

Módulo 4. Planificación de la Producción Gastronómica

Aprendizaje Esperado N°1. Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

Objetivo. Conocer y comprender para qué sirve cada utensilio o maquinaria a emplear, ya que un uso adecuado de los mismos permitirá, por un lado, realizar las elaboraciones correctamente evitando así que se quemen, se descongelen, se bajen, etc., y por otro lado, se podrán disminuir accidentes laborales tales como cortes, quemaduras, etc.

En definitiva, se debe dominar todo el entorno que rodea el lugar de trabajo para utilizar todos los elementos de forma adecuada y así conseguir el resultado esperado.

Maquinaria y equipos básicos de Cocina

1. Introducción

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

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:

- 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 de contar con fácil acceso para la llegada de mercancías, tránsito del personal y salida de la basura.

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 de 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 “copería”. 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

2. Identificación y clasificación: generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar

Antes de analizar cada elemento por separado es necesario realizar una clasificación general de los equipos y maquinaria de pastelería. Esta clasificación se basa en la temperatura a la que trabaja cada equipo, independientemente de si su función es cocinar, transformar o conservar, teniendo así:

- **Generadores de calor.** Son aquellos equipos o maquinaria destinada a desprender energía calorífica para poder cocinar los alimentos o mantenerlos calientes. Dentro de este grupo pueden destacar, por su importancia en pastelería:
 - Hornos.
 - Cámaras de fermentación.
 - Freidoras.
 - Fogones.
 - Cazos eléctricos.

- **Generadores de frío.** Estos son los equipos o maquinaria necesaria para la conservación de los productos que se reciben y de los que se elaboran con la finalidad de utilizarlos posteriormente. También se encuentran aquellos cuya función principal no es conservar, sino transformar elementos por medio del frío pudiendo obtener productos congelados, helados, sorbetes, etc. Dentro de estos se encuentran:
 - Cámaras frigoríficas.
 - Congeladores.
 - Abatidores de temperatura.
 - Sorbeteras.
 - Mantecadoras.

- **Maquinaria auxiliar.** Dentro de este grupo se encuentran todos los equipos capaces de transformar o cambiar el aspecto de los alimentos por medio de diversos mecanismos, y generalmente, sin la aplicación de calor o frío. Algunas de estas transformaciones pueden ser dividir, cortar, laminar, triturar, montar, amasar, etc. Estos equipos son:
 - Batidoras.

- Amasadoras.
- Divisoras de masa.
- Trituradoras.
- Laminadoras.
- Licuadoras.

Es imprescindible conocer el funcionamiento de cada equipo para trabajar de manera correcta y segura.

Recuerde

Existen generadores de frío cuya función principal no es conservar, sino transformar elementos en productos congelados, sorbetes, etc., a través del frío, como por ejemplo, los abatidores de temperatura, las sorbeteras, etc.

Actividades

1. Confeccione un power point con toda la información solicitada en el siguiente punto (2)
2. Hacer una lista de toda la maquinaria y equipos de los que disponga en una panadería y en una cocina de restaurant (cocina chilena) y clasificar en función de la temperatura a la que trabajan.
3. Describa y busque una imagen que represente cada equipo o maquinaria que aparece en la lista.
4. Señalar si se cree que los generadores de calor y frío han evolucionado mucho en los últimos 50 años. Investigar sobre ello.