

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico ¿Realmente lo necesitamos?

Por: Oscar Acosta

Químico y Auditor en Seguridad Alimentaria-Puerto Rico

Cada año millones de personas se enferman, son hospitalizadas, e incluso mueren como consecuencia de enfermedades transmitidas por alimentos alrededor del mundo. El Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos estima que 48 millones de personas se enferman, 128,000 son hospitalizadas y 3,000 mueren como consecuencia de enfermedades transmitidas por alimentos cada año. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que las enfermedades transmitidas por alimentos y las enfermedades diarreicas causadas por agua causan la muerte alrededor de 2,2 millones de personas anualmente en todo el mundo.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son una carga para la salud pública y contribuyen de manera significativa a los costos de la asistencia de salud y a la economía de cada país. Esta es una carga económica anual aproximada de \$ 77, 700, 000,000 en los Estados Unidos, la cual incluye gastos médicos, pérdida de productividad y la muerte relacionada con estas enfermedades. Esta carga, sufrimiento y costos importantes de salud pública puede prevenirse y/o evitar.

¿Qué es APPCC?, ¿Por qué es importante APPCC?, ¿Cuáles son los beneficios de la implementación del sistema APPCC?, Cuales son los costos de implementar un sistema de APPCC? ¿Cómo funciona el sistema de APPCC en la producción de alimentos ?, ¿Cuál es la relación entre el sistema APPCC y la norma ISO22000 ?, y ¿Es APPCC un costo o beneficio? Estas son algunas de las preguntas que nos vienen a nuestra mente cuando hablamos de

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP, por sus siglas en inglés).

APPCC es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que es cada vez más utilizada en todos los aspectos de la industria alimentaria alrededor del mundo. El sistema se basa en controles de proceso para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria. APPCC no es cero riesgos y no elimina la posibilidad que un riesgo entre en contacto con el producto alimenticio. APPCC intenta disminuir esta posibilidad a un nivel aceptable.

Los peligros controlados a través de APPCC incluyen, agentes químicos, físicos y microbiológicos que tienen el potencial de causar efectos adversos para la salud cuando se consumen. Aunque los consumidores han estado históricamente más preocupados por los peligros químicos como residuos de plaguicidas y contaminación por metales pesados, los contaminantes microbiológicos y alérgenos han sido el foco reciente de la salud pública. APPCC permite a los productores de alimentos ofrecer un producto más seguro a los consumidores, protegiendo así su salud y su vida.



En Europa, la legislación de La Unión Europea (UE) ha establecido requisitos estrictos sobre la higiene de los alimentos que entran en el mercado. Para alcanzar el nivel de seguridad alimentaria aceptable, todos los procesadores de alimentos, envasadores y distribuidores, cuya comida está destinada para el mercado de la UE, deben usar las prácticas de higiene adecuadas. Este procedimiento de prácticas de higiene tiene que estar basado en la metodología APPCC.

La aceptación del sistema APPCC cambió los sistemas de auditoría externa independiente a nivel internacional. En los Estados Unidos, la “auditoría de saneamiento” se amplió para incluir el programa de requisitos previo y APPCC. En Europa, se han desarrollado sistemas de auditoría de seguridad alimentaria privadas. Estos planes incluyeron los pasos preliminares y los principios de APPCC, junto con el programa de requisitos previo y elementos de la versión de la norma ISO 1994 (Organización Internacional de Normalización) 9001, una norma que describe los requisitos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria. ISO 22000 es un estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización que se ocupa de la seguridad alimentaria, este es un derivado de la norma ISO 9000. La familia de normas internacionales ISO 22000 aborda la gestión de la seguridad alimentaria con los siguientes elementos; la comunicación interactiva, la gestión del sistema, programas de requisitos previos y los principios del APPCC.

¿Es APPCC un costo o un beneficio?

¿Cuál es el costo de la salud o la vida humana? Si la respuesta es no tiene precio, entonces es un beneficio. APPCC proporciona a las empresas un sistema rentable para el control de la seguridad alimentaria, desde las materias primas hasta la producción, el almacenamiento y la distribución para la venta y servicio a los consumidores como etapa final. El enfoque preventivo del sistema APPCC no sólo mejora la gestión de la seguridad alimentaria, sino también complementa otros

sistemas de gestión de calidad. A continuación, veremos algunos de los beneficios principales del sistema de APPCC entre otros.

1. Reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
2. Aumento de la conciencia de la higiene básica.
3. Aumento en la confianza en el suministro de alimentos.
4. Mejora de la calidad de vida (salud y socio-económico).
5. Aumento de la confianza de los consumidores y / o el gobierno.
6. Reducción de los costos legales y de seguros.
7. Aumento del acceso a los mercados.
8. Reducción de los costos de producción (reducción en la retirada de producto del mercado \ desperdicio de alimentos).
9. Mejora de la consistencia del producto.
10. Mejora el compromiso personal y la administración de la seguridad alimentaria.
11. Disminución del riesgo empresarial.
12. Reducción de los costos de salud pública.
13. Facilitación del comercio.
14. El aumento de la confianza de la comunidad en el suministro de alimentos.
15. Mejora de la seguridad alimentaria.
16. La consistencia en los criterios de inspección.
17. El cumplimiento de la legislación alimentaria.
18. Reducción de las quejas.

¿Cuáles son los costos de implementación de un sistema APPCC?

Como guía general, tomado de la literatura, las siguientes son las estimaciones de costos de la implementación de un sistema APPCC.

En términos de costos para implementar el sistema, si usted elige hacerlo usted mismo, los únicos costos reales serán el tiempo de los recursos dedicados al proceso de implementación y el tiempo dedicado a escribir documentos y la formación

(adiestramiento) de su personal. Si tiene poca experiencia con APPCC, o tienen limitados los recursos internos, es posible optar por recibir un poco de ayuda profesional externa a través de un consultor de sistemas de gestión. Si decide utilizar la ayuda externa, los costos varían dependiendo de su país y la tarifa diaria. Los honorarios de los consultores pueden variar desde \$ 150 a \$ 1000 (US) por hora, dependiendo de su nivel de experiencia y conocimientos, y cuántas instalaciones se necesiten evaluar.

Los costos involucrados en la preparación y en alcanzar la certificación, por lo general incluyen;

- Honorarios de consultoría: \$ 1200- \$ 1.600 por día, además de los gastos de viaje
- Los costos de implementación utilizando consultores, varían de \$ 10,000 a \$ 15,000 o más para sistemas más grandes y complejos.
- Auditoría Anual: \$ 2000-3000, o más, dependiendo del tamaño y la complejidad de la organización.
- Los costos de capacitación varían dependiendo de si son personalizados, individuales y ofrecidos en la facilidad del cliente o si son ofrecidos en grupo en forma generalizada.
- La capacitación generalizada esta en un precio promedio alrededor de \$ 1.600 (US), más el costo del viaje.



Implementación del sistema APPCC.

La implementación del sistema APPCC consta de 12 pasos. Los primeros cinco son los pasos preliminares y los otros siete son los principios.

1. Prepare un equipo para el sistema APPCC, con un líder de equipo para liderar el diseño e implementación de sistema de APPCC.
2. Describir el producto (s).
3. Defina el usuario final previsto.
4. Elaboración de un diagrama de flujo para mostrar cada paso de su operación.
5. Validar el diagrama de flujo a través de la operación para confirmar que el diagrama de flujo es correcta y comprobar que cubra todos los productos producidos en el proceso particular que se está estudiando.

Una vez que estos pasos se han completado, suficiente información se habrá reunido para aplicar los 7 principios:

1. Identificar los riesgos potenciales asociados con la producción de alimentos en todas las etapas, desde el cultivo, elaboración, fabricación y distribución hasta el punto de consumo (Principio 1).
2. Determinar los puntos, los procedimientos y medidas operativas que pueden ser controladas para eliminar los peligros o reducir al mínimo la probabilidad de ocurrencia; estos son los puntos críticos de control (PCC) (Principio 2).
3. Establecimiento de límites críticos que se deben cumplir para garantizar que los PCC se mantengan bajo control (Principio 3).
4. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC mediante pruebas o observaciones programada (Principio 4).
5. Establecer las medidas correctoras que deban adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está bajo control (Principio 5).
6. Establecer procedimientos de verificación, los cuales incluyen ensayos complementarios y procedimientos para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente (Principio 6).
7. Establecimiento de documentación sobre todos los procedimientos y registros apropiados para estos principios y su aplicación (Principio 7).

APPCC Pre-Requisitos

APPCC no es un sistema autónomo. Antes de la implementación del APPCC, las empresas alimentarias deben estar ya operando con las normas de buenas prácticas de higiene y de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura. Los programas previos son esenciales para la implementación exitosa de APPCC.

1. Pre-Requisitos Generales

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Buenas Prácticas de Higiene (BPH).

Procedimientos Operativos Estándar (POE).

Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (POES).

2. Pre-requisitos Específicos

Construcción, distribución y las instalaciones de los locales.
Los suministros de agua, energía y otros servicios públicos.
Control de residuos.
Adecuación de Equipo – Limpieza y mantenimiento.
Medidas para la prevención de la contaminación cruzada.
Control de los suplidores y gestión de los materiales comprados.
Limpieza y desinfección.
El control de plagas.
La higiene personal.
Adiestramiento.
Transporte.
Los sistemas de trazabilidad.
Procedimientos de retiro.

Todos los programas de pre-requisitos deben ser documentados, auditados regularmente, revisados periódicamente y modificado cuando sea necesario. Como regla general, los programas de pre-requisitos se gestionan por separado de los planes APPCC, sin embargo, a veces puede haber ciertas partes del programa de pre-requisitos que se integran en un plan APPCC.



Respuesta a la pregunta original del artículo (¿Realmente lo necesitamos?). La respuesta es sí, realmente lo necesitamos. APPCC es considerado el mejor enfoque que se conoce hasta este

momento para identificar y controlar los peligros de una manera proactiva, que podría representar un peligro para la preparación de alimentos y para la salud humana. Aunque, no hay un estándar de auditoría internacional reconocido para APPCC, los siete principios del APPCC se incluyen en la norma ISO 22000. APPCC es un sistema de gestión de seguridad alimentaria que se puede implementar como un sistema de gestión de riesgos por separado, o como parte de una certificación de la norma ISO 9000.

¿Qué podemos esperar para el futuro?

Esperamos ver los sistemas APPCC introducidos como una medida obligatoria en todos los sectores de la industria alimentaria, además de una mejora adicional que le permitirá a la industria de procesamiento de alimentos de diferentes países entregar productos alimenticios inocuos a sus consumidores en cualquier lugar en el mercado global.

Sensaciones y felicidad en sala



Por: Miguel Otero Prol
Delegado Regional
División Sala Asociación
Cielo Mar & Tierra

[su_dropcap style="flat"]E[/su_dropcap]n la actualidad, la sala está recuperando el terreno que había perdido en estos años donde el protagonismo de los chefs de cocina, le había ganado la partida a los Maîtres de sala y su servicio.

Nuestra labor, ínfimamente importante, radica en formar al personal de sala para poder estar a la altura de cada servicio y en Canarias, el nivel comienza a tomar forma. Muestra de ello, el oro que en los dos últimos campeonatos de España hemos cosechado por nuestro buen hacer.

¿Cuántos de nosotros hemos estado en un restaurante donde las instalaciones eran una maravilla, su cocina fantástica pero su servicio muy malo y no volveríamos por ese motivo?

En un restaurante debe ir todo de la misma mano, como un buen reloj sincronizado en cada movimiento y con mucha comunicación entre la sala y la cocina para que el servicio tenga fluidez, orden y atmósfera.

De nosotros se espera que seamos unos profesionales y para ello tenemos que estar en continuo aprendizaje y al día de las últimas novedades. Tenemos que ser amables, conocedores de nuestra carta, de nuestro personal, detallistas con los clientes, adelantarnos a sus necesidades... en la sala, somos vendedores de placeres gastronómicos. Tenemos la responsabilidad de transmitir, con todos nuestros sentidos, la máxima y sublime labor de la cocina y así, poder llegar al corazón de nuestros comensales. En totalidad y universalmente en una explosión de sabores completa.



Muchos deciden abrir un restaurante por distintos motivos y hacerlo no es fácil (aunque desde fuera de la barrera lo pareciera). Lamentablemente para los trabajadores del sector hostelería, no es así, pues lleva consigo un importante sacrificio.

¡Se lanzan a la aventura gastronómica! Preparan un restaurante maravilloso con una cocina espectacular repleta de últimas tecnologías, un comedor impresionante, vajilla, cristalería, cubertería, bodega; invirtiendo mucho dinero en ello.

¡Y seguimos! Contratan buenos jefes de cocina ¿y la sala? ya veremos...nada más... En contadas ocasiones se detienen a pensar en el gran escaparate que puede hacer la sala, una gran ventana al público...a los mimos que aporta, que cuida, que aporta. Vendedores de emociones, recuerdos y sensaciones. Un restaurante no es solo la evolución de alimentos, un restaurante también es atmósfera, recuerdos de un buen trato y una sonrisa agradable en un contexto armonioso y profesional

del universo de un restaurante.

Después de la gran inversión en el restaurante debemos pensar que, si el personal falla, el fracaso está asegurado. Por lo tanto, debemos formar siempre al personal de sala para que esté a la altura. La inversión en sala es fundamental ya que somos los que estamos en continuo contacto con el comensal y sus primeras impresiones del local.

Para suerte, está cambiando. Hoteles y restaurantes saben que tener una buena cocina no va a ningún sitio sin un buen jefe de sala, su personal y la capacidad de formar equipos.

¿El gran reto en la sala? formarse y formar a nuestro personal, que sientan en su corazón la sala, la cocina y el sabor de cada plato, para así poder transmitir-lo a nuestros comensales... un equilibrio perfecto.

El éxito de un restaurante es su personal; formado, ilusionado, motivado, creciendo profesionalmente, alegre; todo esto es lo que percibe el cliente y lo hace volver.

Debemos formar parte de la cocina, ver como se elaboran los manjares, terminar platos en mesa delante del cliente. Tenemos que ser conocedores de ingredientes y manejar las alergias e intolerancias. Equilibrio y conocimiento entre las dos partes.

Si el personal de sala siente el restaurante como su casa y a los clientes como nuestros invitados, podemos hacerles partícipes de nuestros sabores y servicio.

En resumen, SERVICIO + COCINA = CALIDAD DE SERVICIO = CLIENTE SATISFECHO = FIDELIZACION DE CLIENTE.

Para ser feliz en la sala tienes que estar enamorado de esta profesión y así poder transmitir estas sensaciones y felicidad a nuestros comensales para que estos puedan disfrutar, no solo de la gastronomía del restaurante, si no del servicio que dedicamos.

Al final de la noche recapitulamos el servicio y la sensación de felicidad de ver como nuestros clientes se han marchado felices y justo ahí, está la estrella que más brilla... esta es la FELICIDAD interior de nuestra sala.

CHOCOLATE, un placer de bolsillo

Por: Mónica Novas

Psicóloga, sexóloga y creadora gastronómica
www.gastrosexologia.com

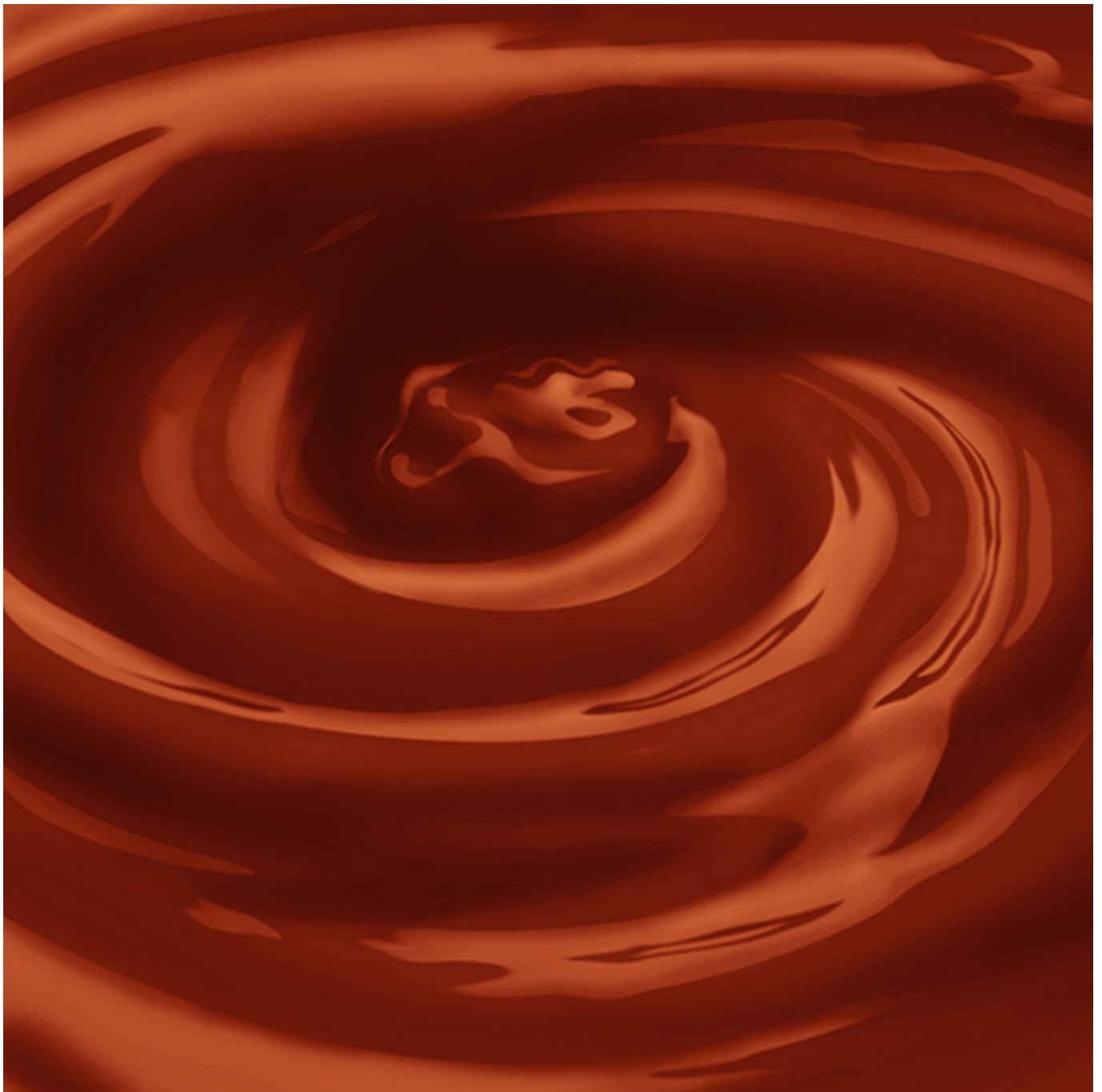
Según los mayas es el “alimento de los dioses” y no es mucho decir teniendo en cuenta que estamos hablando de un producto que nos puede dar la llave para unas experiencias gastrosexológicas de lo más excitantes, tanto en solitario como en compañía.

El chocolate contiene varias variables que pueden influir en nuestra percepción del placer. Aparte de nutritivo y energético, este alimento posee cafeína y teobromina, dos estimulantes que ayudarán a apreciar en mayor medida el placer en todas sus vertientes.

El último componente que se suma a esta receta del chocolate es la feniletilamina, un alcaloide que produce unos efectos psicoactivos. Esta sustancia que posee el chocolate, según la teoría del doctor Donald F. Klein y Michael Lebowitz, se desencadena naturalmente en nosotros por tan sólo un intercambio de miradas, un roce o un apretón de manos y es responsable de las sensaciones y modificaciones fisiológicas que experimentamos durante la etapa de enamoramiento: la

excitación, taquicardia, enrojecimiento y vigilia. Por lo tanto tenemos en el chocolate la posibilidad de sentir sensaciones en solitario o incrementar las que ya estamos sintiendo en compañía. Es el placer de bolsillo.

Después de empaparnos de los conocimientos técnicos de las propiedades del chocolate es el momento de tomar la decisión de emplear el chocolate como herramienta para potenciar las sensaciones placenteras.



Lunes por la tarde, salgo del trabajo y voy en busca del

elemento que me ayudará a alcanzar un placer gastrosexológico. Esta noche quiero emplear dos preparaciones y aplicaré varias técnicas gracias al chocolate.

Los preliminares vendrán de la mano del postre de chocolate negro y caliente que iré degustando cucharada a cucharada empleando el contraste caliente-frio con el helado de chocolate blanco. Ya comienza el efecto de los vapores que emana mi postre al romper el corazón de ese coulant aromático, caliente y húmedo. El olor invade la habitación y comienzo a recordar cada momento agradable y placentero que me ha proporcionado el chocolate a lo largo de mi vida. Cada momento placentero se va uniendo para crear en mí una ligera excitación y taquicardia que me va preparando para la culminación de mi experiencia de placer de bolsillo.

Termino el coulant y la habitación sigue con una temperatura muy agradable, en el ambiente permanece el aroma de chocolate. Cojo aire y dejo que este aroma me inunde. Comienzo a sentir un enrojecimiento en las mejillas y decido tumbarme mientras voy desenvolviendo una cajita, levanto la tapa y acerco mi nariz para apreciar bien los aromas de unos bombones de chocolate y pimienta. Introduzco mi mano lentamente y acerco el bombón a mi nariz, lo huelo con detenimiento, la taquicardia sigue y continúo acercando el bombón a la boca que, con tan sólo el contacto, comienza a derretirse provocando un ligero cosquilleo de la pimienta en mis labios; es el momento de introducirlo en la boca, respirar profundamente e inundarme de este placer de bolsillo.

Indicaciones:

Esta receta se puede aplicar solo o en compañía.

Contaminación Cruzada

Por: Oscar Acosta

Químico y Auditor en Seguridad Alimentaria-Puerto Rico

Disfrutar una gran cena es una de las actividades individuales, familiares y/o sociales que mayor satisfacción le brinda a los seres humanos. Esta actividad está influenciada por la historia, la cultura y el ambiente de cada país, además de la disponibilidad y las preferencias personales, por tal razón es indispensable que los alimentos sean inocuos. Asimismo, que la preparación se realice en condiciones sanitarias, resultando así en un factor esencial para la salud. La contaminación cruzada hoy día es uno el tema de mayor preocupación en la industria alimentaria, ya que afecta grandemente tanto al consumidor como a cada empresa. Cuando hablamos de contaminación cruzada nos referimos a la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otro listo para ser consumido. Este tipo de contaminación, es una de las causas más frecuentes de infecciones e intoxicaciones en las cocinas alrededor del mundo, pero es fácil de prevenir. Los microorganismos, incluso ocasionalmente los patógenos productores de enfermedades, pueden encontrarse casi en todas partes incluyendo alimentos crudos destinados a su consumo como carnes, aves, huevos y verduras. Este hecho no constituye un problema sanitario mayor, ya que una adecuada cocción eliminará o reducirá la posibilidad de cualquier problema.

La contaminación cruzada puede ocurrir de manera directa (contaminación cruzada directa) por medio del contacto directo entre un alimento crudo y uno cocido y/o listo para consumir; o de forma indirecta (contaminación cruzada indirecta) a través de manipuladores (por medio de sus manos), superficies de contacto (mesadas, utensilios) o el aire.



En las cocinas industriales, en las que se elaboran grandes cantidades de comidas, deben existir varios locales o secciones reservados exclusivamente a la manipulación de las diferentes materias primas según su naturaleza (carnes, pescados y mariscos, frutas y verduras, repostería.) con equipos y utensilios apropiados y dedicados para evitar la contaminación. En establecimientos hosteleros de dimensiones más pequeñas, y si lo anterior no es posible, deben reservarse espacios o zonas de la cocina para las distintas operaciones de trabajo eliminando cruces y reduciendo la posibilidad de contaminación cruzada entre alimentos de diferente naturaleza, así como entre alimentos crudos y ya cocinados.

La producción de alimentos sanos y libres de contaminantes no sólo depende del lugar de su producción sino también de los procesos de elaboración y de las personas que tienen contactos con ellos. La contaminación de los mismos puede producirse en cualquier momento desde su cosecha, pasando por la elaboración a nivel industrial, hasta cuando se prepara la comida en el hogar. Todas las etapas son importantes y en cada una de ellas se deben tomar todas las precauciones necesarias para que esto no ocurra. Tenemos que tener en cuenta que, la higiene de los

alimentos es tanto un derecho como un deber de todos los consumidores, por lo tanto todos somos responsables de los alimentos que adquirimos, manipulamos y consumimos.



Existen varias formas de asegurarnos que los alimentos no se contaminen a lo largo de toda la cadena alimentaria. Se pueden aplicar métodos específicos de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria como lo son: las buenas prácticas de manufactura, los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección, el análisis de peligros y puntos críticos de control entre otros. Estos tienen como objetivo principal prevenir la contaminación de los alimentos.



Otras práctica que podemos implementar son:

- Separe siempre las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir durante su almacenamiento y preparación.
- Lave siempre sus manos con agua y jabón entre la manipulación de los alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.
- Cuando realice las compras, guarde los productos como carnes, aves y pescados en bolsas separados del resto de los alimentos. Separe los productos de limpieza de los comestibles.
- Cuando realice las compras, deje para el final los productos perecederos. Coloque las carnes crudas en recipientes cerrados, en la parte inferior del refrigerador o bien en el sector que el fabricante haya destinado a las carnes. Use recipientes y utensilios diferentes (fuentes, cuchillos y tablas de cortar), para manipular alimentos crudos y cocidos. Lávelos minuciosamente entre usos.
- Una adecuada higiene de la cocina que incluya la limpieza y desinfección periódica de superficies, equipos, utensilios y otros materiales contribuirá de manera eficaz a prevenir posibles contaminaciones de los alimentos.

- Mantenga todas las superficies, equipos y utensilios de cocina limpios (desinfección frecuente, idealmente con Cloro diluido en agua).

- Los alimentos sin elaborar deberán estar claramente separados, de los alimentos listos para el consumo. El acceso a las áreas de procesamiento puede necesitar ser restringido o controlado. Cuando los riesgos son particularmente altos, el acceso a las áreas de procesamiento debe ser sólo a través de un centro de transformación. El personal puede necesitar ser requerido para ponerse ropa protectora limpia, incluido el calzado, y lavarse las manos antes de entrar.

La contaminación microbiana es un problema fácil para resolver. La única estrategia posible es prevenir la contaminación del alimento a lo largo de toda la cadena de producción y distribución, conjuntamente con la ejecución de determinados tratamientos sanitarios y el mantenimiento del producto en condiciones (particularmente temperatura) desfavorables para el desarrollo de los microorganismos.

IV Gama ¿El trampantojo de la restauración?

Lo más seguro que usted no asocie la palabra “gama” con el sector de la gastronomía, hasta ahora; pero si nos ceñimos al RAE sería: P. ext., cualquier serie de cosas que varía gradualmente.

Nos encontramos ante una forma o manera de clasificar los alimentos, dependiendo del origen del mismo o de la manera de conservación. Para entenderlo de mejor forma, dicha clasificación nos indica si estos son frescos, conservados o congelados.

Haremos un repaso de cada una de las 5 gamas que nos encontraremos en este tipo de clasificación para darnos una idea de porqué debemos conocer que nos están sirviendo en un restaurante.

En la primera gama nos encontraremos con los productos que deberían ser utilizados en cualquier buen restaurante que quiera ir creando una clientela, fidelizándola, consintiéndola con la mejor selección de lo que se encuentran en los diferentes mercados. Hablamos de lo fresco, lo natural, lo que llega al restaurante con el envoltorio dado por la madre naturaleza.

Esa es la primera gama, la que más aprecian los cocineros en general. En la segunda nos encontramos con las conservas o enlatados, por ejemplo, pescados sometidos a un tipo específico de cocción, una de ellas puede ser al vapor y luego, guardados en una atmósfera controlada, en un entorno de humedad o graso.

La tercera gama encierra los productos congelados, sean pescados o mariscos, frutas o verduras, siendo esta la mejor manera de poder contar con género del mar para una larga conservación, siempre y cuando se haya utilizado para dicha congelación el sistema IQF (Individual Quick Freezing).

Ahora nos entramos en el meollo del asunto 'la cuarta gama' o todos aquellos alimentos pre-elaborados cortados, picados, pelados, molidos y/o sazonados, sin ningún tipo de cocción los que, luego serán envasados sea ya, en bolsas o recipientes de atmósfera controlada.



Y es justo en esta gama donde nos vamos al tema que nos concierne ¿está mal utilizarla en un restaurante? pues no, lo malo es hacerlo y cobrar como fresca, o sea como primera gama. Está claro que, los precios de un género fresco y de otro congelado no es el mismo y de eso lo sabemos todos como consumidores.

No es posible pagar por una ensalada 10 o 12 euros, si lo que estamos recibiendo es un mézclum de diferentes vegetales y hortalizas, procesadas. No es posible pagar 20 euros o más por un pescado ultra congelado, cuando le están diciendo que es fresco.

Aunque me ha tocado escuchar barbaridades como “en Canarias se tiene que usar la cuarta gama en los restaurantes porque no hay suficiente personal cualificado” y esto a razón ¿de que?, imagínese, llegar a ser una persona cualificada para poder empezar a cortar cebolla... aunque Ud. no lo crea, a lo Ripley,

este uso de la cuarta gama es más común en los restaurantes de algunos hoteles, y repito, lo malo de esto consiste en que, el uso no se vea reflejado en el escandallo de las cartas, en el engaño y claro, en el precio final al consumidor.



Nosotros los comensales debemos aprender a diferenciar y a reclamar este tipo de abuso, porque sí, es un abuso, por no llamarlo de otra forma. Incluso en zonas turísticas muchas veces se llega al uso de la quinta gama que, no es otra cosa que platos ya elaborados, los cuales se calientan y los cobran como currados por la cocina. Engañar a nuestro turismo no es de personas listas e inteligentes, por el contrario, hacer esto es de tontos.

Somos turismo, somos un archipiélago que depende en buena forma de este sector y este sector a su vez, se alimenta de la excelencia en el trato que le damos al turista, de la calidad

de nuestros hospedajes, de la belleza de todas nuestras islas y sobre todo del mejor mensaje que se le puede enviar a cada visitante y que hace en buen porcentaje que ese visitante regrese, la buena gastronomía.

Lo mejor, es cuando un restaurante elabora su propia quinta gama, platos que se cocinan a baja temperatura, se envasan al vacío para luego terminar su cocción y servir, eso es perfecto para cuando un restaurante quiere aprovechar el tiempo de su personal y la calidad del servicio, sin dejar de mencionar que, los establecimientos que normalmente hacen este tipo de envasado, están haciéndolo con la calidad de su cocina, la del chef, en ningún momento se puede comparar con la quinta gama industrial, eso es casi una fechoría.

Me he tomado el tiempo para conocer la opinión de algunos reconocidos chefs de Canarias sobre la 'IV Gama'; así que dejemos que ello hablen...



Chef Beatriz Bello –
Restaurante Ardeola

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Hay productos de 4 gama de buena calidad, y productos de 4 gama de mala calidad, el restaurante debe decidir sobre este punto. El cliente no tiene por qué saber si es un producto de 1, 2, 3, 4 o 5 gama

al igual que no tiene por qué saber de nuestros proveedores o nuestras recetas, tiene que opinar simplemente de la calidad final del plato. En cuanto al precio, como todos los platos de la carta, tendrá un escandallo y sobre este un PVP.[/su_note]



Chef Rubén Cabrera –
Restaurante La Cúpula
Hotel Jardines de
Nivaria

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]iMe parece lo peor!!!! Yo estoy en contra 100×100, usan muchos aditivos y saben fatal y, además, quitan puestos de trabajo.[/su_note]



Chef Javier Gutiérrez –
Strasse Park

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Como defensor de los productos estacionarios y locales, primero que nada apostaría por la primera gama, por intentar que todo sea fresco y del día; pero si es verdad que se ha notado un cambio en todo esto de la cuarta gama, con respecto a las frutas, las hortalizas y verduras. Estemos claro, si todo viene directamente del campo a la mesa, con poco tratamiento y conservando las propiedades de los alimentos, pues no habría ningún problema. Ahora, yo siempre voy a apostar por la calidad, los productos frescos y manipulados en el mismo restaurante.[/su_note]



Jorge Bosch – La Bola
de Jorge Bosch

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Mi opinión sobre este tema de la cuarta gama es que es una comodidad, según el concepto de gastronomía de cada restaurante. Yo defiendo lo que marca la tendencia de la cocina actual nórdica, (que es una de las cocinas más potente de Europa y el mundo). Cada restaurante se hace su propio pan, sus propias elaboraciones y todo se parte de cero, yo personalmente estoy en contra de la cuarta gama, pero entiendo que buscando unos proveedores de

cuarta gama que sean de calidad, según para que concepto se pueden utilizar esos productos, pero sobre todo siendo honesto con tu clientela, diciendo que tienes algunos productos elaborados en otro lugar.

Ahora bien, en cuanto a la quinta gama, que no es otra cosa que descongelar y comer; me parece que tenemos que estar en contra todas las personas y profesionales vinculados a la gastronomía, porque no hay otra forma, estos productos están llenos de conservantes, de colorantes, de antioxidantes, de los cuales se viene demostrando que están teniendo culpa de muchos males en cuanto a temas de salud.

Cuarta gama con honestidad si necesitas desarrollar un concepto en el que no llegas y esto significa una descarga de trabajo importante.[/su_note]



Juan Carlos Rodríguez
Cirpa – Rest. Temático
El Jardín de la Sal

[su_note note_color="#dadad5" radius="4"]Hay muy buenos productos de Cuarta Gama, aunque en mi cocina soy más de la elaboración propia. ¿Qué si se debe usar en un buen restaurante? pienso que si son buenos, todos los productos hay que tenerlos en cuenta, ya que el precio final de un plato

dependerá del precio de compra, pero hay que ser sincero y humilde. [/su_note]

PD: También se habla de una sexta gama que, son alimentos irradiados, pero para una proyección futura, ya que aún se encuentran en prueba y analizando maneras de masificarlos en el mercado.

Dime con quién andas... y te diré que sake eres

Por: **Alicia Gómez**

[DeVinosconAlicia](#)

El mundo se mueve por modas, lo hemos visto todos con la aparición y fuga del ceviche, sushi, wok,... y ahora con la renovada tendencia del ramen. No cabe duda, la comida japonesa está en boca y tenedores (mejor dicho, palillos) de todos. Sin embargo, en lo tocante al maridaje geográfico nadie es capaz de discernir qué sake va con cada tipo de comida, aun formando parte de la misma gastronomía. Es complejo, tampoco se puede decir lo contrario.

Igual que ocurre en el mundo del vino, la gastronomía en Japón está íntimamente ligada al sake de cada región, lo que lleva a pensar que cada uno tiene una característica que lo diferencia sutilmente de otro (aun formando parte de la misma categoría), la mayoría de las veces altamente influenciado por los *Toujis* (o bodegueros). Al ser un producto todavía conectado más a la tradición que a la demanda/consumo no se puede crear una categoría para englobar los sakes de una región concreta , aunque sí que se pueden tener en cuenta una serie de

parámetros que ayuden a realizar una clasificación independiente a la de la de tipología.



EL Y0.

Básicamente, (y además de los aspectos olfativos que caminan en paralelo pero con cierta distancia, las diferencias organolépticas más audaces entre sakes las encontramos en la boca: concretamente en el dulzor o la sequedad. Esta información, ciertamente técnica y que se conoce por el nombre de *Nihonshu-do*, es uno de los datos que años atrás eran indispensables en las botellas ya que se regía por la Ley de Medición de Japón. No obstante, a día de hoy y aunque sí importante, no es un detalle de vida o muerte.

Además de este parámetro, es muy importante tener en cuenta la acidez (*San-do*), imprescindible en lo mencionado anteriormente, ya que intercede directamente con la intensidad y los aminoácidos que provocan la ligereza o generosidad del sabor.

Es obvio pensar que cuanto más glucosa contenga y menos ácido sea tendrá valores más golosos. Por el contrario, si nos

encontramos con la palpitante sequedad que tienen algunos, los niveles de glucosa serán bastante escasos o contendrá una marcada descompensación con la acidez.



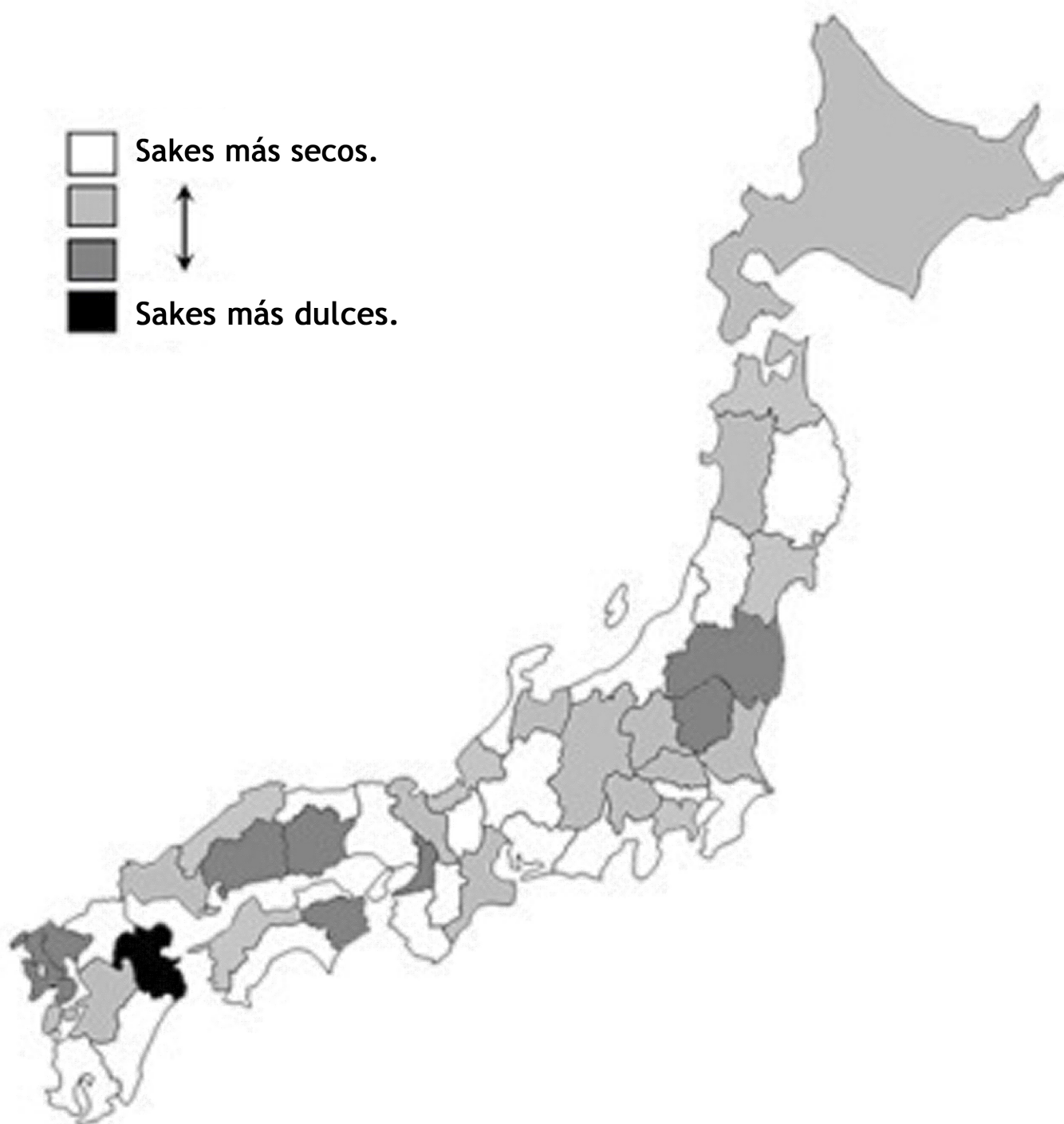
EL TÚ.

Es comprensible que todo sake sea el subproducto de las características de la cultura gastronómica adyacente y las materias primas con las que se elabora este fermentado de arroz. Por ejemplo, la mineralidad del agua afecta a la textura aportando una sensación más sedosa en boca cuanto menor índice contenga, tipo de *Sake-Mai* (arroz para sake) teniendo como variedades más representativas la *Yamadanisiki* y la *Koshinohikari* y *Semai-Buai* (grado de pulido del arroz responsable de la calidad), las levaduras y, por supuesto, el clima que llevará consigo la tradición en los fogones y que tiene una relación subjetiva y directa de: a más frío, sake más seco (al menos como norma genérica).

GASTRONÓMICAMENTE DEPENDIENTES

Después de un espacio temporal contemplativo, llegamos a tres principales conclusiones: prácticamente todos los sakes tienen una influencia marina en comunión con la situación geográfica

de Japón (no nos olvidemos de que hablamos de un archipiélago). Por otro lado, los sakes más secos maridan tradicionalmente mejor con la gastronomía basada en mariscos y pescados (tal es el ejemplo de Hokkaido, Osaka y Niigata). Y, por último, a pesar de que culturalmente Japón no es un país arraigado a la carne, desde hace aproximadamente 350 años, consumen los sakes más dulces con carne de caza y verduras como es el ejemplo de Iwate (región conocida por la contundencia de sus platos).



Del Chiringuito a la Terraza de playa

Autor: **Eduardo Martín del Toro Doctor Arquitecto**

A punto de finalizar la época estival, toca hacer una reflexión acerca de los compañeros gastronómicos en nuestras playas: los Chiringuitos. Estos pequeños establecimientos, de edificación más o menos provisional, nos suministran de bebida frías y alimentos (normalmente pescado fresco, o deberían) a unos elevados precios de venta, justificados por la idónea localización.



A pesar de que consiguen grandes beneficios en un corto espacio de tiempo, su estética muchas veces no se cuida todo

lo que debería. Principalmente existen tres tipologías:

El “contenedor” metálico

Prefabricado y sin ningún valor estético, donde su imagen nos incita a creer que su cocina no será todo lo limpia que nos gustaría y su comida se basará en fritangas bañadas en aceite. Estos *containers* -más propios del almacenaje de mercancías que de deleitar los sentidos de los comensales- bajo el sol del verano se convierten en verdaderos hornos que nos van cocinando a fuego lento al tiempo que intentamos averiguar qué clase de pescado es el que nada en el aceite de nuestro plato.

Este tipo de construcciones corren el riesgo de ser confundidas con otros usos completamente opuestos al propio, como pueden ser los de aseos o vestuarios, ya que su estética parece más relacionada con los mismos.

El kiosco temático

Intenta trasladarnos a una isla desierta -con poco éxito- basado en simular una construcción aborigen, normalmente propia de otra cultura y longitud (Caribe y alrededores), que parece sacada de una tienda de *souvenirs*.

Estas construcciones -que en un primer momento pueden resultar amables a la vista- suelen funcionar bien cuando se destinan únicamente a la venta de bebidas pero suelen dar muchos problemas si además sirven comida, puesto que su diseño está más preocupado en recrear el “engaño” que en ser funcionales para el lugar donde se encuentran y el uso al que están destinadas.



Los chiringuitos “de diseño”

Son aquellos que tienen detrás un trabajo de diseño por parte de profesionales, donde además de buscarse una estética elegante, prima en su concepción la funcionalidad y cuidar todos los aspectos necesarios, primero para que la preparación de los alimentos se realice con las mayores garantías y segundo que los comensales puedan disfrutar de la misma en las condiciones más adecuadas, sin perder el contacto con su entorno: la playa.

El concepto fundamental de estos espacios es introducir todas las premisas que tenemos en cuenta cuando diseñamos un restaurante urbano, pero haciéndonos sentir que estamos en plena playa, por lo que deben conjugar los preceptos que explicamos en el número anterior, con la permeabilidad visual (transparencia) para que podamos conjugar el disfrute de los alimentos que estamos degustando con el paisaje marino, de donde provienen (entendiendo que la carta de estos locales se basan en pescado fresco como ya he comentado).



Por último, un efecto pernicioso que pueden sufrir cualquiera de los tres tipos expuesto es el crecimiento descontrolado. “Morir de éxito” toma toda su expresión, cuando uno de estos locales aumenta el volumen de público por encima de sus expectativas e intenta acapararlo a toda costa a través de una ampliación (o varias consecutivas) que se realizan de forma casi improvisada y a toda prisa, donde la única consideración es poder acomodar a más comensales a toda costa.

Aceite de Oliva Alimentación y Nutrición a través de la

Historia

Oscar Acosta, M.S, CFSM, CPGP, CHA, CPCO SPCA

Químico y Auditor en Seguridad Alimentaria-Puerto Rico

El olivo, considerado una maravilla de la naturaleza y uno de los árboles más antiguos del mundo y su fruto, el aceite de olivo, han acompañado al hombre desde el principio de la historia (3.2 millones de años). Han sido elemento importante en todas las grandes y antiguas épocas, ciudades y civilizaciones de nuestro planeta; Mesopotamia, Egipto, Israel y Palestina, Fenicia, Creta, Micenas y la Grecia Clásica, La Roma Imperial, El Cristianismo, El Occidente Medieval, La Edad Moderna, La Edad Contemporánea y Nuestros Tiempos Presentes. Sus usos van desde sagrados rituales hasta la vida cotidiana; preservador de otros alimentos, ingrediente para cocinar, símbolo de paz y prosperidad, ayuda para reducir la presión sanguínea, ayuda para reducir la inflamación y el dolor en las articulaciones(artritis), alivio a desórdenes estomacales e intestinales, estímulo al crecimiento en la infancia, fácil de digerir para las personas de edad avanzada y los niños pequeños, aumenta la expectativa de vida, ayuda en la disminución del riesgo de cáncer de mama, ayuda para retrasar el envejecimiento, protege contra la artritis reumatoídea, puede ayudar a prevenir el deterioro cognitivo debido a la edad, ayuda para prevenir la formación de coágulos sanguíneos, aceite de lámpara, cosméticos, jabón, comidas-aceitunas, fertilizante, mueblería, lubricante, etc. La más destacada de sus propiedades es el control del colesterol, el cual baja la cantidad del LDL o colesterol malo y aumenta las de HDL o colesterol bueno. Lo que convierte al aceite de oliva, en un protector cardiovascular natural.



El zumo, el aceite de oliva, es de color dorado o verdoso, denso y de aroma perfumado. Es el único aceite vegetal y de semilla que se puede consumir directamente, tal y como sale del fruto. Sus nutrientes esenciales consisten en: ácido oleico, ácido linoleico y vitaminas (E, A, D y K) ambos esenciales para la nutrición.

En la antigüedad, el método de obtención del aceite de oliva era la presión. Las aceitunas en punto óptimo de madurez eran trituradas por medio de piedras de granito de gran peso. La masa resultante de la trituración se batía a temperatura ambiente, y se depositaba en un [recipiente](#) similar a una [cesta](#), en lo que se realizaba el primer prensado. Al realizar este prensado, alrededor de la [cesta](#) fluía una mezcla de aceite de oliva y de agua de vegetación (alpechines), y luego el zumo de la fruta, aceite de oliva. Luego de esta primera prensada, las aceitunas que se

encontraban en los cestos eran calentadas para una segunda prensada, con el fin de sacar hasta la última gota de zumo.

En nuestros tiempos, aunque el concepto en esencia es el mismo, la tecnología del mundo moderno nos permite obtener un producto de excelente calidad, en el que las variaciones se dan por las características propias del fruto, y no por deficiencias en el proceso productivo. Los sistemas modernos permiten la producción en línea, minimizando el tiempo de producción y el contacto del producto con el aire. La aceituna se recolecta entre noviembre y diciembre, dependiendo del clima, y sin tardanza, se lleva al molino pues es muy importante que la oliva esté recién cortada para evitar que el proceso de fermentación que se inicia dañe el sabor de la aceituna. Una vez en la almazara, se selecciona el producto para elegir las aceitunas de más calidad y se somete a un proceso de soplado para eliminar ramas, hojas y demás agentes externos, antes de pasar bajo chorros de agua para lavarlas. Posteriormente pasan a la molienda, que es donde se rompe y tritura la aceituna para extraer todo el aceite. El resultado de la trituración nos deja una pasta de color marrón. El siguiente paso es el proceso de separación o centrifugación, también llamado batido, que nos dejará con tres capas: el orujo, (masa sólida de pulpa, piel y hueso de aceituna), el Alpechín (mezcla de materia orgánica y agua) y en la parte más alta, el Aceite. Luego se decanta el producto a través de dos procesos de centrifugado (horizontal y vertical). Finalmente se decanta, aprovechando la gravedad para desligar el aceite de los demás componentes y, posteriormente, es filtrado. El producto final es almacenado en tanques de acero inoxidable con atmósfera controlada (Nitrógeno), envasado y distribuido al comercio.



En la Península Ibérica y el resto del mundo, la **primera potencia mundial productora y exportadora de aceite de Oliva es España**, con aproximadamente **2.5 millones de hectáreas dedicados al cultivo**. Se han llegado a clasificar más de 250 variedades cultivables y diferentes olivos desde el inicio de su cultivo. Sin embargo, no todas esas variedades de olivo se cultivan por igual y son poco más de 20 las que se han extendido de forma amplia. Sólo cuatro variedades abarcan el 60 % de la olivicultura, y una sola de ellas, la variedad Picual, produce prácticamente la mitad del aceite español. Algunas de las variedades más conocidas son: Arbequina, Cornicabra, Empeltre, Hojiblanca, Picudo, Farga, Blanqueta, Cacereña, Verdial de Badajoz y Carrasqueña. De todas las regiones de España, Andalucía es sin duda la tierra del olivar con más de un millón y medio de hectáreas dedicadas a su cultivo y donde se hacen los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según el "World's Best Olive Oils 20-14/2015"

del Consejo Oleico Internacional. De los 10 mejores aceites de oliva del mundo, los primeros 4 son andaluces; Venta del Barón, Rincón de la Subbetica, Oro del Desierto Organic – Coupage y Oro Bailen Reserva Familiar Picual. España no es solo distinguida por a ser **la primera potencia mundial productora y exportadora de aceite de Oliva**, sino también por tener los mejores chef y restaurantes del mundo; Adrià, Arzak, Berasategui, Ruscallea, Santamaría, Subijana, Roca, **Celler de Can Roca, El Bulli, Mugaritz**, entre otros.

Hoy en día el aceite de oliva es muy apreciado en el mundo por su efecto positivo en nuestra salud, ya que las grasas no saturadas, son más beneficiosas que las saturadas que generalmente provienen de origen animal.

Sencillamente el Aceite de Oliva es Sabor, Nutrición, Salud, Cultura y Sabiduría en la Cocina

Un poco picante

“Yo soy como el chile verde..., picante pero sabroso”

(La llorona, Son itsmeño, México)

Mónica Novas Psicóloga, sexóloga y creadora gastronómica
monica.novas@asistogal.com

Aroma de curry, okra, chile habanero, pimienta negra, chile en nogada, pimienta de Herbón, serrano, jalapeño, mojo picón... viajamos por las cocinas de todos los continentes y siempre encontramos el picante como ingrediente. El picante evoca en nosotros recuerdos de los efectos que nos produce el aroma, la quemazón, el cosquilleo final de estos ingredientes digamos...

calientes.

Pero has pensado el porqué de volver a tomar un bocado picante después de haber pasado un ligero dolor. ¿Por qué poco a poco nos vamos acostumbrando al picante y necesitamos más para que nos haga el mismo efecto? ¿Cuáles son los efectos secundarios del picante? ¿Pensamos en prolongar dichos efectos placenteros después de comer?

Ven, te invito a entrar en una cocina del país que tú desees, entra... ahora huele a hojas de curry en aceite de coco, o a chiles en nogada, pimientos de Herbón. Ese aroma sube y te rodea, ahora nos acercamos más a la olla de donde se desprende un aroma que te envuelve y entra en tu nariz ese picor característico. Entonces piensas, ¿picará poco? ¿lo suficiente? ¿demasiado? Cada uno de nosotros tiene un nivel de picante que le resultará más o menos placentero. Aunque verdaderamente existe una escala de capsaicina, la escala Scoville. Cada persona reaccionará de diferente manera ante ese nivel de picante.



El picante estimula en nuestra lengua los receptores del calor, por lo tanto, no nos estamos quemando la lengua, sino que estamos siendo hiperestimulados en esos receptores y el cerebro reacciona para compensar ese dolor segregando endorfinas y serotonina, componentes químicos de placer. Lo que ocurre es que nuestro cerebro se habitúa a ese nivel de picante y necesitamos más para conseguir que se sigan liberando esas endorfinas.

Ahora ya estamos sentados, comiendo nuestro aromático plato, una primera cucharada picante, aromática, envolvente que nos transporta a su país de origen y con el picante comienza a

aumentar nuestro ritmo cardíaco, a acelerarse el metabolismo y sentir calor, no sólo en la boca sino en toda nuestra piel igual que en la fase de excitación sexual, vienen a nuestra mente recuerdos gastronómicos y sexuales donde hemos tenido la misma sensación placentera de calor, taquicardia, dolor, placer, aromas.

El picante nos puede proporcionar excelentes momentos de placer si sabemos prepararlo, cocinarlo e incrementarlo en su justa medida, paulatinamente, igual que ocurre con el dolor, el placer, el tacto, el olfato, el gusto...

Disfruta de la cocina, de la comida y pon picante a la vida.

Cocina creativa en un espacio creativo

Autor: Eduardo Martín del Toro Doctor Arquitecto

Si entendemos la cocina creativa como aquella que se centra en innovar, en crear a costa de todo, de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar, aplastar, reconstruir, deformar... entonces deducimos que esta cocina hay que desarrollarla y degustarla en un espacio que siga la misma filosofía, puesto que para crear es imprescindible hacerlo en un entorno que favorezca la imaginación y para poder apreciar esta creación es necesario estar en un ambiente donde todos nuestros sentidos se encuentren en sintonía.

Es por tanto fácil de entender que un restaurante de comida creativa necesita inevitablemente de un diseño “rompedor” que emplee nuevos materiales, nuevas técnicas y combinaciones

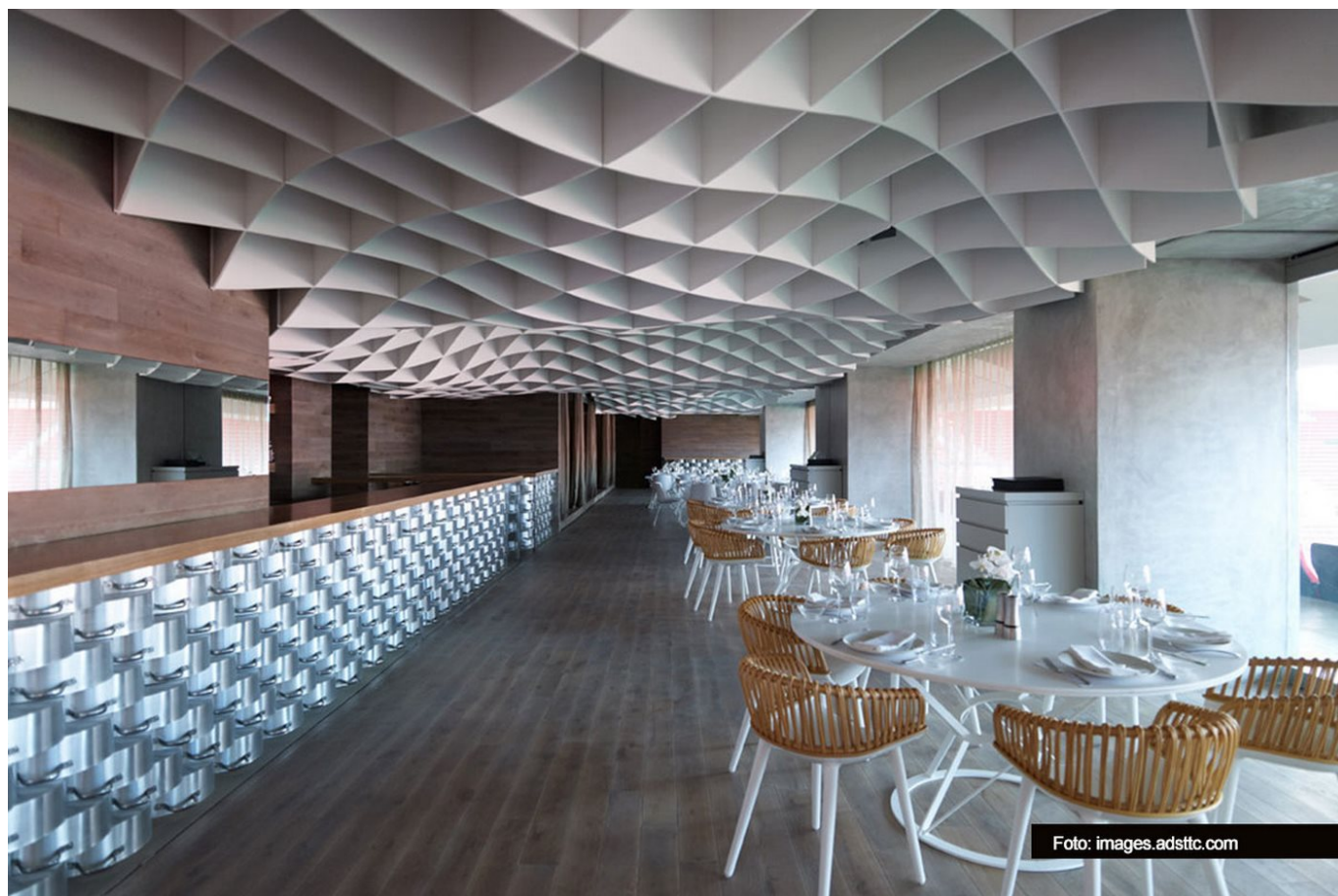
atrevidas, pero que congenian a la perfección. Y por supuesto, buenos materiales -nobles y de calidad- que generen un espacio nunca visto que sorprenda gratamente al cliente, dejándolo asombrado de cómo la combinación de nuevos elementos con otros comunes, pero empleados de forma diferente a la que solemos estar acostumbrados, puede dar un resultado tan inesperado, pero al mismo tiempo tan agradable a los sentidos.



Y es que, si se fijan, se puede definir un plato de cocina creativa con los mismos términos que empleamos para proyectar un local: necesitamos “buena materia prima”, es decir, materiales nobles de gran calidad como la madera, el vidrio, el metal o la piedra natural, huyendo de sucedáneos o imitaciones a los que podemos sumar nuevos materiales, resultado de conjugar las últimas tecnologías con productos sintéticos como las resinas, los plásticos o los elementos cerámicos, entre otros.

Cuando hemos seleccionados los “mejores ingredientes”, tenemos que conjugarlos con armonía, gracias a un proyecto que los organice de forma adecuada para generar espacios acordes al uso, jugado con la iluminación, los colores, las luces y las sombras, los reflejos, del mismo modo que haría el cocinero combinando las especias de forma equilibrada.

De este modo, obtendremos una presentación final equilibrada donde, como en una obra de arte o en un plato de cocina creativa, se conjugan los materiales -con sus características de color, textura, brillo, temperatura, etc.- con la disposición espacial de los mismos, dando lugar a un proyecto único, en donde el espacio capte la esencia de lo que ofrece el lugar: dar el mayor placer posible a nuestros sentidos, a todos. Porque no olvidemos que en un restaurante no sólo se mima el placer del gusto, que evidentemente llega a su máxima expresión, sino que se atienden al resto de los sentidos como el olfato, la vista o el tacto, e incluso -en ocasiones- el oído.



Del mismo modo, aunque pudiéramos pesar que a priori es la vista el único sentido que guía al proyectista, estaríamos en un error, puesto que no sólo hemos de diseñar un espacio bello y funcional que nos atraiga, al tiempo que facilita las funciones para las cuales está diseñado, sino que tiene que hacernos sentir a gusto durante todo el tiempo que permanezcamos en él, y por tanto todos nuestros sentidos han de estar confortables en una amable sintonía.

Por tanto, debemos tener especial cuidado con los colores que utilizamos, ya que aunque busquemos sorprender al cliente, no queremos que se sienta incómodo o estresado con la elección cromática. Esto también es aplicable al resto de elementos de la decoración y del mobiliario: de nada sirve una silla espectacular si es incomoda y hace que nuestro comensal abandone el restaurante, sin pedir algo más o tomarse una copa, porque no aguanta más la silla, por ejemplo.

El espacio interior bien organizado, decorado y acorde a lo que se va a ofrecer es de vital importancia, pero esto no quita, la importancia de atraer al cliente desde que se encuentra en el exterior, con una arquitectura (fachada) sorprendente, ya sea por su originalidad, por su sobriedad o por la presencia de algún elemento que dé al exterior que invite a entrar en el lugar, descubriendo y disfrutando una experiencia gastronómica sin igual.

Este espacio, y siempre dependiendo de la imagen que quiera proyectar el Chef y su cocina, tiene que estar cargado de intenciones, de significado. No vale con “decorar” el local para que resulte bonito sin más. Éste nos tiene que “hablar”, que contarnos que es lo que nos espera, irnos preparando para poder apreciar todos los matices que nos van a llegar con la comida. Para ello el local debe manejar las mismas reglas que los platos: creatividad, fusión, innovación, etc., ya que el gran reto de este tipo de gastronomía es la búsqueda de la “identidad”, y por ello el local debe estar también impregnada de ésta.

Para obtener este resultado final -igual que en la cocina de un restaurante haría falta un Chef con unos amplios conocimientos en cocina, que irían desde la tradicional, donde se cimentan las bases de la gastronomía, a las más modernas técnicas innovadoras- en el diseño del espacio necesitaremos un profesional de la arquitectura que sepa conjugar el sacar el mayor provecho al recinto con que disponemos al tiempo que exprese de forma palpable lo que el restaurante quiere ofrecer con su comida, materializando la manera que se tiene de entender la gastronomía y la restauración desde la empresa.

<http://www.deltoroantunez.com/>