



# UNISTMO

Universidad del Istmo

*Velantia Totum Potest*

## Dotaci3n de equipo y mobiliario



### Pr3cticas Administrativas

**Profesora: M.I.A. Laura Yazm3n Parra Velasco**

**Alumna: Mariana Cruz R3s**

**6to Semestre**



**Hca. Ciudad de Juchit3n de  
Zaragoza, A 1 de Junio de 2015**

# Índice

Introducción .....	3
Dotación de equipo y mobiliario .....	4
<i>División de los espacios en la cocina</i> .....	5
• <i>Cocina caliente</i> .....	5
• <i>Cuarto frío</i> .....	5
• <i>Cámaras frigoríficas:</i> .....	5
• <i>Área de lavado:</i> .....	5
• <i>Almacén</i> .....	5
<i>Equipo y mobiliario</i> .....	6
<i>Equipo de cocción</i> .....	6
<i>Equipo de refrigeración</i> .....	9
<i>Generadores de fuerza</i> .....	9
<i>Requisitos higiénicos de los equipos y mobiliario</i> .....	10
Conclusión .....	12
Referencias .....	13

## Introducción

La labor en la cocina de un sistema de alimentación no es tarea fácil, pues no solo se basa en la preparación de los alimentos, sino también es conveniente llevar un buen control en la cantidad y la calidad de los insumos con que se cuenta, instalaciones limpias, una buena distribución estratégica de las áreas que faciliten el trabajo, además de contar con el mobiliario y los equipos necesarios para la preparación y transformación de los alimentos.

Tanto el mobiliario como los equipos utilizados deben tener ciertas características higiénicas necesarias y comunes a todas y otras específicas a cada una, de acuerdo al trabajo que se realice con cada una. En base a esto será posible una buena conservación de los alimentos, impidiendo la contaminación, facilitando la limpieza de las instalaciones, equipo y mobiliario, y reduciendo la suciedad.

Todas estas herramientas de trabajo deben estar elaboradas con materiales aptos para la preparación de los alimentos, es decir, libre de sustancias tóxicas, metales pesados (plomo), óxido y suciedad; todo esto a favor de proporcionar alimentos inocuos para los clientes.

El cuidado y la limpieza deben ser los correctos a fin de proporcionar la seguridad de inocuidad en los alimentos, pues el mal cuidado para cada uno, puede dañar el equipo (ralladuras, roturas, abolladuras, entre otras) provocando diversos accidentes entre el personal y una mala limpieza puede ocasionar la contaminación.

A continuación se muestran las características adecuadas con las que debe contar la cocina, y los la descripción y cuidado de los principales equipos y mobiliario utilizados en la preparación de los alimentos.

## Dotación de equipo y mobiliario

El principal servicio de un sistema de alimentación, es la de proporcionar buenos y adecuados alimentos al cliente, sin embargo para llegar a la preparación de los platillos es necesario tener alimentos necesarios y en buen estado, un equipo y mobiliario apropiado en la preparación de los mismos, y sobre todo buenas condiciones del área de trabajo.

La cocina, es el punto más importante en un servicio alimentario, pues su objetivo primordial es la conservación y preparación de los alimentos, con ciertas técnicas de cocción, según sea la presentación y elaboración de los platillos. Es por ello que en la cocina se crea la calidad tanto del producto como del servicio; por lo que deben ser higiénicos, con sabores exquisitos para los comensales, garantizando la satisfacción del cliente, pues una situación contraria puede producir graves pérdidas para la empresa.

La ubicación de la cocina debe ser en una zona estratégica, donde se guarde la comunicación con los comedores, almacenes, cámaras frigoríficas, etc., además de contar con un acceso fácil a la mercancía reciente, el tránsito personal y la salida de basura; proporcionando un servicio rápido a favor que los platillos lleguen a temperaturas apropiadas al cliente.

Es preciso que la cocina cuente con ciertas características para ofrecer y facilitar el trabajo, como:

- *Iluminación:* es conveniente que la luz artificial tenga la potencia adecuada, ubicada por encima de todo, a fin de evitar las sombras y los deslumbramientos, pues una buena luminosidad proporciona una mejor labor.
- *Extracción ventilación:* debe tener eficientes campanas con filtros sobre las áreas de cocción para poder extraer el vapor y humo producidos.
- *Instalaciones de agua:* contar con suficientes depósitos de agua además de una buena distribución de la misma que incluya agua caliente y fría.

- *Paredes y techos:* las paredes deben estar reforzadas con azulejos, favoreciendo la limpieza; el techo debe estar impermeabilizado para evitar la condensación de los vapores.
- *Aire acondicionado:* las temperaturas dentro de la cocina cerrada alcanzan hasta los 40°C, dificultando el trabajo de personal por el intenso calor, además de reducir el tiempo de vida los alimentos, por ello, es indispensable un área climatizada para evitar todos esos inconvenientes.

### División de los espacios en la cocina

Basada en la variedad de preparaciones, utensilios e instalaciones. Cada grupo de trabajo debe tener su propio espacio para realizar sus funciones. Generalmente cuenta con 5 áreas, las cuales pueden subdividirse de acuerdo a las necesidades:

- *Cocina caliente:* en esta, los alimentos crudos son transformados a través del calor, dividiéndose en espacios de acuerdo a las funciones del personal. Prácticamente es el área principal, por lo tanto debe tener una buena comunicación con las demás áreas.
- *Cuarto frío:* enfocado en la conservación de alimentos perecederos, además de limpiar y racionar los productos en crudo, y ser repartidos según sea necesario. También aquí se pre cocinan algunos alimentos, se preparan salsas y ciertas guarniciones.
- *Cámaras frigoríficas:* áreas a temperaturas de 2° a 4°C y  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ; con revestimientos únicos y equipos de refrigeración para conservar en buen estado los alimentos que no son de uso inmediato, al contrario de los que sí, son conservados en refrigeradores de cada área.
- *Área de lavado:* zona de limpieza y conservación de los utensilios y la batería de cocina. Cabe destacar que esta área debe estar cerca del comedor, para facilitar el depósito de los platos sucios, al igual que la cocina.
- *Almacén:* área donde son depositados los productos no perecederos.

La buena ubicación del mobiliario y otros equipos, además de un correcto diseño en las instalaciones y áreas, son las piezas claves para brindar un servicio rápido y eficaz, a satisfacción del cliente.

Cabe destacar que al adquirir los equipos, recipientes y mobiliario debe asegurarse que las superficies en contacto directo con los alimentos estén autorizadas para uso alimentario (de acuerdo a las normas de cada país, en México, la NOM-251-SSA1-2009), exigiendo al fabricante la certificación indicada con leyenda o símbolo en el etiquetado o facturas. Deben ser analizadas otras características higiénicas, desde las comunes hasta las particulares del equipo y mobiliario.


### Equipo y mobiliario

El equipo se refiere a toda la dotación requerida y utilizada en una cocina para la preparación de los platillos. Los principales equipos son:

- Equipo de cocción
- Equipo de refrigeración
- Generadores de fuerza

### *Equipo de cocción*

Incluyen todos los equipos utilizados en la preparación de alimentos utilizando el calor, producido ya sea por electricidad, gas, vapor o fuego. Éstos convierten los alimentos crudos en cocidos.


Nombre	Descripción	Imagen
<b>Estufa</b>	Compuesta de hornillas de fuego, siendo de gas o eléctrica, reguladas por medio de válvulas.	

<p><b>Freidora</b></p>	<p>Puede ser rectangular, cuadrado o redondo, con un depósito cónico para vaciar el aceite que se utiliza. La temperatura es regulada por un termostato, este puede ser de de gas o eléctrico.</p>	
<p><b>Salamandra o gratinadora</b></p>	<p>De forma rectangular, con una fuente de calor superior generado de forma vertical, de igual manera puede ser a gas o eléctrica.</p>	
<p><b>Plancha</b></p>	<p>Hecha de hierro, de forma cuadrada o rectangular. Recibe el calor directamente repartiéndolo de forma uniforme.</p>	
<p><b>Asador</b></p>	<p>Compuesto por una insertadora giratoria, generando calor de forma lateral. Su instalación es a gas, eléctrica o carbón.</p>	
<p><b>Baño María</b></p>	<p>Forma rectangular, recibe directamente el calor en la parte inferior, puede ser eléctrico, gas o vapor.</p>	
<p><b>Hornos</b></p>	<p>Cámaras de tamaños y tipos diferentes. Recibiendo calor directo, distribuyéndolo de manera uniforme; pueden ser a gas, eléctricos o leña.</p>	



<p><b>Parrilla</b></p>	<p>Formado por rejillas. La fuente de calor puede ser a gas, o carbón.</p>	
<p><b>Marmita</b></p>	<p>Son cilindros fijos, permiten la cocción por medio de gas, electricidad o vapor.</p>	
<p><b>Sartén basculante</b></p>	<p>Recibe calor directo por la parte inferior ya sea por medio de gas o electricidad. Su manipulación es con sistema hidráulico.</p>	
<p><b>Horno de microondas</b></p>	<p>Genera microondas que penetran los alimentos dando una rápida cocción, utilizados mayormente para comidas congeladas o productos preparados. De instalación eléctrica.</p>	
<p><b>Vaporizador</b></p>	<p>Como su nombre lo dice, recibe el calor por medio de vapor, cerrado herméticamente; con formas y tamaños diferentes.</p>	
<p><b>Mesa de trabajo</b></p>	<p>Mesas donde el cocinero labora las preparaciones en frío. Recomendando que sean de acero inoxidable.</p>	
<p><b>Mesas refrigeradas</b></p>	<p>Mesas ubicadas dentro de la cocina, para la conservación a corto plazo de productos de uso inmediato.</p>	



<b>Mesa caliente</b>	Mueble utilizado para calentar o surtir platos al comedor. También llamada Línea caliente.	
----------------------	--	---




### *Equipo de refrigeración*

Son los equipos encargados de la conservación de los alimentos por medio de bajas temperaturas, evitando el deterioro, la pérdida de alimentos crudos y cocidos, y la proliferación de microorganismos patógenos. Ejemplos de éstos son: cavas, neveras, congeladores, etc.

Generadores de frío: Por medio de gas, proporcionan temperaturas bajas, para la transformación y conservación de los alimentos. Los establecimientos que no tienen espacios suficientes, instalan armarios frigoríficos y armarios congeladores.

### *Generadores de fuerza*

Pequeños aparatos que sustituyen la labor manual en la preparación.

<b>Nombre</b>	<b>Descripción</b>	<b>Imagen</b>
<b>Ayudante universal</b>	Con varias características se compone por batidora, ralladora, picadora, moledora, trituradora; trabajando en varias áreas de la cocina.	
<b>Licuada</b>	Transforma los sólidos a líquidos.	
<b>Batidora</b>	Amasa, monta, bate según lo requerido y los accesorios. Utilizada mayormente para montar huevo o crema en la repostería	

<p><b>Peladora de papas</b></p>	<p>Quita la piel de ésta y otros tubérculos. Con una base de piedra.</p>	
<p><b>Moledoras</b></p>	<p>Máquina que transforma los alimentos por medio de la tritución, principalmente carnes.</p>	
<p><b>Rebanadora</b></p>	<p>Máquina que corta en rebanadas, ya sean gruesas o delgadas de acuerdo a lo requerido.</p>	
<p><b>Trituradora</b></p>	<p>Corta, tritura amasa con ayuda de cuchillos rotativos.</p>	
<p><b>Laminadora</b></p>	<p>Utilizada en pastelería para triturar masa y pastas.</p>	
<p><b>Sierra</b></p>	<p>Corta alimentos duros como huesos y productos congelados.</p>	

Requisitos higiénicos de los equipos y mobiliario

La cantidad de los equipos y la capacidad de los mismos debe estar relacionado al número de raciones preparadas en la cocina, a fin de evitar las pérdidas de tiempo

por paradas y situaciones de espera durante la preparación de los platillos y lavado de utensilios y loza.

Algunos equipos y maquinaria como hornos, armarios caloríficos y frigoríficos, y baños María, deben de ajustarse para contener recipientes del mismo tamaño y forma para facilitar el paso de los alimentos entre las áreas.

Las ruedas de los equipos móviles, los chasis, las patas y soportes deben ser de plástico o acero inoxidable. El diseño de éstos debe impedir los depósitos de suciedad, de igual manera facilitar su limpieza.



Ilustración 1. Ejemplos de equipos de acero inoxidable en una cocina.

Las máquinas de cocción, las de calentamiento y las instalaciones frigoríficas deben tener un dispositivo con el que puedan programar el tiempo-temperatura de cocción o la temperatura de almacenamiento-mantenimiento de los alimentos. Se recomienda que estos equipos cuenten con alarmas lumínicas para detectar las malas temperaturas.

Las instalaciones frigoríficas deben tener un dispositivo automático para quitar el hielo formado y un drenaje del agua resultante; esto permite un correcto funcionamiento de las instalaciones, evitando la contaminación cruzada.

Para el manejo de estos equipos conviene tomar diferentes medidas de seguridad, pues cada uno de éstos posee ciertas características, que si no se manejan con precaución pueden provocar graves accidentes. Todos los equipos antes y después de ser utilizados, deben limpiarse perfectamente, a fin de evitar

contaminaciones en los alimentos, suciedad en las áreas y un buen estado de éstos.

## **Conclusión**

Durante la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las medidas higiénicas necesarias tanto en la dotación de la materia prima como en las herramientas de trabajo, pues un mal manejo de éstas puede provocar la contaminación de los alimentos, provocando intoxicaciones por ciertos microorganismos patógenos o algunas sustancias dañinas que puedan liberarse a ciertas temperaturas.

Se debe tener en cuenta que al adquirir los equipos necesarios para la cocina, deban contar con la certificación de las normas de cada país, indicando que son apropiadas para el uso alimentario, libres de sustancias que puedan perjudicar la salud a corto o largo plazo. Todas estas herramientas deben ser fabricadas con materiales inertes (que no propaguen la contaminación y su deterioro no dañe el alimento), como el plástico y/o el acero inoxidable. Cabe destacar que su fabricación debe ser estratégica para facilitar la limpieza de los mismos, además de proporcionar un buen trato y cuidado de los equipos y mobiliario, a fin de evitar el deterioro precoz, y posibles accidentes que se lleguen a presentar al manipularlos.

## Referencias

1. Aguilera MI. Pre elaboración y conservación culinaria: Métodos y equipos en productos semielaborados y elaborados. 1ra ed. Editorial Ideas Propias S.L. 2014
2. Vinagre M. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio: Preparación y acondicionamiento en distintos servicios de restauración. 1ra edición. Editorial Ideas Propias S.L. 2014
3. Montes E, et al. Diseño y gestión de cocinas. Manual de prácticas de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 1ra ed. Ediciones Díaz de Santos: 2005
4. Anónimo. Equipos para Cocinas industriales y comerciales. Unidad II [sitio de internet] [actualizada 20 Jun 2014; consultada 28 May 2015]. Disponible en: <http://closet.galeon.com/aficiones1426898.html>