

fundamentos
De cocina
Y el servicio

Bloque A

Estructura física de LA cocina

Equipo y utensilios de cocina

Propósitos

- Que el alumno identifique las áreas de trabajo y su distribución.
- Que el alumno reconozca el equipo, herramientas y utensilios de la cocina.

Contenido Del Bloque A

Fundamentos de cocina y el servicio

- 1. La alimentación Del ser humano a través Del tiempo
- 2. Estructura física de la cocina
- 3. Equipo y utensilios de cocina

Concepto 2

ESTRUCTURA

Física de la Cocina

Se llama cocina a aquel departamento hotelero o restaurantero, cuya misión es conservar y preparar los alimentos.

La cocina

La cocina es un área de mucho movimiento, cuenta con personal numeroso y especializado; además, en ella se desarrolla trabajo que puede ser bajo mucha presión.

En esta área se manejan también insumos; su correcto manejo permite mayores ganancias, es decir, la rentabilidad del departamento de cocina depende del cómo éstos se manejen. En la cocina se debe administrar materia prima e insumos de géneros diversos, a precios inestables y de diferente distribución y conservación; por tal motivo, la administración de este espacio se vuelve más compleja, con posibilidades de originar pérdidas o ganancias.

Asimismo, en la cocina se origina la calidad Del producto y Del servicio que se está comercializando. Que el producto final o platillo siempre sea el mismo, que además sea limpio o higiénico y que goce de calidad, es de suma importancia para garantizar a satisfacción Del cliente.

El prestigio del establecimiento hotelero o restaurantero viene en gran medida de la cocina: un servicio lento; platos de mala calidad, sabor, higiene o presentación; la temperatura de los alimentos; entre otras cosas, hacen olvidar las posibles excelencias de comodidad y servicio que deben reunir estas empresas. Por ello suele ocurrir que la cocina produzca más beneficios indirectos que de forma directa.

Los locales dedicados a la restauración ofrecen muchas variaciones en cuanto a las distintas superficies que conforman el establecimiento o el área específica, en el caso de los hoteles. Pero básicamente, los locales cuentan con tres espacios bien definidos:

Instalaciones

- a) El que corresponde al comedor o lugar donde se prestan los servicios de comida.
- b) El que corresponde a la cocina, es decir, la superficie dedicada a la producción culinaria.
- c) Los correspondientes a las zonas anexas.

En general se habla de un espacio necesario para el comedor que oscila entre 1.5 y 2 m² por cubierto/cliente. Esta superficie representa aproximadamente el 40% del total del local, adjuntándose cocina con un 50% y el resto, en zonas anexas como almacenes, baños, oficinas u otros espacios.

La cocina debe de estar en una ubicación privilegiada, ya que debe guardar comunicación con el (los) comedor(es), los almacenes, las cámaras de refrigeración y demás espacios; además para que el servicio pueda

ser rápido y que los platillos lleguen a la temperatura adecuada, el desplazamiento de los alimentos debe ser el menor posible. Igualmente, se debe contar con fácil acceso para la llegada de mercancías, tránsito del personal y salida de la basura.

Las características con las que debe contar el espacio de cocina Son:

- **Iluminación.** La buena visibilidad es necesaria para el mejor desarrollo de los trabajos. Es necesario que la Luz artificial cuente con la potencia necesaria y que esté por encima de todo, para evitar sombras, deslumbramientos y contrastes.
- **Extracción-ventilación.** Su objetivo es lograr tanto la extracción del vapor y humos que se producen por el funcionamiento de la cocina, como la regeneración de aire viciado que se produce. Para la extracción es necesaria la existencia de una campana con filtros sobre las zonas de cocción.
- **Instalaciones de agua.** La abundancia de agua corriente es fundamental para la operación dentro de las cocinas. Se debe tener depósitos suficientes y una red bien distribuida de agua caliente y fría, así como grifos adecuados.
- **Paredes y techos.** Las paredes deben estar revestidas con azulejo o con algún material no poroso de fácil limpieza. El techo debe contar con algún recubrimiento impermeabilizante para evitar la condensación por los vapores generados en la cocina.
- **Aire acondicionado.** Es muy importante contar con una cocina climatizada, ya que las temperaturas dentro de una cocina cerrada pueden llegar a más de 40°C, lo que dificulta el trabajo al personal de cocina y reduce el tiempo de vida de los alimentos.

División de los espacios

La complejidad de los trabajos a efectuar en la cocina hace necesaria la instalación de pequeños departamentos con funcionamientos independientes y personal especializado, aunque todos estos dependan total o parcialmente al Jefe de Cocina o Chef. Esta división en grupos está basada en la diversidad de cometidos, géneros a emplear, utensilios e instalaciones propias. La ubicación estará en relación a su cometido. Esto es, cada brigada de trabajo tendrá su propio espacio para cumplir con sus funciones. Por lo general se cuenta con las siguientes áreas, aunque pueden aumentarse o subdividirse según las necesidades del lugar:

Cocina caliente: es la encargada de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es de gran importancia ya que la mayoría de los productos pasará por esta área, por tanto debe tener comunicación con las demás divisiones.

La cocina caliente se divide en líneas o partidas: sus espacios están separados de acuerdo a las funciones del personal. Por ejemplo: Línea fría (preparan platos fríos), línea caliente (preparan platos calientes), repostería (prepara los postres). Estas subdivisiones se hacen de acuerdo a los productos que se elaboran en el establecimiento. Por ejemplo, si se trata de una cafetería donde se venden postres y baguettes fríos, sólo es necesario contar con una cocina fría.

Cuarto frío: Es el encargado de conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar los productos en crudo, así como distribuirlos en el momento oportuno. Además aquí se precocinan algunos alimentos, se elaboran salsas y guarniciones. A este cuarto se le conoce también Como área de producción.

Dicha área debe de estar inmediata a la cocina caliente para la mejor distribución de productos a las diferentes áreas de preparación. De igual forma, debe de estar cerca de las cámaras frigoríficas para tener acceso a la materia prima que se va a transformar.

Cámaras frigoríficas. Son cuartos con revestimientos especiales y aparatos de refrigeración que conservan en buenas condiciones los productos que no son de uso inmediato. Los que sí son de uso inmediato se conservan en los refrigeradores de cada una de las áreas.

Las cámaras frigoríficas se dividen en cámara de refrigeración, con una temperatura de 2° a 4° C, y cámara de congelación, cuya temperatura debe ser igual o menor a -18°C.

Área de lavado. Es el lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina, también se le conoce como plonge o “cochambre”. En este espacio debe de haber un área destinada para el equipo lava loza (donde se limpia la vajilla, el cubierto y la cristalería).

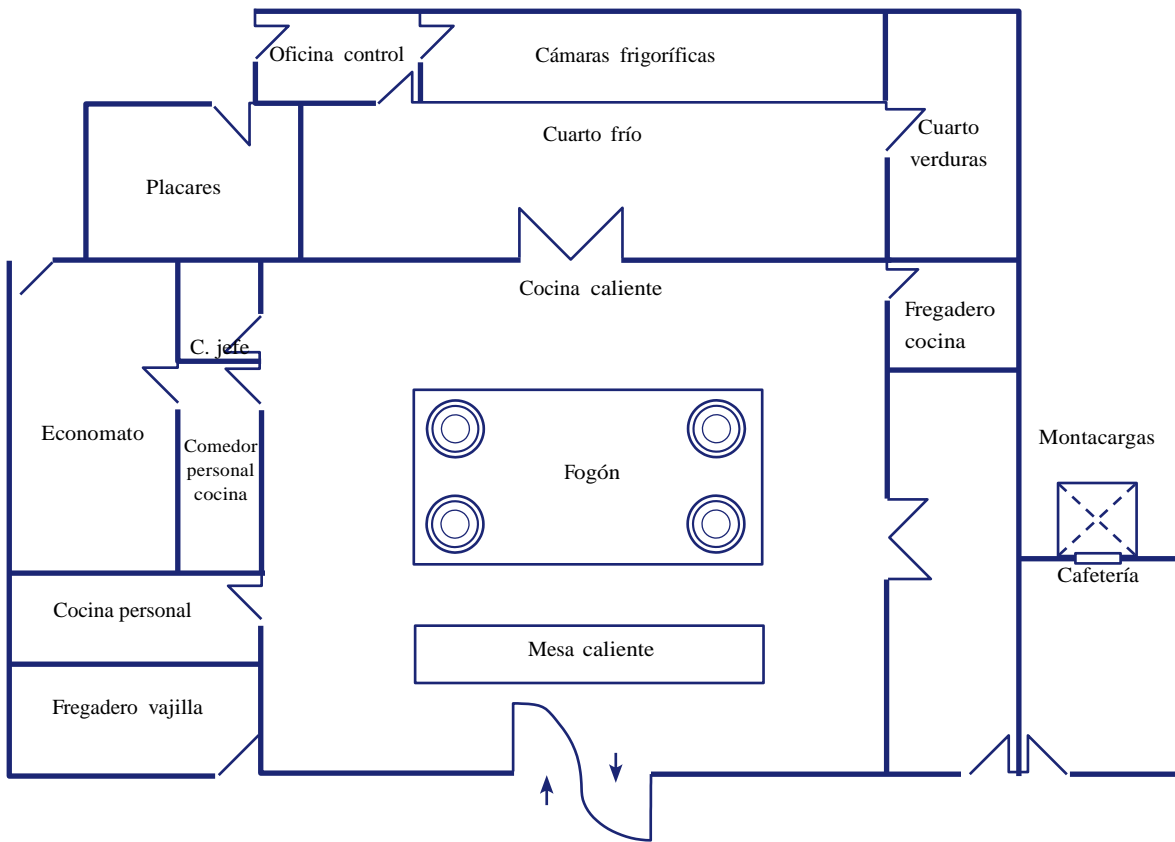
Es de suma importancia que el área de lavado esté cerca del acceso del salón, para que a los meseros se les facilite depositar los platos sucios, y cerca del área de cocina, para poder surtir la batería limpia y depositar la sucia con facilidad.

Esta área es muy importante, ya que el servicio se puede ver afectado si no hay platos en dónde servir los alimentos.

Almacén. La cocina debe de contar con un pequeño almacén para depositar los productos no perecederos que se necesitan para la producción. A este espacio se le llama también economato.



A continuación se presenta un diagrama de cómo se constituye una cocina:



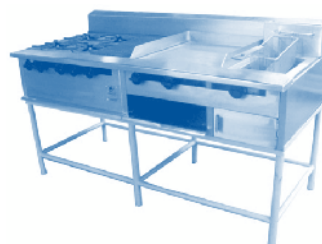
Concepto 3

EQUIPO Y utensilios de cocina

Equipo

En esta sección veremos las características y usos de los principales equipos y maquinaria de cocina.

Estufas. Son los generadores de calor que permiten diversidad de métodos de cocción. Hay de diferentes tipos, unas pueden generar calor a partir de gas propano, gas natural o eléctrico. También se les conoce como fogones.



Salamandra. También llamada gratinadora, dora la superficie de ciertas preparaciones. También puede funcionar con gas propano, gas natural o electricidad.



Freidora. Son generadores de calor empleados exclusivamente para el método de cocción: freír. Regulan la temperatura para obtener el producto deseado. Su dimensión depende de la capacidad de litros de aceite que puede contener; algunos tamaños van desde los 4 hasta los 100 litros.



Parrilla. Consiste en una rejilla metálica donde se sitúa lo que se va a cocinar. Bajo ésta se coloca, a la altura conveniente, el combustible o generador de calor; éste se puede generar con gas, piedras calientes, carbón, leña o la combinación de varias.



Horno. Es una estructura hueca con posibilidad de cierre en ocasiones, que recibe calor de una forma u otra y en donde se depositan los alimentos para su cocción. Hay de diferentes tipos según el combustible empleado: eléctrico, de gas propano, de gas natural o de leña.

Los hornos:

tradicionales generan el calor en la parte superior o inferior. Los hornos de convección generan el calor empleado puede ser seco o húmedo (vapor). El horno combo es el más completo y novedoso, pues emplea el calor seco, húmedo o combinado.



Plancha. Es una superficie plana de acero inoxidable donde se coloca el producto para sellarlo, asarlo o saltearlo, y que recibe el calor por la parte inferior.



Mesa caliente. Es un mueble metálico de calentamiento a temperaturas menores de 100° C. Se utiliza para calentar o surtir platos al comedor a la hora del servicio, como mesa de control y distribución de platillos. Se instala como separador entre cocina y comedor. También se le conoce como línea caliente.



Baño María. Es el utensilio contenedor de agua caliente dentro del cual se sitúan los recipientes contenedores de alimentos para que conserven su temperatura por espacio de un tiempo determinado, generalmente lo que dura el servicio.



Mesas refrigeradas. Se podrían definir como los muebles situados dentro de la cocina o sus departamentos, empleados en la conservación por refrigeración a corto plazo, de productos de uso inmediato o constante.



Mesa de trabajo. Son superficies de apoyo o lugares donde el cocinero efectúa sus preparativos y trabajos en frío. Lo más recomendable es que sean de acero inoxidable



Maquinaria

Batidora. Sirve para montar, batir, mezclar y amasar bizcochos, merengues, pastas, masas, etc. Puede ser desmontable, es decir que el bowl o recipiente donde se coloca la masa se puede quitar. Hay con diferentes capacidades y velocidades.



Molino. Sirve para picar cárnicos, quesos, pan y algunas hortalizas. Cuenta con diferentes cuchillas para el tamaño del molido.



Trinchadora o rebanadora. Corta embutidos, carpaccios, quesos, pan y hortalizas, con un grosor graduable.



Cazos. Se usan para salsa, hervidos, purés, cremas, entre otros. Oscilan de 18 a 26 centímetros y tienen diferentes capacidades desde 1 hasta 6 litros.

Utensilios



Marmita. Se emplea para fondos y caldos, hay de diferentes capacidades, desde 12 hasta 170 litros.



Olla. Sirve para hervir, brasear y estofar. Hay de diferentes dimensiones. También existe la versión a vapor que disminuye el tiempo de cocción en dos terceras partes.



Sartén. Se usa para rehogar, saltear y algunas veces para estofar. Hay de diferentes dimensiones y capacidades. Los materiales con los que están fabricados son, por lo general, aluminio o acero inoxidable; algunos poseen recubierta de teflón para evitar que se peguen los alimentos.



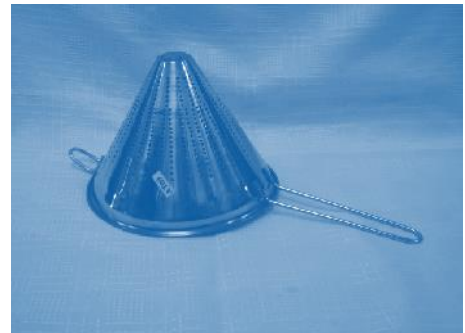
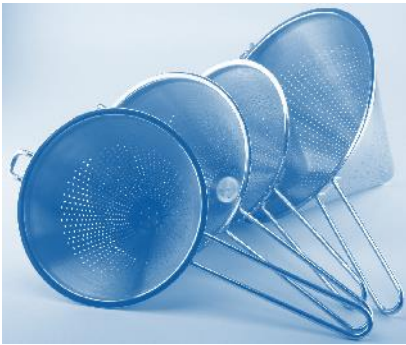
Brasera. Se utiliza para introducir alimentos con líquidos al horno, como braseados o glaseados. Regularmente su tamaño es de 40 x 27 cm, la altura puede variar.



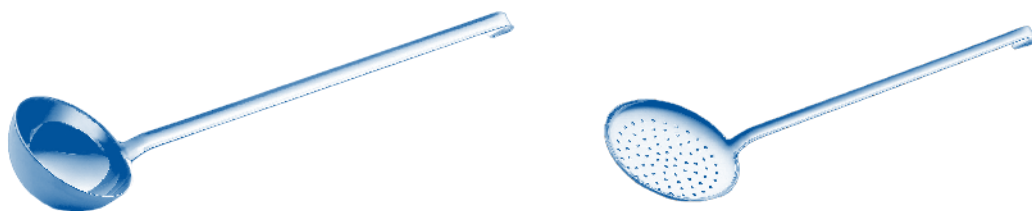
Rosticero. Se utiliza, como su nombre lo dice, para asados y braseados; también para pochar pescado y otros productos.



Coladores. Se emplean para colar caldos, cremas, salsas, entre otras. Se obtiene un producto más fino cuando se pasan por los coladores convencionales o de malla y un colado más rústico con el colador chino o cónico.



Araña. Se utiliza para sacar productos cocinados de recipientes que estén hirviendo. Tiene la misma función que la espumadera, sólo que ésta tiene las aperturas más pequeñas.



Mandolina. Se utiliza para cortar papa's u hortalizas. Tiene diferentes cuchillas para lograr diferentes cortes. El grosor de la rebanada es ajustable.



Cuchillos. Son las herramientas de trabajo más importantes de la cocina. Con ellos se hacen los despieces de carne, se cortan verduras, se moldean hortalizas, se porcinan cárnicos, se rebana pan, etc. Es importante que sean de una sola pieza para que al desgastarse no se desprenda el mango del filo; éste debe de cuidarse con una afiliación y uso correctos. Hay diseños para cada una de las tareas a desempeñar.

| Cuchillo Deshuesador



| Cuchillo filetero





Cuchillo ef
Ch



Cuchillo
Sierra



Cuchillo para
Salmon



Cuchillo para
Trinchar



Chair
as



Cuchillo
pastelero

Espatula
de plancha de servicio



| Espátula



| Cuchillo para queso



Cuchillo Filetero Flexible



Cuchillo Mondador



Cuchillo Demidov



Tijeras para Pollo y Pescado



Cortador de Pasta





Pelador doble



Parisienne Doble

Parisienne Miniatura



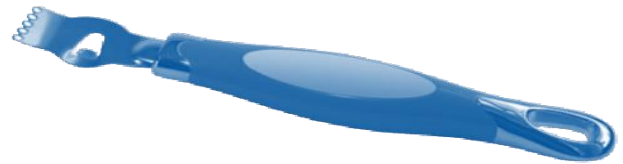
Decorador de Cítricos



Cuchillo para rollos de Mantequilla



Ralladura de Citricos



Descorazonador de Manzanas



Utensilios para repostería



Dullas lisas y estrella en varios tamaños



Mangas

Cortadores



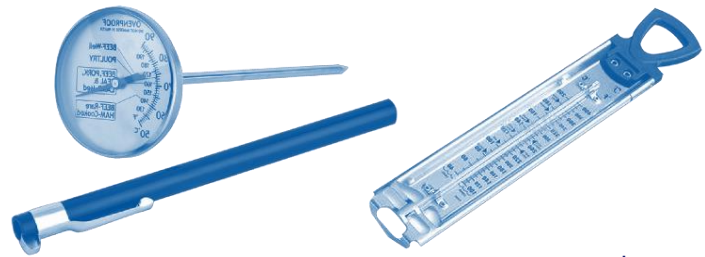
| Cuernas



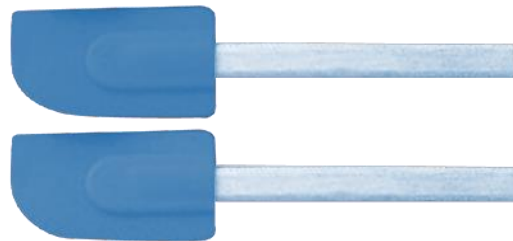
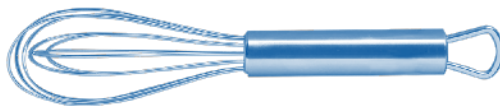
| Brochas



Termómetros



Batidor globo



Batidor

Conclusiones

En esta sesión revisamos la distribución física de una cocina, las instalaciones y condiciones necesarias, así como la importancia de diseñar una cocina de acuerdo a las medidas sanitaria, la operación y la seguridad del trabajador.

Queda ejemplificado el equipo y utensilios mayormente utilizados dentro de la cocina, las variantes o diferentes nombres que pudieran tener, así como su aplicación general.

Referencias

Garcés, M. (1993) *Curso de cocina profesional I*. Madrid: Paraninfo.

GalleGo, J. F., (2001) *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*.
Madrid:Paraninfo.