

DOTACIÓN DE UTENSILIOS

Autor: **Miriam Olivera Hernández**

Introducción

En el área de cocina es muy extensa hablar sobre dotación de materiales que se deben emplear, pero cabe mencionar que los utensilios y los equipos son 2 cosas muy distintas en cuanto a se refiere a la dotación de ellas ya que varían en cuánto a la cantidad y los costos para su adquisición de dichos materiales.

Es por ello la importancia de saber identificar estos materiales de cocina que son las herramientas base para el desarrollo de los productos en los establecimientos de cocina.

La importancia que se tiene es llevar el control de los utensilios que se necesita en el establecimiento y para qué sirve cada uno de ellos, es importante priorizar los utensilios de buena calidad y que sean durables, resistentes a altas temperaturas y que no contamine a los alimentos con el paso del tiempo eliminando sus químicos o tóxicos que pueden causar algún daño a la salud.

Desarrollo

La dotación de utensilios es la cantidad de instrumentos que se emplea en determinado establecimiento, para la elaboración de los platillos.

Estos son utilizados de diversas maderas para el desarrollo de la materia prima se trasforme.

Muchos de estos utensilios cuentan con dobles funciones para alimentos fríos y calientes.

Cada uno de ellos está diseñado con diferentes materiales con son:





Aluminio, acero inoxidable, aluminio con recubrimiento antiadherente, plástico, loza y porcelana.

En lo cual cabe mencionar que estos materiales tienen sus desventajas al ser empleados ya que los cambios de temperatura modifican su estructura, los vuelven más frágiles e incluso cambian de color y se adhieren a los alimentos los cuales causa una contaminación.

A continuación se muestran algunas de las recomendaciones a momento de la dotación y selección de los materiales que se deben emplear en el área de la cocina.

- En cuanto a los utensilios no se deben emplear instrumentos que no se hayan diseñado para el uso en materia de cocina, una de estas razones es que se desconoce la procedencia y donde se fabrica y no están previamente destinadas para los alimentos.
- Los utensilios tales como los triángulos ,mazas almirez, rodillos tablas, cuchillos , brochas y otro similares, no deben estar fabricados de madera ya que estos son más difíciles de poder limpiar y son una vía de contaminación cruzada entre los alimentos y las agentes patógenos que pueden causar daños a la salud.
- Los alimentos que estén en constante manipulación con los alimentos, deben estar lisas y sin marcaduras.
- En cuanto a ala coccion de los alimentos se deven emplear en los sartenes debem ser de materiales acero inoxidable o aluminio recubierto de polinero antiaderente
- En los alimentos que se someten a refrigeración deben ser desmoldables y de fácil desprendimiento, de preferencia con azas para una mejora distribución de los alimentos.

Tabla de utensilios básicos de cocina.

Nombre	Función	Imagen
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.	
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	

bracera

que se peguen los alimentos

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.

**Coladoras**

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.








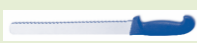















**Mandilona**

Se utiliza para cortar papas 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 moldea hortalizas, se porcina 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

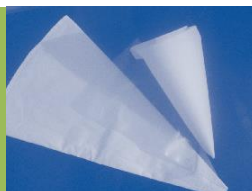
Variedad de cuchillos:

 Cuchillo deshuesador	 Cuchillo filetero	 cuchillo chef	 cuchillo sierra
 cuchillo salmón	para  Cuchillo trinchar	 Chairas	 Cuchillo para trinchar
 Espátula	 Espátula	 Cuchillo para queso	 Cuchillo filetero flexible
 Cuchillo mondador	 Cuchillo demidooy	 Tijera para pollo y pescado	 Cortador de pastas
 Pelador doble	 Parisiense doble	 Parisiense miniatura	 Decorador de cítricos
 Cuchillo ralladuras mantequilla	para de  Ralladura de cítricos	 Deshuesador de manzanas	de

Utensilios de repostería:



Dullas lisas y estrellas



Mangas



Cortadores



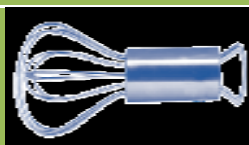
Cuernas



Brochas



Termómetro



Batidor



Batidor

Conclusión

Como pudimos observar en el término de dotación de utensilios es la cantidad de instrumentos que se deben contar, en otros casos los que se deben adquirir para el buen funcionamiento de los establecimientos de comida.

El conocimiento básico de los utensilios que deben tener los establecimientos para n correcto funcionamiento del establecimiento.

Referencias:

1. Montes E, Lloret I, López M. Diseño y gestión de cocinas maula de higiene alimentaria. Ediciones de santos .2005
2. Gallego, J. F., (2001) *gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*.Madrid:Paraninfo



Licenciatura en Nutrición

Materia: Prácticas administrativas

Tema: Dotación de utensilios

Grupo: 615

Nombre de la alumna: Miriam Olivera Hernández

Nombre de la maestra: M.I.A Laura Yazmín Parra Velazco

**Cd. Universitaria, Carretera Transistmica km 14 . La Ventosa,
Oax. A 25 de Mayo del 2015**



Índice

Introducción:.....	0
Desarrollo:.....	0
Tabla de utensilios básicos de cocina.....	1
Variedad de cuchillos:	2
Utensilios de repostería:	4
Conclusión:.....	4
Referencias:.....	4