¿Existe responsabilidad de los cocineros en la buena elección del menú para los comensales o es tarea exclusiva de los nutricionistas?

El cocinero tiene responsabilidad en el diseño y balance nutricional de un menú, ya que los mínimos requerimientos de éste profesional es: Preparar, presentar diversidad de platos, dentro de sus principales funciones está cocinar alimentos para la venta al público, verificar existencia de materia prima, elegir con un grupo interdisciplinario incluido un especialista o con conocimientos en nutrición el menú, apoyar el diseño de la carta del establecimiento, tener conocimientos de la normatividad de higiene, salubridad  e inocuidad se lleven a cabo. También puede tomar decisiones.

Dentro de los conocimientos mínimos de un cocinero es saber sobre nutrición especialmente en empresas que no tienen una estructura mayor y no se puede apoyar en nutricionista especializado ésta función la asume el cocinero, por lo que opino que no es exclusiva de nutricionistas y que si el cocinero debe apoyar en la elección del menú y su balance nutricional.