



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Debate sobre 'Grandes retos de la seguridad alimentaria: más allá de la microbiología'

Vista general de los componentes de la mesa redonda. ©ToniBofill.

Debate sobre 'Grandes retos de la seguridad alimentaria: más allá de la microbiología'

Miércoles, 10 de abril 2024

El pasado 19 de marzo y dentro de las actividades del 'Congreso de Restauración Colectiva' celebrado en Alimentaria & Hostelco 2024, se celebró una mesa redonda sobre los retos en seguridad alimentaria; se debatió sobre peligros como la contaminación química por metales pesados, los alérgenos, la necesidad de una formación efectiva del personal, la implementación de planes APPCC bien adaptados y el compromiso de los equipos directivos. Es una crónica de nuestro colaborador, Félix Martín.

En el contexto del [Congreso de Restauración Colectiva](#) que tuvo lugar en Barcelona dentro del [espacio dedicado a las colectividades](#) de Alimentaria & Hostelco 2024, se desarrolló una interesantísima mesa redonda sobre 'Grandes retos de la seguridad alimentaria: más allá de la microbiología'.

Los numerosos asistentes disfrutaron de un enriquecedor intercambio de opiniones acerca de los peligros de contaminación química a los que pueden estar expuestas las comidas, como pueden ser los metales pesados, las migraciones de componentes desde los envases de plástico, las consecuencias de determinadas prácticas culinarias y, por supuesto, la presencia de los alérgenos alimentarios como peligro creciente e insuficientemente regulado a día de hoy.

La mesa estuvo integrada por participantes de reconocida solvencia: **M^a Rosa Urdiales**, inspectora veterinaria del Principado de Asturias y presidenta de la [Sociedad Española de Seguridad Alimentaria \(Sesal\)](#), **Daniel Carles**, director técnico de [Inno4Food by Soleti Group](#), **Xabier Munioitz** fundador y CEO de [Laztan](#) y **Marta Ruiz**, directora de Calidad, Seguridad Alimentaria, PRL y Sostenibilidad de [Mediterránea](#). Todos ellos moderados por **Iván Ludeña**, director y fundador de [lluquality](#).

A lo largo de las intervenciones se manifestaron diferentes 'cuellos de botella' que impiden una mejor gestión de estos peligros dentro de las cocinas para colectividades, como pueden ser el control eficaz de algunos proveedores, las insuficientes garantías que ofrecen determinadas materias primas, la falta de datos reales sobre la incidencia de estos peligros 'no microbiológicos' en las personas (más allá de las alertas alimentarias) o la pobre colaboración público-privada para abordar los problemas.

Sin embargo, fue la falta de capacitación del personal el factor clave que puso de acuerdo a todos los ponentes como el principal reto a resolver. Si se consiguieran avances significativos en este ámbito, muchos de los problemas dejarían de serlo, especialmente si se apoyaran en buenos planes APPCC, específicos y bien orientados a las circunstancias y necesidades particulares de cada empresa.

Aunque muchas empresas despliegan planes muy eficaces de formación de su personal, en ocasiones tienen que asumir personal externo no formado por ellas, a menudo con creencias erróneas en cuanto a la higiene y seguridad alimentarias y lo que es peor, con actitudes o manías inadecuadas.

Se hizo hincapié en la importancia de la formación presencial de las personas trabajadoras, la mejor manera de transformar actos y actitudes en el trabajo, ya que en eso consiste la verdadera capacitación. Asimismo se consensuó la importancia de extender la cultura de la inocuidad de los alimentos a todos los actores que participan del proceso de gestión, elaboración y servicio de comidas para colectividades.

Los equipos directivos no pueden ni deben desconectarse de sus responsabilidades y, por otro lado, existen hábitos y conocimientos que ya deberían empezar a fomentarse desde las propias escuelas en las que se sirven las comidas, haciendo partícipe al propio alumnado, por ejemplo, de las buenas prácticas de manipulación, de la reducción del desperdicio o de las circunstancias que rodean a un compañero de clase alérgico a algún ingrediente de los menús.

Noticias Relacionadas

- [El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición](#)
- [Los 'ATX Awards' reconocen el buen trabajo dirigido a la protección del usuario alérgico](#)

- [Acellec reivindica en A & H la importancia de la educación en el ámbito de las colectividades](#)
- [Alergias alimentarias en comedores escolares y hospitales: temores y responsabilidades](#)

Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de Félix Martín 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. ([Todos los artículos](#)).