



COMUNICADO DE PRENSA

Alimentaria 2012-Restaurama: V Congreso Internacional de Gastronomía - BCN Vanguardia

El Instituto Silestone presenta las claves para diseñar una cocina higiénica y segura en Alimentaria 2012

- **Luis Eduardo Montes, co-autor del libro *Diseño Higiénico de Cocinas Profesionales*, ha explicado cómo diseñar una cocina con el fin de conseguir un óptimo nivel de higiene y seguridad alimentaria**

Barcelona, 26 de Marzo de 2012. El Instituto Silestone ha participado hoy en Alimentaria 2012, el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, con la Conferencia “**Diseño Higiénico de Cocinas Profesionales**”. El evento ha contado con la participación de **Luis Eduardo Montes**, quien ha presentado los principales factores a seguir a la hora de diseñar una cocina para alcanzar el máximo nivel de higiene y seguridad alimentaria.

La conferencia ha tenido lugar en la Zona de Demostraciones del Village de BCN-Vanguardia, en el marco de Restaurama - Alimentaria 2012. El evento, que se celebra desde hoy y hasta el próximo jueves 29 de marzo en Barcelona, pretende convertir su 5ª edición en el punto de encuentro del sector de la hostelería.

Según Luis Eduardo Montes, los elementos básicos a tener en cuenta para el diseño higiénico de cocinas son la arquitectura, la ingeniería de las instalaciones, la instalación de maquinaria y la ingeniería de procesos. Los principios fundamentales que deben considerarse son:

- La descripción de las distintas zonas y de sus dotaciones básicas
- El cálculo de las dimensiones de las diferentes zonas
- La aplicación de los principios generales de higiene:
 - Marcha hacia adelante
 - Separación de espacios sucios y limpios
 - Integración armónica
- La elección de los materiales utilizados en los paramentos y otras estructuras que los acompañan
- El estudio de las instalaciones de ventilación, iluminación y suministro de agua
- La selección de mobiliario, máquinas y utensilios diseñados de forma higiénica
- El cálculo de capacidades de las instalaciones

El diseño higiénico de la cocina reduce los riesgos de contaminación alimentaria

En el marco de su labor divulgativa, el Instituto Silestone impulsa el conocimiento y difunde la información científica necesaria para dar a conocer los últimos avances en tecnología y productos, así como las mejores prácticas de higiene encaminadas a mejorar la salud y la calidad de vida de las personas. En esta área de actuación el papel de consumidores y profesionales es fundamental, quienes van a beneficiarse de todos los avances en una sociedad que cada vez demanda productos más seguros y cuyas características antibacterias suponen un gran valor añadido.



BCN-Vanguardia 2012: Innovación, tendencias, tecnología alimentaria y diálogo

Organizada por Alimentaria y Grupo Caterdata y acogiéndose al nombre original del certamen, BCN-Vanguardia 2012 este año apuesta claramente por los términos “Innovación” e “Integración”. Alimentaria no sólo es un enorme mercado internacional, también es un ágora para el diálogo, el intercambio, la información, el conocimiento y un espacio para detectar tendencias. Los mejores expertos, la experiencia reconocida y la solvencia contrastada son los ejes comunes del amplio abanico de actividades, foros, conferencias y talleres programados durante el salón. El evento reúne a más de 4.000 firmas y unos 140.000 profesionales internacionales de la industria alimentaria que se darán cita para reunirse con proveedores, hacer networking y encontrar nuevas referencias.

Silestone Institute es una plataforma internacional dedicada al estudio y a la divulgación de la higiene en la cocina y en el baño, tanto en los espacios públicos como privados, con el objetivo de fomentar una forma y un estilo de vida saludables. Toda la información que divulga **Silestone Institute** está avalada por su Consejo Asesor, integrado por expertos en diferentes áreas como seguridad alimentaria, cocina profesional, comunicación científica, productos de limpieza, arquitectura y diseño, hostelería y restauración, quienes ponen su conocimiento a disposición de los consumidores, los profesionales y la sociedad en general.

Para más información:

Instituto Silestone

Miriam Pagador (Secretaría y Comunicación)

Rbla. Catalunya 18, 1º 08007 - Barcelona

Tel.: (+34) 93 481 36 20

silestoneinstitute@ulled.com

www.silestoneinstitute.com