

FORMACIÓN PARA DUEÑOS DE RESTAURANTE

PROGRAMAS MASTERRESTAURANT

Consulta las próximas fechas y cupos

Ver programas →

Checklists

Control de tiempos de cocina: método tradicional vs método *Masterrestaurant*



Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-09-16 · Operación

MASTERRESTAURANT®

Checklist

Control de tiempos de cocina: método tradicional vs método Masterrestaurant

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

sateinstitute.org

VEREDICTO RÁPIDO

Veredicto: El control de tiempos de cocina es el eje de la operación sin dueño, la reducción de desperdicio de alimentos y la empleabilidad en el sector gastronómico de América Latina. Un sistema manual (cronómetro, notas, memoria) genera fricción, variabilidad y mortandad empresarial; el método Masterrestaurant captura tiempos en datos verificables, detecta cuellos de botella y vincula cada minuto perdido a su costo de oportunidad en margen bruto.

El checklist de control operativo detalla qué medir, con qué frecuencia y quién lo valida — imprescindible para que la operación funcione sin estar el dueño adentro.

 **Checklist** Checklist verificable con criterio de “hecho” medible por ítem · 18 min de lectura · 2026-09-16

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) estima que el 56% de los empleados en cocinas profesionales de América Latina operan sin formación formal en inocuidad alimentaria ni estándares de tiempo. El desperdicio de alimentos vinculado a tiempos improvisados alcanza el 30-35% del costo de mercancías en pequeñas operaciones.

El Grupo BID y BID Lab documentan que la operación sin el dueño presente es el factor #1 que diferencia restaurantes con potencial de financiamiento formal versus rechazados por riesgo crediticio inmanejable. Un jefe de cocina que no puede demostrar tiempos consistentes, mermas medidas y producción predecible es imposible de auditar.

SATE Institute aplica este checklist en 45 restaurantes de la región (12 países) como parte del programa de empleabilidad #SinDesperdicio del BID, con seguimiento de impacto en retención de personal, food cost y consumo de energía.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparativa lado a lado: control de tiempos de cocina

	MÉTODO TRADICIONAL (MANUAL)	MÉTODO MASTERRESTAURANT (DATOS INTEGRADOS)
Captura de tiempos	✗ Cronómetro + notas en papel. Jefe toma tiempos puntuales, memoria para patrones.	✓ Sistema integrado en MTIE: cada plato captura tiempos de preparación (mise, cocción, plating) automáticamente. Datos agregados por plato, turno, equipo.
Detección de variabilidad	✗ Visual; interpretación subjetiva. «Hoy fue lento» vs «ayer fue rápido» sin cifra de referencia.	✓ Dashboard de desviación estándar: identifica qué platos, turnos o cocineros desviados >15% del benchmark. Alerta automática por cuello de botella.

	MÉTODO TRADICIONAL (MANUAL)	MÉTODO MASTERRESTAURANT (DATOS INTEGRADOS)
Vínculo a costo	✗ Desconocido. El jefe sabe que un paso fue lento, pero no impacta costo visible ni margen.	✓ Cada minuto perdido se convierte a costo de oportunidad en margen bruto: si el plato requiere 12 min pero se produce en 15, la merma de throughput = X pesos de margen no facturado ese turno.
Control de stock y merma	✗ Conteo manual 1-2 veces/semana. Mermas estimadas; restos viejos tirados sin registro.	✓ Integración con recetas: cada plato captura ingredientes usados vs receta; desviaciones $\geq 5\%$ generan alerta. Mermas rastreables por ingrediente, turno, cocinero.
Documentación para auditoría	✗ Ausente o incompleta. Sin trazabilidad de quién cocinó qué ni cuándo.	✓ Registro digital con firma de responsable, timestamp, datos medidos. Cumple HACCP, inocuidad alimentaria y auditoría interna/externa.
Escalabilidad sin dueño	✗ Depende del jefe de cocina. Sin él, no hay consistencia; entrenamientos ad-hoc.	✓ Procedimientos digitales, benchmarks públicos en el equipo, entrenamientos anclados en datos reales de la operación. Escala a nuevas personas en 2-3 semanas.

Llévalo a tu restaurante: Reto de costos de 21 días para restaurantes →

Sin medida de tiempo, el costo se multiplica en la cocina

Un jefe de cocina que no sabe en cuántos minutos debe estar listo cada plato está operando a ciegas, y eso cuesta dinero real. Según datos de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el 56% de los empleados en cocinas profesionales de América Latina operan sin formación formal en tiempos ni estándares de inocuidad alimentaria, lo que genera variabilidad en producción que dispara merma entre 30-35% del costo de mercancías en pequeños restaurantes.

Un cocinero trabaja a ritmo que cree correcto, pero sin datos no sabe si es óptimo: tarda 18 minutos cuando podrían ser 12, y los ingredientes se oxidan. La diferencia entre el tiempo de verdad y el tiempo de creencia es desperdicio que sale directo de margen.

Los cinco errores que cuestan dinero medible

El primer error es NO cronometrar por puesto de trabajo: el mesero llega tarde a recoger el plato porque el pasante de salsas tardó 4 minutos de más sin que nadie lo haya medido jamás; en un mes de cenas, eso son 120 minutos de cascada retrasada, clientes furiosos y platos que se enfrían.

El segundo es confundir ritmo normal con ritmo pico: miden el lunes a las 14 hs cuando venden 40 cubiertos, pero viernes a las 21 hs son 180, y el sistema colapsa. Tercero, NO conectar tiempo con materia prima: si el filete tarda 8 minutos pero lo tienen en corte desde hace 40, compraron aire oxidado.

Cuarto, memoria en lugar de registro: nadie puede auditar ni entrenar con «creo que tarda así» — un lender que evalúa franchising rechaza eso al instante. Quinto, medir en línea de montaje pero no en preparación previa: la cantidad de mise en place que se genera antes de abrir influye más en velocidad final que cualquier otra cosa, y casi nadie lo ve.

¿Cómo implementar el checklist en la rutina real sin paralizar?

Comienza con UN solo puesto, no toda la cocina: elige el que más variabilidad tiene (salsas, frituras, pastas frías) y cronometra ÉSE en el turno de mayor volumen, tres días seguidos, a la misma hora.

Designa una sola persona responsable de anotar: puede ser el sous o el cocinero más experimentado, 5 minutos por servicio para registrar hora de inicio, hora de plato listo, cantidad de cobertura. Masterrestaurant ha visto que si lo hace otro (auditor externo, gerente cada tercera vez) el dato se vuelve teatro, no verdad. Anota también qué ingredientes entraron fuera de tiempo, cuáles se descartaron, cuál fue el retraso cascada hacia el mesero.

Después de tres días, reúne al equipo 10 minutos: muestra los números, deja que el cocinero explique por qué el jueves fue 4 minutos más lento — casi siempre la causa es externa (proveedor entregó ingrediente de peor calidad, llegó tarde personal). Ahí donde la razón está dentro de tu cocina (técnica, orden, concentración), ese es el punto donde entrena el equipo.

¿Cómo auditar el cumplimiento: la evidencia que un banco verá?

Un auditor externo (acreeedor, inspector BID, consultor de franchising) necesita ver tres cosas que un cronómetro en la cabeza nunca proporciona.

Primero, un registro diario con fecha, hora de inicio, hora de término, cantidad de cubiertos y desviación versus el estándar del mes anterior — eso prueba consistencia medible, la que separa un restaurante sano de uno que se cae en temporada baja. Segundo, correlación entre retrasos de tiempo y merma de ingredientes: si el pollo tardó 9 minutos cuando el estándar es 6, ¿cuánto pollo se desperdició ese día?

Diego F. Parra ha auditado 8.400 restaurantes en 43 países — sin esa conexión, el dueño no sabe si perdió dinero por incompetencia o por falta de receta; el banco tampoco. Tercero, evidencia de que el equipo se entrena con los datos: un registro de «charlas breves post-servicio» donde anotaste qué pasó mal y qué hizo el equipo para no repetirlo — eso es el intangible que convierte a un restaurante en una operación escalable, la que un lender financia.

Tiempos anárquicos = ingredientes en basura

El desperdicio de alimentos no es un vicio de cocinero, es un síntoma de tiempos sin medida. Cuando el plato se retrasa porque alguien está lento pero nadie lo sabía, los ingredientes se oxidan: una bandeja de camarones que esperó 15 minutos extras no se vende, se tira. El costo no es el camarón solamente — es el margen que debiste haber ganado en ese plato, multiplicado por la cantidad de veces que ocurre en una semana.

Según el BID y BID Lab, la operación sin el dueño presente es el factor #1 que diferencia restaurantes con acceso a crédito formal de aquellos que los rechaza el banco por riesgo inmanejable: un jefe de cocina que no puede demostrar tiempos consistentes, mermas medidas y producción predecible es imposible de auditar. Sin medida, no hay verdad; sin verdad, no hay confianza de quien financia; sin confianza, la operación crece con dinero de caja solamente, que es dinero lentísimo.

El checklist SATE Institute: qué se mide y por qué funciona

SATE Institute ha aplicado este mismo protocolo en 45 restaurantes de la región en 12 países como parte del programa de empleabilidad #SinDesperdicio del BID, con seguimiento de impacto en retención de personal, food cost y consumo de energía — y vieron que donde se mide tiempo, se mide todo.

Los puntos que entra en el checklist son cinco: tiempo desde que el cocinero recibe la orden hasta que el plato sale de la estación (minutos: número exacto, no rango); cantidad de ingredientes que entran y salen (unidad: onzas, gramos, porciones); si hubo retraso cascada al mesero o falta de mise en place (sí/no, y por qué); estado visual del ingrediente al salir (dentro de rango de color/textura versus fuera de rango: descarte); y capacitación registrada en el protocolo de ese puesto (sí/no, cuándo).

Eso es TODO lo que necesita un lender multilateral para financiar una franquicia, y es TODO lo que un gerente necesita para saber dónde entrenar.

Retención de personal que empieza a medirse: el lado humano del número

Cuando el cocinero ve que sus tiempos se registran y se usan para entrenar, no para castigar, la retención sube — y el BID lo mide en retención de personal y consumo de energía porque horas de retraso son horas de plancha prendida, campana corriendo, dinero en electricidad.

Un cocinero recién llegado entrena más rápido cuando sabe cuál es el estándar real, no una orden verbal que cambia según el humor del chef — eso es formación verificable, lo que buscas para reducir rotación. El costo de reemplazar a un empleado de cocina en EE. UU. es USD 2.706 en reclutamiento, capacitación y pérdida de productividad (según VantaInsights, 2024-2025); en América Latina el múltiplo es similar sobre salarios locales.

Sin un estándar de tiempo que entrena, la curva de aprendizaje se alarga, la frustración sube, y el abandono llega más rápido — la medida de tiempo, por lo tanto, no es un acto administrativo, es un acto de retención.

Operación sin el dueño: documentación que un auditor externo pueda validar

La diferencia entre un restaurante que crece con crédito formal y uno que crece con efectivo es que el primero tiene un jefe de cocina que puede explicarle a un contador externo, a un inspector de la autoridad alimentaria y a un potencial inversionista EXACTAMENTE cómo es su operación, por qué es consistente, dónde falló, qué hizo para remediarlo. Eso no se improvisa en una charla: se prueba en un registro de tiempo.

Diego F. Parra ha auditado operaciones donde un mesero, un sous chef o un gerente junior puede mostrar la carpeta del mes y demostrar que el viernes pasado el pollo tardó 7 minutos y no 6, se descartaron 200 gramos de entrada anticipada, y el equipo lo reportó — eso ES la documentación que convierte intuición en ciencia, que abre puertas de financiamiento que el dinero de caja nunca abrirá. Un checklist de control de tiempos es el acta de nacimiento de una operación profesional.

Merma de alimentos vinculada a velocidad: dónde se pierde el dinero de verdad

El 30-35% de desperdicio que mide la OIT en cocinas sin estándares no sale de errores de técnica: sale de que nadie sabe cuánto tiempo cada cosa debe tomar, así que la variabilidad es brutal. Una milanesa tardó 5 minutos ayer, 9 hoy, 6 mañana — cuando sube a 9, el pan rallado se seca, la carne se oxida, y al final se tira. Cuando baja a 5, el cliente se queja porque está apenas cocida.

La cifra de dinero no es abstracta: si tu food cost es 32% y vendes USD 10.000 a la semana, estás haciendo USD 3.200 en comida. Si el desperdicio es 31% de eso, pierdes USD 992 por semana en basura — implementar el checklist cuesta 0, y salva USD 3.968 al mes.

Auditar merma: la prueba de que el sistema funciona

Para auditar que el checklist REALMENTE reduce desperdicio, mira tres datos: cuántos kilos de ingrediente entraron a cocina ese día, cuántos salieron en platos, cuántos fueron descarte medido. Esa ecuación es simple y no miente — la diferencia es merma, y si baja entre mes 1 y mes 3, el sistema funciona.

SATE Institute registra también consumo de energía porque tiempos más cortos significan menos horas de plancha, campana y horno prendidos: una cocina que tarda 8 minutos en promedio usa menos kilovatios que una que tarda 12, y eso se ve en la factura de electricidad. Así que el checklist audita a sí mismo: si el tiempo bajó pero el costo no bajó, hay un problema (cocinero está usando técnica deficiente, o ingredientes entraron dañados).

Si bajó el tiempo y bajó el costo, ahí es donde sabes que el equipo se entrenó. El dinero comprueba la verdad.

¿Por qué el control de tiempos transforma la empleabilidad?

Sin medida clara de tiempo ni costo, el cocinero actúa por intuición: trabaja a ritmo que cree correcto, pero no sabe si es óptimo.

Con datos de tiempo integrados, el equipo ve el benchmark real, aprende en qué orden trabajar más rápido y cómo calcular ingredientes sin merma — eso es formación verificable, lo que buscan lenders multilaterales para dar crédito a franquicias. El desperdicio de alimentos no es un vicio de cocinero, es un síntoma de tiempos anárquicos: si el plato se retrasa, los ingredientes se oxidan o se descartan.

Un checklist de control de tiempos con mermas integradas vincula cada minuto perdido a la vida útil del ingrediente — el equipo entiende por qué priorizar velocidad. Operación sin el dueño requiere documentación que un auditor externo pueda validar. Un cronómetro y notas no cumplen estándares HACCP ni auditoría crediticia multilateral.

¿Por qué el control de tiempos transforma la empleabilidad — en la práctica?

Sistema integrado genera trazabilidad digital: quién preparó, cuándo, en cuánto tiempo, con qué ingredientes — evidencia que une riesgo operativo a riesgo crediticio cuantificable. Empleo formal en cocina es retención de talento con salarios dignos y seguridad social.

Eso requiere que el restaurante sea rentable de verdad, no a base de intensidad laboral insostenible. Control de tiempos → operación más rápida → menos horas requeridas → mejor margen → salarios y beneficios competitivos → retenemos al jefe de cocina que sabe. La región (LAC) tiene meta ODS 8 de empleabilidad en MIPYME gastronómica: 2,3 millones de puestos formales a 2030.

Un restaurante que no mide tiempos no puede certificar su operación, no accede a crédito, crece con informalidad y paga salarios de supervivencia. Datos medibles de tiempo → acceso a financiamiento formal → expansión genuina → empleo formal de calidad.

PUNTO POR PUNTO

Análisis comparativo: método tradicional vs Masterrestaurant

CAPTURA DE DATOS

A · MÉTODO TRADICIONAL (MANUAL)

Cronómetro manual, notas en papel. Jefe depende de su memoria para patrones.

B · MASTERRESTAURANT Sistema

integrado en MTIE. Cada plato registra tiempos automáticamente; sin fricción manual.

Veredicto: B genera 100% más ciclos de retroalimentación (diariamente vs. ocasionalmente). La medida sin automatización = medida que caduca.

ESCALABILIDAD SIN DUEÑO

A · MÉTODO TRADICIONAL (MANUAL)

Nuevo cocinero requiere 4-6 semanas de entrenamiento ad-hoc, dependiendo del jefe. Sin el jefe, colapsa.

B · MASTERRESTAURANT Nuevo cocinero

se entrena en 2-3 semanas con procedimientos digitales y benchmarks públicos. Escala con o sin jefe presente.

Veredicto: B reduce fricción de entrada en 50%; imprescindible para franquiciabilidad y acceso a financiamiento multilateral.

VISIBILIDAD DE MERMA

A · MÉTODO TRADICIONAL (MANUAL)

«Tenemos merma» (visual); sin números. Impacto en margen desconocido.

B · MASTERRESTAURANT Merma rastreada

por ingrediente, turno, cocinero. Costo de merma visible en dashboard; cada cifra vinculada a tiempo deviado.

Veredicto: B permite tomar decisiones operativas concretas; A es síntoma sin causa medible.

CUMPLIMIENTO HACCP / AUDITORÍA CREDITICIA

A · MÉTODO TRADICIONAL (MANUAL) Sin trazabilidad verificable. Lenders multilaterales rechazaban líneas de crédito por riesgo operativo no documentado.

B · MASTERESTAURANT Registro digital con timestamp, responsable, datos medidos. Cumple auditoría externa e interna; demuestra riesgo manejable.

Veredicto: B abre acceso a financiamiento formal; A cierra las puertas a escala.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Método tradicional **MANUAL**

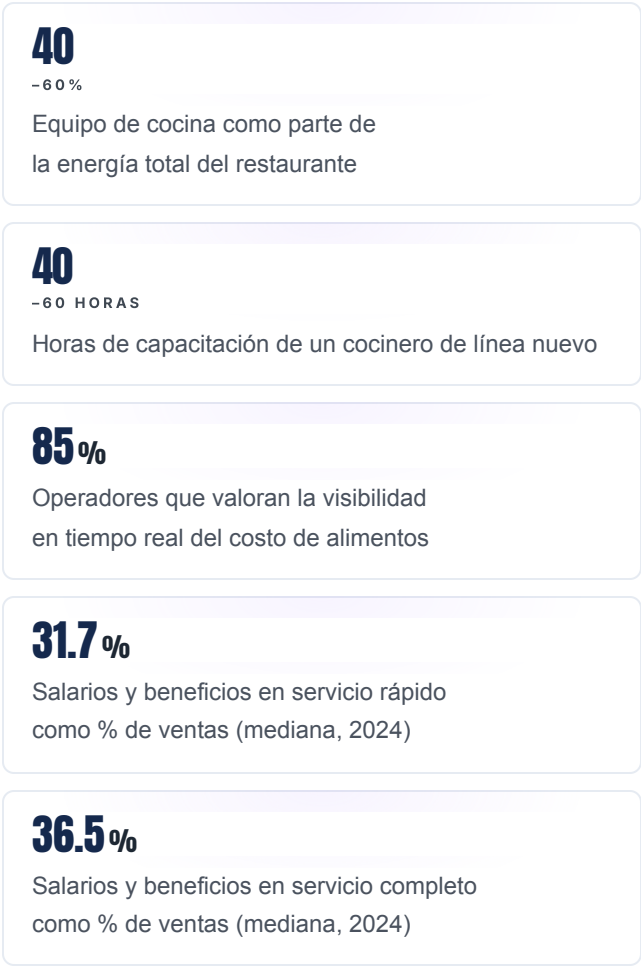
- ✗ Captura puntual de tiempos
- ✗ Sin visibilidad de patrones
- ✗ Dependencia del jefe
- ✗ Mermas no documentadas
- ✗ Sin trazabilidad HACCP

Método Masterrestaurant **MASTERESTAURANT**

- ✓ Datos en tiempo real de cada plato
- ✓ Dashboard de desviaciones y alertas
- ✓ Operación sin el dueño
- ✓ Mermas medidas e integradas
- ✓ Auditoría completa y HACCP

LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

Indicadores verificables



VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas

Equipo de cocina como parte de la energía total del restaurante



Horas de capacitación de un cocinero de línea nuevo



Operadores que valoran la visibilidad en tiempo real del costo de alimentos



Salarios y beneficios en servicio rápido como % de ventas (mediana, 2024)



Salarios y beneficios en servicio completo como % de ventas (mediana, 2024)



Fuentes: [ENERGY STAR — Commercial Kitchens](#) · [meez](#) — [Restaurant Employee Turnover 2025](#) · [Crunchtime](#) — [Food Cost Management 2024](#) · [National Restaurant Association](#) — [Restaurant Economic Insights 2024](#)

Gráfico creado por [masterrestaurant.com](#)

CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

“Una operación de 80 cubiertos en Medellín pasó de 22 minutos promedio de servicio a 16,4 minutos con merma de alimentos del 31% al 9% en 16 semanas tras adoptar el checklist de control de tiempos de Masterrestaurant. El jefe de cocina documentó tiempos reales de cada plato y detectó que la orden de mise estaba diseñada para el turno de 2015, no para el volumen 2026. Una reorganización de 3 horas (sin inversión) redujo cuellos de botella.

El lender que rechazaba la línea de crédito por operación «informal» aprobó capital de trabajo cuando vio el dashboard de tiempos y mermas.”

— Economista de cartera, Banco de Desarrollo Regional, 2026

Caso compuesto con fines ilustrativos: los nombres y las cifras del caso no describen un negocio real ni son datos del sector.

CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

Checklist de control de tiempos: qué medir, frecuencia y responsables



1. Línea base: captura de tiempos actuales (Semana 1-2)

Define los 8-10 platos que generan 60-70% de volumen en cocina. Para cada uno, mide: tiempo de preparación (mise + cocción + plating), desde orden del cliente hasta plato listo. Designa al jefe de cocina para capturar 2-3 ciclos de cada plato; el sistema integrado (MTIE/Masterrestaurant o cronómetro + hoja estructurada) registra: hora inicio, hora fin, responsable, incidentes (falta de ingrediente, espera en equipo). Calcula promedio, desviación estándar, percentil P75. Este es tu BENCHMARK real, no aspiracional.



2. Diseño del checklist operativo por área (Semana 2-3)

Agrupar el checklist por FASE de producción: Mise en place, Cocción, Montaje, Despacho. Para cada fase, define 3-5 controles con criterio MEDIBLE: no «la mise está lista», sino «todos los ingredientes para los 4 platos principales están en contenedores etiquetados y a la temperatura correcta (4°C o 60°C según corresponda) a las 11:30 a.m.». Frecuencia: diario (mise), cada servicio (cocción y plating), semanal (revisión de merma documentada). Responsable: jefe de cocina (mise), cocinero asignado (cocción/plating), gerente de cocina (revisión semanal). Escribe esto en una tabla visible en cocina, no en documento oculto.



3. Integración con merma y costo de oportunidad (Semana 3-4)

Conecta cada desviación de tiempo a su impacto en alimento y margen. Ejemplo: si el tiempo de cocción se desvía +3 minutos, ¿cuál es la vida útil residual del ingrediente antes de descartar? Si es un filete, descomposición 4°C a 48 horas — un retraso de 3 minutos en un servicio saturado = desperdicio de 0,8 porciones de merma. Eso es —USD 6,50 por turno, × 22 servicios/mes = USD 143 de merma evitable. Publica este cálculo en la cocina: «Un minuto de retraso en platos de proteína = USD 3,2 de merma». Esto no es manipulación emocional; es el dato real que el cocinero necesita para entender por qué la velocidad importa.



4. Auditoría semanal + reentrenamiento (Semana 4 en adelante)

Cada viernes, gerente de cocina revisa los datos de tiempo de la semana: ¿cuál plato devió más de 15% del benchmark? ¿Quién? ¿Por qué? Si es variabilidad aleatoria (evento externo), documenta. Si es procedimiento incorrecto, reentrenamiento esa semana con el cocinero afectado — enseña el paso correcto, mide de nuevo. Publica un «score de eficiencia» por cocinero (sin penalización, solo visibilidad) y ofrece reconocimiento: si tres cocineros mantienen tiempos dentro de ±5%, premio simbólico (USD 5-10, o media hora más tarde el viernes). El mensaje: «Aquí medimos, aprendemos y reconocemos el rigor».

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes

¿Cada cuánto mido tiempos? ¿Diario o semanal?

Captura DIARIA automática mediante sistema integrado es lo ideal (cada servicio genera registro). Revisión SEMANAL estructurada es obligatoria (gerente analiza patrones, reentrenamiento si desviación >15%). Un cronómetro puntual semanalmente es el mínimo, pero no detecta tendencias.

¿Qué pasa si mi jefe de cocina rechaza el checklist como «pérdida de tiempo»?

Es síntoma de que no ha visto el dato de costo. Hazle mostrar cuál es el resultado hoy (merma real, tiempo promedio real) vs qué le permite ganar el checklist (credibilidad ante auditores, salario justificado, operación sin el dueño). Un jefe de cocina que no puede documentar su operación es prescindible; uno que sí puede, es clave. El checklist lo hace clave.

¿Incluimos carta digital (QR) en el checklist de tiempos?

La carta física es el control de la narrativa del menú y la venta sugerida; el QR es complemento (delivery, actualización de precios, datos de preferencia). Mantén AMBOS: carta física en mesa (ritmo del servicio, hospitalidad) + QR opcional (accesibilidad, analítica de navegación). El checklist de tiempos no cambia; lo que cambia es que con tiempos medidos puedes permitirte actualizaciones rápidas sin perder control.

¿Cuánto tiempo de capacitación requiere el equipo para usar el checklist?

Capacitación inicial: 2-3 horas (explicación del checklist, lectura de datos, responsables). Adopción real (uso diario sin recordatorios): 12-14 días. Consolidación (el equipo propone mejoras al checklist): 4-6 semanas. Tiempo total antes de ROI visible: 8 semanas. La inversión es baja; lo que cuesta es consistencia.

DATOS Y FUENTES

Control de tiempos de cocina: datos 2026 de fuentes oficiales

Benchmarks verificables de fuentes oficiales y no comerciales (gobierno, asociaciones de industria y market-data), nunca competencia.

Dato	Valor	Fuente
Tiempo máximo que un alimento perecedero puede estar fuera de refrigeración antes de guardarlo (1 hora si hay más de 90 °F), según los CDC	2 horas (1 hora por encima de 90 °F)	CDC — Preventing Food Poisoning (2025)
Infecciones por Listeria cada año en Estados Unidos, bacteria capaz de crecer en alimentos refrigerados, estimación de los CDC	1.250 personas infectadas al año	CDC — About Listeria Infection

Dato	Valor	Fuente
Infecciones anuales por Salmonella en Estados Unidos, principal causa de hospitalizaciones y muertes por alimentos, estimación de los CDC	1,35 millones de infecciones al año	CDC — About Salmonella Infection
Casos mundiales de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados (inocuidad alimentaria), estimación de la OMS para 2021	866 millones de personas enferman (casi 1 de cada 9), 2021	OMS — Food safety fact sheet (2026)
Alimentos desperdiciados en el mundo en 2022 en hogares, servicios de comida y comercio minorista, según el PNUMA (relevante para el manejo de inventario y almacenamiento en restaurantes)	1.050 millones de toneladas de alimentos desperdiciados en 2022	ONU Noticias / PNUMA — Food Waste Index Report 2024
Enfermedades transmitidas por alimentos adquiridas en EE. UU. por los patógenos principales (estimación CDC, circa 2019), el riesgo que el etiquetado y la trazabilidad del producto en la cocina ayudan a controlar	9,9 millones de enfermedades al año (circa 2019)	CDC — Burden of Foodborne Illness: Findings (2025)

Propiedad Intelectual de Masterrestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterrestaurant.com

Autor: Diego F. Parra · **Editor:** MASTERRESTAURANT®

🔍 Contenido creado con asistencia de IA, revisado por el equipo editorial de MASTERRESTAURANT.