

TEMA 1: Departamento-área de cocina: Instalaciones y zonas que la componen. Funciones. Equipos y/o maquinaria de uso habitual en el área de cocina. Ubicación. Nuevas tendencias.

Autor: Javier Sabe Andreu

Esquema:

1. Introducción
2. Zonas de cocina
 - 2.1. Zona de producción.
 - 2.1.1. Zona fría.
 - 2.1.2. Zona caliente.
 - 2.1.3. Pastelería.
 - 2.2 Zona de limpieza
 - 2.3 Zona de almacenaje.
 - 2.4 Otras zonas
3. Equipos y maquinaria.
 - 3.1. Características
 - 3.2. Instalaciones y mobiliario
 - 3.3. Maquinaria generadora de frío.
 - 3.4. Maquinaria generadora de calor.
 - 3.5. Maquinaria neutra.
 - 3.6. Nuevas tecnologías
 - 3.6.1. Clarimax
 - 3.6.2. Gastrovac
 - 3.6.3. Deshidratador
 - 3.6.4. Destiladora
 - 3.6.5. Germinadora
 - 3.6.6. Ronner
 - 3.6.7. Vif marinador
 - 3.6.8. Pacojet
 - 3.6.9. Ahumador
4. Ubicación.
5. Nuevas tendencias
6. Bibliografía.

1.- INTRODUCCIÓN

La cocina es considerada como el “Corazón “ de un restaurante. Sin duda es fundamental escoger y conocer las diferentes partes que ese encuentran dentro de una cocina para dotarla de la mayor funcionalidad.

Cada zona de la cocina tiene unas funciones y características muy determinadas y en función de ello se utilizan maquinaria y utillaje muy determinado.

Este tema es muy amplio, tanto como la variedad de cocinas y sus departamentos que hayan determinado.

Es cierto que existen tantos tipos de cocina como establecimientos, simplemente cada establecimiento se organiza como puede y quiere.

En la cocina se llevan a cabo todos los procesos relacionados con la preparación y elaboración de la oferta gastronómica.

Los procesos que se dan en la cocina van desde el aprovisionamiento externo hasta que la oferta gastronómica finalmente sale al público, pero existen otras fases como el almacenaje de productos, el aprovisionamiento interno, la preelaboración y la mise en place que también se desarrollan en la cocina.

Debido a la cantidad de procesos distintos se necesitan espacios diferentes para poder desarrollar adecuadamente todos y cada uno de los trabajos.

2.- ZONAS DE COCINA

2.1.- ZONA DE PRODUCCIÓN

La zona de producción está formada por aquellos subdepartamentos dentro del área de cocina que tienen una mayor relación con los alimentos y su transformación y servicio. Son los que tienen un contacto directo con los alimentos y su organización es fundamental para el buen funcionamiento de la cocina.

De una manera clásica se consideran zonas de producción:

- Zona fría
- Zona caliente.
- Pastelería.

2.1.1 Zona fría.

La zona fría se caracteriza por ser la encargada de recepcionar géneros suministrar géneros y las tareas de preelaboración y manipulación en crudo. Su labor es fundamental ya que si no produce de manera adecuada el trabajo de la cocina caliente se verá afectado.

De manera habitual nos referimos a esta zona como “cuarto frío” debido a su temperatura.

Además prepara todo tipo de elaboraciones frías y se encarga del control de las cámaras.

Las características de la zona fría son:

- Es al zona en la que entra el género crudo y se manipula.
- Es el punto de distribución para la cocina caliente.
- Debe estar bien comunicada con economato y con las cámaras.
- La temperatura será de alrededor de 16°C por lo que debe estar aislada de la zona caliente por mamparas acristaladas
- Limpiar, trocear, cortar y racionar géneros:
 - o Carnes.
 - o Pescado.
 - o Aves.
 - o Caza.
 - o Marisco.
- Lavar, pelar y trocear hortalizas y verduras.
- Distribuir el género a las zonas de elaboración.
- Elabora platos fríos:
 - o Entremeses, ensaladas, guarniciones y aperitivos
 - o Patés, adobos, balotinas y similares
 - o Salsas frías
- Conservación de productos crudos y preparaciones elaboradas.

Respecto de las instalaciones que encontraremos en la zona de cuarto frío destacamos:

- Refrigeración aire
- Pilas con agua fría y caliente
- Mesas de trabajo
- Tablas de polietileno de diferentes colores
- Mesas de refrigeración
- Estanterías

- Lavamanos
- Cubos de basura
- Papel de celulosa
- Tajo

2.1.1. Zona Caliente.

La zona caliente es aquella en la cual se producen la transformación de las características de los alimento por medio del calor.

Dentro de esta zona encontraremos principalmente todo tipo de generadores de calor aparte de otra maquinaria.

Las características fundamentales de la zona caliente son:

- Es la zona donde se transforman los géneros crudos e en cocinados mediante fuentes de calor.
- Está situada en el centro de la cocina, con fácil acceso al resto de los departamentos de cocina y también al comedor.
- De manera general suele ser la partida más grande en cuanto a espacio y número de personas que trabajan.
- La Temperatura es elevada en consonancia con la maquinaria que allí se encuentra.
- Cuenta con extracción de humo.
- Es la zona de “pase” donde se dan los últimos toques a las elaboraciones.
- La temperatura no debe exceder de los 30°C.

En la cocina caliente de una manera clásica se distinguen dos diferentes subdepartamentos o partidas: entremetier y salsero. Es cierto que la dinámica actual de las cocinas es a trabajar de manera diferente pero veamos de todos modos cuales son las funciones de cada:

Entremetier:

- Elaboración de primeros platos en los cuales el pescado y la carne no sea elemento principal.
- Elaboración de potajes, sopas y cremas.
- Preparación de verduras y hortalizas.
- Confección de platos a base de Arroces y pasta.
- Preparación de elaboraciones de huevos.

Salsero:

- Elabora segundos platos cuyo ingrediente principal se carne o pescado
- Preparación de salsas calientes.
- Carnes y aves asadas a la parrilla, braseadas, estofadas o fritas.
- Confección de elaboraciones a base de pescado y marisco.
- Elaboraciones a base de aves y caza.
- Preparar todo tipo de guarniciones caliente.

Respecto de las instalaciones que encontraremos en la zona de cocina caliente destacamos:

- Campana extractora de humos.
- Generadores de calor
- Pilas con agua fría y caliente.
- Mesas de trabajo.
- Estanterías.
- Lavamanos.
- Cubos de basura.
- Papel de celulosa.

2.1.3 Pastelería

La zona de pastelería se encuentra separada del resto de las zonas de cocina ya que las tareas que se desarrollan allí son de diferentes características y necesitan una maquinaria específica.

Además los géneros y los procesos son de naturaleza distinta.

Las características de la Pastelería son:

- Es el departamento encargado de las elaboraciones dulces.
- Ocupa un lugar separado del resto de los departamentos.
- Los desayunos, meriendas y coffe-break también están entre sus servicios.
- Prepara postres de restaurante.
- Elabora la repostería del establecimiento.
- Puedes subdividirse en :
 - o Zona fría.
 - o Zona caliente.

Respecto del equipamiento de pastelería destacamos:

- Hornos.
- Estufas.
- Fogones.
- Amasadoras.
- Heladoras.
- Armarios frigoríficos.
- Armarios congeladores.

2.2.- Zona de limpieza

La “plonge” es la zona destinada a la limpieza de la batería y el utillaje material de cocina.

Además de mera habitual se sitúan junto a esta zona unos armarios cuya misión es la de almacenar la batería limpia para que se pueda hacer uso de ella en la cocina.

Respecto del equipamiento de la zona de limpieza destacamos:

- Fregaderos.
- Mesas de acero inoxidable.
- Estanterías.
- Máquina lavaperolas.

2.3. Zona de almacenaje

Cuando nos referimos a la zona de almacenaje lo hacemos a aquellos lugares en los cuales se guardan tanto productos como materias primas, como el lugar en el que se guardan elaboraciones.

En estas zonas distinguimos:

2.3.1. Economato

- Se almacenan productos que no necesitan refrigeración.
- Serán espacios frescos y con una temperatura estable alrededor de los 15°C
- Dispondrán de buena ventilación.
- La iluminación será artificial para evitar la alteración de las características organolépticas de los alimentos.

Respecto al equipamiento necesario en el almacén destacamos:

- Estanterías con compartimentos para separar alimentos.
- Cajones, armarios para guardar alimentos.
- Depósitos inalterables para pasta, arroces, etc.
- Báscula.
- Termómetro.
- Equipo informático para la gestión integral del almacén.

El mobiliario será de fácil limpieza, no poroso y de difícil corrosión, destacando que la madera y el vidrio no se utilizarán como material de almacenaje, en el caso de la madera por su porosidad y en el caso del vidrio por la posibilidad de rotura.

2.3.2 Cámaras.

Dentro de la zona de almacenaje son fundamentales las cámaras ya que multitud de alimentos necesitan de refrigeración o congelación para evitar el deterioro de los productos.

La zona de cámaras estará al lado de la zona fría y cerca del economato para facilitar la gestión de los géneros.

Dentro de la zona de cámaras distinguimos dos zonas en función de la temperatura y por consiguiente de los productos a conservar.

- Cámara de Refrigeración con temperatura entre 2 y 6 °C .
 - Huevos y lácteos.
 - Frutas y verduras.
 - Pescados.
 - Carnes y aves.
 - Productos elaborados.
 - Enlatados, conservas y escabeches.
- Cámara de congelación con temperatura de -18°C.
 - Rellenos.
 - Farsas.
 - Productos elaborados.
 - Caldos .
 - Marisco y pescado.
 - Carnes y aves.

Respecto al equipamiento necesario en las cámaras destacamos:

- Estanterías inalterables.
- Termómetro.
- Cajones para conservar alimentos.

2.4.- OTRAS ZONAS.

Una cocina profesional requiera además unas dependencias con diferentes funciones auxiliares:

- Cámara de basuras: Es un lugar destinado a depositar los residuos que se producen en el establecimiento. Debe estar refrigerada y separada de las demás zonas además de tener acceso directo al exterior.
- Vestuario de personal: Es la zona donde se cambia el personal, debe ser un espacio amplio y ventilado además de disponer de duchas, taquillas y bancos.
- Comedor de personal: Lugar destinado a la comida de la familia.
- Despacho: El jefe de cocina gestiona documentos, prepara menús, etc.
- Espacio para productos químicos: El lugar destinado al almacenaje de productos químicos ha de estar separado de la zona de almacenaje de alimentos.

3. EQUIPOS Y MAQUINARIA

La producción de cocina es una actividad que por sus propias características necesita de una importante cantidad de equipos y maquinaria.

Es cierto que en función de la oferta gastronómica del establecimiento las necesidades de equipos y maquinaria serán muy diferentes entre sí.

Maquinaria:

3.1 Generadores de calor

Los generadores de calor son aparatos que trabajan a temperaturas medias y altas con el objetivo de modificar las características organolépticas de los alimentos.

Existen multitud de variantes y cada establecimiento dispone de aquellas que le puedan ser útiles en su rutina diaria.

- Hornos
 - o Hornos de gas
 - o Hornos eléctricos
 - o Hornos de convección
 - o Horno mixto
 - o Horno de bóveda
 - o Hornos de vapor
 - o Josper (Horno de carbón)
 - o Horno para ahumar

- Cocinas
 - o Eléctrica Vitrocerámica
 - o Eléctrica Inducción
 - o De gas

- Otros generadores de calor
 - o Marmita fija
 - o Sartén Basculante
 - o Sartén abatible
 - o Parrilla.
 - o Plancha
 - o Gratinadora o salamandra
 - o Freidoras
 - o Olla a presión
 - o Mesa caliente
 - o Armario caliente
 - o Estufa
 - o Lámparas de infrarrojos

3.2 Generadores de frío

La misión de esta maquinaria es mantener los alimentos crudos o las preparaciones en condiciones de temperatura que dificulten su deterioro y alargar la vida de esos productos.

- Cámaras frigoríficas
- Cámaras congeladoras
- Mesas de conservación
- Abatidores de temperatura
- Sorbetera o heladora
- Liofilizador

3.3 Maquinaria Neutra

- Balanza
- Cortadora de fiambre
- Batidora y amasadora
- Picadora de carne
- Turmix
- Sierra
- Peladora de patatas
- Procesador de alimentos
- Maquina de envasar al vacío

3.4 Nuevas Tecnologías

Han surgido en los últimos años fruto de la colaboración e investigación de los departamentos I+D+I de diferentes cocineros algunas máquinas que sin ser de uso generalizado en la mayoría de los establecimientos se pueden encontrar en las cocinas.

Son máquinas que consiguen operaciones muy precisas y ha que tener en cuenta que se van incorporando a este listado nuevas adquisiciones.

- Clarificadora (Clarimax)

Posee un filtro similar al de las cafeteras que consigue mediante filtrado un caldo limpio y transparente que evita las largas cocciones y el engorroso proceso de caldos.

Además del filtro utiliza también unas algas llamadas diatomeas que se encargan de absorber las impurezas de la elaboración

- Gastrovac

La gastrovac cocina e impregna en vacío creando una atmósfera de baja presión y ausencia de oxígeno que consigue reducir las temperaturas de cocción y mantiene textura, color y sabor de los alimentos.

- Deshidratadora

Extrae el agua de los alimentos, convirtiéndose de hecho en un método de conservación de alimentos. Pero además conseguimos una concentración de sustancias que potencian el sabor de los alimentos

- Destiladora (Rotaval)

Permite la destilación de alimentos líquidos o sólidos siempre que tengan un grado de humedad. Así capta los aromas y las esencias de los productos potenciando el sabor.

- Germinadora

Consiste en mantener semillas de legumbres y granos en general en las condiciones de humedad adecuadas para conseguir brotes verdes que se pueden consumir en crudo.

- Termostato de cocción (Ronner)

Es un termostato que permite cocinar de manera constante y precisa a temperaturas comprendidas entre 5 y 100 °C. De esta manera se garantiza una cocción del alimento controlada y las texturas de los alimentos quedan con características diferentes a la cocción tradicional.

- Vif Marinator

Combina la tecnología al vacío con el marinado/impregnado al mismo tiempo. El alimento se introduce en el recipiente junto con los jugos y con presión controlada adquiere un sabor muy intenso.

- Pacojet

El Pacojet es un procesador de alimentos con el fin de elaborar de manera instantánea mousses, salsas, sopas, helados y sorbetes consiguiendo una mayor intensidad de sabores.

- Ahumador

El ahumador cambia el sabor de los alimentos dándoles aroma a madera y humo. Trabajan a temperaturas bajas y medias aportando algo de calor al alimento.

4. UBICACIÓN

El lugar físico en el que se coloca la cocina es muy importante para el buen funcionamiento del negocio.

Hemos de tener en cuenta algunos factores en la ubicación de la cocina:

- Se situará en comunicación con el resto de los departamentos con los que tiene relación, principalmente con economato y comedor del establecimiento.
- En la medida de lo posible estará situado en la misma planta que el comedor, evitando los sótanos.
- Buscaremos un criterio de eficacia operativa, es decir que agilicen el trabajo culinario:
 - o Facilitando la movilidad del personal y la fluidez en el trabajo.
 - o Estableciendo una conexión funcional entre los espacios de trabajo que están relacionados.
- Tendremos en cuenta un criterio de seguridad alimentaria, evitando el cruce de procesos entre zonas sucias (zonas de recepción o de limpieza) y zonas limpias (zonas de elaboración) Para ello tendremos en cuenta:
 - o La entrada de mercaderías estará situada en la zona más cercana al cuarto frío y la más alejada de la zona de pase al comedor.

5.- NUEVAS TENDENCIAS

Las nuevas planificaciones de las cocinas se realizan atendiendo a la posible oferta gastronómica, en cuanto al número de comensales y tipo de oferta,

Se estudia la maquinaria a incorporar, los tipos de generadores de calor, hornos, la maquinaria auxiliar y la disposición de estos elementos atendiendo al ahorro de espacio, la ergonomía las normas de higiene alimentaria.

Podemos señalar algunos elementos que podemos calificar como Nuevas Tendencias:

- Separación por Vidrios: Es muy común en los nuevos espacios que la cocina sea “Abierta” en el sentido de que el cliente puede visualizar en todo momento la actividad de la cocina.
En esta cocinas se transmite una imagen de transparencia e higiene cuidada, el cliente disfruta durante su estancia en el establecimiento de una visión de la cocina.
- Espacios Abiertos: El cliente pasa por delante de la cocina en su transito por el establecimiento, se eliminan barreras físicas y se busca de forma deliberada que la cocina ocupe un espacio importante en el

establecimiento a diferencia de otras épocas en las que la cocina estaba “arrinconada”.

- Empleo de energías eficientes: Se buscan nuevos materiales, máquinas avanzadas, en algunos casos apoyados por el uso de aplicaciones informáticas, programas y aplicaciones que posibilitan desde la conservación de los alimentos, el control de los tiempos de cocina, la gestión de servicios gastronómicos y la utilización de maquinaria eficiente y sostenible.
- Flujo de Trabajo: En el diseño de las cocinas se busca teniendo en cuenta como el espacio del que se dispone, la oferta gastronómica, la tipología de servicio conseguir una zona de trabajo eficiente, segura y operativa.

6.- BIBLIOGRAFÍA.

- Preelaboración y conservación de alimentos. David Infante y Gabriel Bartra. Editorial Altamar.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina. Nuria Pérez y Juan José Civera. Editorial Síntesis.
- Preelaboración y conservación de alimentos. José Luis Armendariz. Editorial Paraninfo.
- www.cocineros.info
- www.cookingconcepts.com

Email: info@preparadores.eu • Web: <http://www.preparadores.eu>

REV.: 06/20