

CARTA DE SALOU

CONCLUSIONES DEL II CONGRESO DE PROFESIONALES DE HOSTELERIA DE LA COSTA DORADA

1. La sociedad del conocimiento exigirá cada vez mayor grado de especialización y un constante nivel de mejora de la calidad.
2. Para hacer frente a las necesidades del consumidor optimizando los recursos y racionalizando las condiciones laborales, serán necesarios profesionales con formación adecuada y universitaria.
3. El proyecto APICIUS representa un modelo y una herramienta para conseguir una formación universitaria idónea para los cocineros.
4. La colaboración multidisciplinar en el proyecto APICIUS es la materialización del espíritu proclamado por el sistema de Análisis de Peligros (APPCC) para conseguir la "Seguridad Alimentaria".
5. La aplicación del sistema de Análisis de Peligros en el sector de hostelería es extremadamente complejo debido a la diversidad del sector. Quizá sea necesario aplicar guías de Prácticas Higiénicas Correctas.
6. La colaboración y la comunicación de todas las partes partícipes en la producción de alimentos, desde administración, los empresarios y los trabajadores es imprescindible para conseguir un mayor grado de Seguridad Alimentaria.
7. El sector de hostelería, si quiere ser competitivo, no puede ser ajeno a las nuevas necesidades que la sociedad del ocio y del conocimiento demandará en un futuro inmediato y, por ello, debe poner los medios necesarios para superar eficientemente este reto.
8. Para avanzar en el camino de la innovación nuestro lema es: TRABAJAR, APRENDER, y COMPARTIR.