



¡Atención: D-N, dietistas técnicos, cocineros y gestores de empresas, esto es para nosotros!

23-01-2019

Hace casi dos semanas que, desde nuestra nueva línea RCBooks, lanzamos 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'; un manual escrito por Félix Martín, en el que se desgranar los errores que nunca se deben cometer en una cocina profesional para garantizar al máximo la inocuidad de los alimentos y, por tanto, la salud de los comensales. A continuación reproducimos un escrito de José M. Capitán, publicado en su blog 'Tres manzanas para ti', opinión que agradecemos enormemente.

"Como sabéis, trabajar en una cocina profesional implica una enorme responsabilidad, pues en tus manos queda la salud de aquellas personas para las que dedicas tus horas frente a los fogones. En el mundo se originan, cada día, un gran número de intoxicaciones alimentarias por alimentos en mal estado que se podrían evitar siguiendo unas sencillas, pero imprescindibles normas de higiene en la manipulación de los alimentos.

*El autor del libro que os quiero recomendar, **Félix Martín**, hace una labor extraordinaria de concienciación sobre qué no hacer en una cocina en la que se trabaja para colectividades, revelando una verdad incómoda: si alguien se intoxica comiendo lo que se ha preparado en un establecimiento hostelero no es culpa ni del excesivo calor, ni de la mala calidad de la materia prima, ni de las inspecciones sanitarias, ni de la salmonella, ni de la mala suerte, ni de ninguna otra causa externa; la única razón por la que miles de personas enferman o incluso fallecen en el mundo como consecuencia de una toxiinfección alimentaria es el propio manipulador de los alimentos, el cual, no ha seguido los protocolos adecuados para prevenirla, convirtiéndose en el responsable directo de la pérdida de salud de los comensales y de la pérdida de prestigio, cuando no de la ruina, de la empresa para la que trabaja. Como bien dice el autor "son las personas las que van a marcar la diferencia en cuanto al servicio y la experiencia de los clientes, pero también van a ser las garantes de la salud de los mismos".*

*Este magnífico libro, 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina', coordinado por mi amiga **Ana Turón**, impulsora de la revista digital en la que estáis leyendo esta opinión, es una herramienta de gran utilidad para todos los que nos sentimos fascinados por esta temática. Por si fuera poco, está muy bien escrito, su orientación es tremendamente práctica y su lectura es agradable y didáctica. Particularmente, como nutricionista, lo encuentro especialmente interesante para establecerlo como guion en el diseño de cursos para manipuladores de alimentos.*

Termino este post felicitando al autor y a la coordinadora del proyecto por este gran trabajo que deseo pueda llegar al máximo de

personas posibles y con ello mejorar la calidad del servicio de nuestra restauración colectiva.

Os dejo este enlace a través del cual podréis saber más sobre esta obra y en el que encontraréis la forma de adquirirla”.

– Blog ‘Tres manzanas para ti’.

Noticias Relacionadas

- Medio siglo en busca del control de las enfermedades de transmisión alimentaria
- Hazte con el ‘Libro negro de la seguridad alimentaria’, la inocuidad alimentaria no espera



José M. Capitán es graduado en Nutrición Humana y Dietética, máster en Agroalimentación y técnico especialista en Dietética y Nutrición. Trabaja desde 2002 en el Observatorio de la Salud del Servicio de Salud del Ayuntamiento de Sevilla, imparte cursos desde hace más de veinte años y ha sido elegido, recientemente, decano de [Codinan](#). @: jmcapitan@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).