

Feria Horeq 2011

## El Instituto Silestone y la Federación Española de Hostelería fomentan la higiene alimentaria en Restauración

- **Higiene y seguridad alimentaria en cocinas aplicadas al sector de la restauración, temas centrales en las charlas presentadas en el marco de Horeq 2011, el Salón del Equipamiento para la Hostelería**
- **Las ponencias han sido patrocinadas por el Instituto Silestone y organizadas por la Federación Española de Hostelería (Fehr) con el objetivo de promover la excelencia en higiene en las cocinas profesionales**

**Madrid, 22 de noviembre de 2011.** La seguridad alimentaria no se improvisa, sino que es el resultado de una serie de acciones encaminadas a evitar riesgos para la salud. La solución pasa por efectuar un diseño y gestión en la cocina desde el prisma de la higiene y contribuir a proporcionar un espacio donde elaborar alimentos sea más seguro. Así lo han explicado Maite Pelayo, microbióloga especializada en Seguridad Alimentaria y miembro del Consejo Asesor del Instituto Silestone, y Eduardo Montes, co-autor del libro *Diseño Higiénico de Cocinas*, en las charlas celebradas ayer en el marco de Horeq 2011, la Feria del Equipamiento para la Hostelería que se celebra estos días en Madrid.

### ***“No planificar un diseño higiénico supone un gasto extra para el restaurador”***

Eduardo Montes, co-autor del libro *Diseño Higiénico de Cocinas*, ha explicado en su ponencia ***Diseño higiénico de cocinas profesionales*** cuáles son los principales factores a seguir a la hora de diseñar una cocina para alcanzar un óptimo nivel de higiene y seguridad alimentaria. Según Montes, los participantes clave del diseño higiénico son: arquitectura, ingeniería de instalaciones, instalación de maquinaria e ingeniería de procesos. El proyecto deberá ser realizado siguiendo el criterio de la *marcha hacia adelante* como premisa fundamental a través de la zonificación. La solución pasa por crear un espacio para cada tipo de trabajo (auxiliar, almacenamiento y conservación, manipulación, limpieza y aguas, residuos y cocción), que estará encaminada a evitar posibles toxiinfecciones alimentarias.

Para él, el sector de la Restauración debe esforzarse en adaptarse a la doctrina del autocontrol mediante el compromiso de la dirección, la adaptación del diseño, la dotación de material y tecnología en las cocinas y la formación y motivación del personal. Si no se realiza una cocina desde una perspectiva higiénica, el resultado será la obtención de una serie de problemas en la cocina que tendrán que ser solventados con más trabajo, más necesidad de limpieza y de recursos humanos, lo cual implica un aumento del gasto económico.

Planificar muy bien lo que se quiere realizar, lo que Montes denomina “definir el sistema de restauración” es fundamental y va a ser un factor determinante que va a condicionar el diseño de la cocina: qué tipo de sistema de gestión se va a utilizar (línea fría o caliente), qué tipo de platos se van a cocinar, si se van a distribuir alimentos, qué tipo de envases se van a utilizar.

Para finalizar su ponencia, Eduardo Montes ha apostado por el sistema de “línea fría”, que permite prolongar la vida útil de los alimentos y permitir una distribución diferida de las comidas a través de la utilización de técnicas de enfriamiento, mantenimiento y regeneración del frío. En relación a las normativas vigentes en el entorno profesional promueve evitar la ambigüedad para no generar incertidumbre en el sector de la restauración mediante normas concretas y flexibles que se adapten a cada una de las situaciones.

### ***Cocinas equipadas con Sistemas Pasivos de Seguridad Alimentaria (SPSA): Un espacio seguro***

Maite Pelayo, microbióloga especializada en Seguridad Alimentaria y miembro del Consejo Asesor del Instituto Silestone, propone un nuevo concepto de gestión en Seguridad Alimentaria desarrollado para el Instituto Silestone: utilizar los Sistemas Pasivos de Seguridad Alimentaria (SPSA). Se trata de materiales y equipos de última generación que, instalados en la cocina, mejoran su nivel de higiene y seguridad (principalmente microbiológica), sin que se modifiquen sustancialmente los hábitos del usuario. Estos sistemas conforman una serie de utilidades tecnológicas presentes y futuras que, aplicadas en las cocinas y sectores relacionados, pueden contribuir a alcanzar con éxito la seguridad alimentaria.

Algunas de estas soluciones son las encimeras higiénicas, los interruptores antibacterias, dispensadores de jabón con sensor, secadores por microcorrientes de aire de alta velocidad, dispensadores automáticos de agua, tablas de cortar y utensilios antibacterias, receptores higiénicos de residuos con tecnología de infrarrojos y neveras o pequeños electrodomésticos con tratamiento antibacteriano por iones de plata.

### **SOBRE SILESTONE INSTITUTE**

**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:



Míriam Pagador  
Secretaría y Comunicación  
Rambla Catalunya 18, 1º  
08007 Barcelona  
Telf.: (+34) 93 481 36 20  
silestoneinstitute@ulled.com  
www.silestoneinstitute.com  
www.institutosilestone.com