

“Innovación y Tradición: Cómo el Grupo Tripicotea y Canatec 35 Elevan la Experiencia Gastronómica”

En este vibrante mundo de la gastronomía, donde la creatividad se encuentra con la tradición, hay un aspecto que a menudo queda en la sombra, pero es crucial para el éxito de cualquier restaurante: la higiene y la sanidad alimentaria.

Este no es solo un requisito legal, sino una promesa de calidad y seguridad para los clientes. Aunque muchos establecimientos se esfuerzan por cumplir con estas normativas, son pocos los que van más allá de lo básico, especialmente en el caso de los restaurantes más pequeños y locales. Aquí es donde figuras como las de Mario y Fabian Torres, del grupo Tripicotea y empresas como Canatec 35 se destacan, elevando el estándar de lo que esperamos de nuestra experiencia culinaria.



Los hermanos Mario y Fabián Torres

Los hermanos Torres, son y han sido visionarios en el ámbito de la seguridad alimentaria, Mario quien ha integrado a su extenso conocimiento en microbiología su pasión por la hospitalidad en la creación de ambientes de comedores seguros y atractivos en los restaurantes del grupo Tripicotea: Calderito de La Abuela, La Bodeguita de Enfrente y Donde Mario. A través de la implementación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), estos establecimientos no solo cumplen con los estándares de higiene, sino que establecen un nuevo referente para la industria.



El Calderito de La Abuela



La Bodeguita de Enfrente



Restaurante Donde Mario

El APPCC, un enfoque preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, analiza meticulosamente cada paso del proceso de producción de alimentos, desde la recepción hasta el servicio, identificando posibles riesgos y estableciendo puntos críticos de control.

Este sistema no es nuevo en grandes cadenas alimentarias, pero su adopción por parte de restaurantes independientes como los del grupo santaurulero demuestra un compromiso excepcional con la calidad y la seguridad del cliente.

Sin embargo, este esfuerzo no estaría completo sin las rigurosas auditorías trimestrales llevadas a cabo por Canatec 35, una entidad dedicada a la asesoría y auditoría en higiene y seguridad alimentaria.

Canatec 35 es más que un consultor; es un socio estratégico para los restaurantes, garantizando que mantengan los más altos estándares a través de evaluaciones constantes y retroalimentación detallada. Su trabajo asegura que los [restaurantes](#) no solo cumplan con las regulaciones al momento de la inspección, sino que mantengan prácticas óptimas de manera sostenida.



¿Qué significa esto para los clientes de estos restaurantes? Paz mental. Cuando un restaurante invierte en medidas de seguridad alimentaria de alto nivel, como las proporcionadas por Canatec 35, está invirtiendo en sus clientes. Esto se traduce en una experiencia culinaria no solo deliciosa sino segura, donde el único riesgo es querer volver por más. Así lo comentan Mario Torres y Fabian Torres.

Esta iniciativa del grupo y la colaboración con Canatec 35 no solo destacan por su excepcional atención a la seguridad alimentaria sino también por servir de inspiración para otros restauradores.

En un sector a menudo marcado por la competencia feroz y los márgenes estrechos, el compromiso con la higiene y la seguridad alimentaria es un testimonio del respeto por los

clientes y la pasión por la gastronomía.



En última instancia, este enfoque no solo beneficia a los comensales, sino que eleva toda la industria, estableciendo un estándar de excelencia y cuidado que todos deberíamos esperar y exigir en nuestras experiencias gastronómicas.