



COCINA DEL HOTEL

TIPOS DE COCINA.

- * **Cocina tradicional.** Se refiere a la cocina nacional, regional y local de cada país. Los platillos tienen su propia personalidad, pues se basan en las costumbres, productos y técnicas de la zona. En muchas ocasiones existen variaciones de una misma receta.
- * **Nouvelle cuisine.** El calificativo fue asignado a partir del rechazo surgido a las preparaciones muy pesadas y la denuncia del exceso de grasa causante de graves enfermedades. Esta cocina, se caracteriza por **sabores naturales, alimentos frescos y ligeros, con cocciones simples, utilización de hierbas, especias, salsas y caldos más livianos y presentación del plato llamativa**
- * **Alta cocina.** Se caracteriza por la **utilización de ingredientes** sofisticados, de gran calidad y **de difícil acceso**, además de unas **presentaciones muy cuidadas y elaboraciones muy complejas**.
- * **Cocina fusión.** Esta se trata de un tipo de un estilo de cocina que **se basa en innovar y crear. Se utilizan y mezclan ingredientes de otros países, con nuevos métodos de cocina, fusiones, reconstrucciones, etc.**
- * **Cocina de autor.** En este caso, se refiere al **propio estilo de cada chef**, algo muy personal y particular que no tiene ningún otro. Normalmente la cocina de autor, está relacionada con la región en la que el chef se encuentra.

AREAS DE LA COCINA.

- * **Área caliente.** área de preparación de alimentos calientes. Aquí están las planchas, hornillas, hornos, cocinas, marmita, salamandra, freidora, baños calientes y otros.
- * **Área fría.** se refiere a la zona destinada para la preparación de alimentos fríos, como ensaladas y sándwiches. En esta área se encuentran los baños fríos, el congelador y el refrigerador.
- * **Área de producción.** Por lo general aquí se prepara la **mise en place** de alimentos, tanto fríos como calientes.
- * **Carnicería.** Dedicada al corte de carnes. Aquí se encuentran la sierra, el molino, la rebanadora, básculas, cámaras de congelación y refrigeración, mesas de polipropileno y máquinas al alto vacío, entre otros.
- * **Panadería y repostería:** por lo general se encuentran juntas, aquí se hacen las preparaciones de postres, panes etc. Aquí encontramos hornos, cámara de refrigeración y congelación, laminadora, amasadoras, batidoras y todos los utensilios necesarios para la elaboración de estos productos.
- * **Zona de despacho:** se divide en dos, mesa o área caliente y mesa o área fría.
- * **Área de cochambre:** donde se lavan los utensilios y demás cosas.
- * **Almacén del día o economato:** se almacenan los productos que se utilizan durante el día o turno y se usa el PEPS.
- * **Cámara fría y congeladora:** por lo general queda cerca o dentro del almacén o dentro de las áreas.
- * **Área de basura:** lugar específico donde se almacena la basura, es ideal que tenga refrigeración.



HIGIENE PERSONAL.

Todo el personal de cocina debe cumplir las condiciones de higiene personal:

- * Poseer el carné de manipulador o documento similar.
- * Mantener la higiene personal y mantener la limpieza adecuado de la indumentaria y los utensilios de trabajo.
- * Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuados tantas veces como requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto.
- * El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes deberá ser excluido de toda actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica y la desaparición de su condición de portador.
- * En los casos en que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.
- * Usar delantal plástico cuando realiza lavado de planta, pisos, paredes, ollas, vajilla, lavado y pelado de verduras
- * No usar anillos, cadenas, reloj, aros, pues pueden caer en la preparación siendo un vehículo de contaminación y causar en algunos casos, un accidente de trabajo.
- * Usar gorro para el cabello dentro de la cocina
- * En cada cocina deben quedar claramente establecidas las reglas de higiene y uso del uniforme y las prohibiciones a observar.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

- * **Recepción de Mercadería.**
 - o Todas las materias primas destinadas a la preparación deben ser revisadas a fin de evaluar la calidad y estado de conservación de los alimentos. Verificar fecha de caducidad.
 - o Las frutas y verduras tienen que venir en contenedores de plástico limpios con entradas de aire para garantizar su higiene.
 - o Que los productos sean de la calidad y estándar establecido, de lo contrario no aceptarlos.
 - o Las salidas de almacén deben ser con anticipación a la operación misma y bajo un formato de "Salida de Almacén", verificando que al recibir el producto sea el solicitado y cumpla las normas establecidas.
 - o Los productos del almacén de abarrotes deben tener visibles y explícitos los siguientes datos: fecha de elaboración, caducidad, temperatura preferente de conservación, si son productos en lata no tiene que estar golpeadas o abiertas



- * **Almacenamiento de Productos Perecederos.**
 - **Congelados:** Productos mantenidos a temperatura mínimo de -18° C.
 - **Refrigerados:** deben ser mantenidas a temperatura de 0 a 5° C.
 - Las carnes deben estar identificadas por su tipo, cantidad y fecha de recepción.
 - En caso de carnes al vacío se mantendrán en su envase original.
 - En las estanterías más bajas se colocan los productos crudos, en las estanterías del medio los productos preelaborados y en las estanterías superiores los alimentos cocidos.
- * **Productos Lácteos.**
 - Etiquetado del PEPS y almacenados a temperatura entre 0° C y 5° C.
 - El yogurt, leche y derivados lácteos serán almacenados en su embalaje original.
- * **Huevos.**
 - Deben ser mantenidos en cartones, los cuales luego de su uso deben ser descartados.
 - Retirar los huevos quebrados o dañados.
 - Almacenar en una temperatura de 6° C a 8° C. Evitar dejarlos a temperatura ambiente.
- * **Hortalizas y Frutas.**
 - Colocar las frutas o verduras en una tarja (que sea solo para uso específico de lavado y desinfección de estos productos), una cantidad abundante de agua de forma que sobre pase el producto.
 - Agregar jabón neutro, sin aroma ni colorante que altere la composición, sabor o textura de los productos.
 - Mover en forma rotativa (de un lado hacia el otro) los productos en la mezcla de jabón con agua, frotar los productos intensamente para quitarles el exceso de componentes ajenos al mismo producto.
 - Colocar en una tarja adversa agua limpia para quitarle el exceso de jabón de los productos.
 - Colocar agua limpia en la tarja con solución de yodo para desinfectar los productos limpios.
 - Retirar el agua con yodo y dejar escurrir el producto.
 - Colocar los productos en contenedores con etiquetas especificando el producto, la fecha.
 - Almacenar de forma ordenada y en forma del método PEPS
 - Se almacenan con una temperatura de 6° C a 8° C
 - Las verduras congeladas se mantendrán a temperatura de -18° C.
- * **Consideraciones Generales.**
 - Mantener las puertas de los refrigeradores y cámaras siempre cerradas
 - Conservar el orden interno teniendo en cuenta la siguiente distribución:
 - Estantes superiores: alimentos cocidos.
 - Estantes intermedios: alimentos preelaborados.
 - Estantes inferiores: alimentos crudos.
 - Mantener los alimentos cubiertos con film.
 - Se realizará un control diario de las fechas de vencimiento de los productos de manera de verificar el cumplimiento de la regla PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
 - En caso de conservar una preparación alimenticia por más de 48hs. cubrir con película autoadherible e identificarlo con fecha de elaboración.
- * **Almacenamiento de Productos No Perecederos.**
 - **Artículos de limpieza.** Los artículos de limpieza y productos utilizados para la desinfección serán almacenados en un lugar alejado de los alimentos y permanecerán debidamente identificados.



- **Descartables.** Las cajas con los descartables deben ser apiladas en forma organizada agrupándolas de acuerdo con su finalidad y en una zona específica del depósito. Cuando exista un depósito único, utilizar los descartables como barrera entre los alimentos y los productos de limpieza.
- **Artículos Secos.** Serán almacenados en un lugar diferente de los artículos de limpieza y estarán organizados de acuerdo con tipo de alimento debiendo figurar la fecha de vencimiento y elaboración.
- **Consideraciones Generales.**
 - La mercadería debe ser apilada en sentido de favorecer la ventilación.
 - Las etiquetas PEPS deben estar mirando hacia el frente
 - La disposición de la mercadería debe ser realizada en forma práctica y racional para que el material de uso constante pueda ser guardado y retirado fácilmente
 - Nunca se debe apilar la mercadería directamente sobre el piso. Colocarla sobre una tarima a 15 o 20 cm del mismo
 - No permitir la presencia de objetos extraños al ámbito de trabajo
 - Se deben vaciar las bolsas de cartón una vez abiertas y traspasar el contenido a un recipiente plástico con tapa e identificarlos

PRE ELABORACION DE LOS ALIMENTOS.

Los alimentos preelaborados son aquellos que han sufrido algún proceso físico (pelado, cortado, picado, batido, precocción, etc.) para luego ser servidos directamente o ser sometidos a una cocción final.

* Selección.

Todos los alimentos que fueran utilizados para la confección de los menús deben ser revalidados en cuanto a su estado de conservación (verificar las características sensoriales: sabor, olor, color y la fecha de vencimiento de los mismos)

* Limpieza y desinfección.

Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos en el proceso de recepción y almacenamiento.

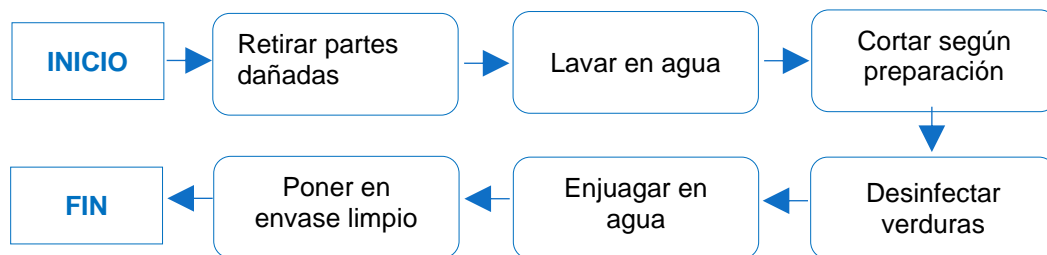
Todos los alimentos que fueran utilizados para la confección de los menús deben ser revalidados en cuanto a su estado de conservación (verificar las características sensoriales: sabor, olor, color y la fecha de vencimiento de los mismos)

Todas las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante de agua corriente con dos (2) gotas de cloro por litro, u otro desinfectante en concentración adecuada para tal fin. Los alimentos deben permanecer en esta solución por lo menos 15 minutos.

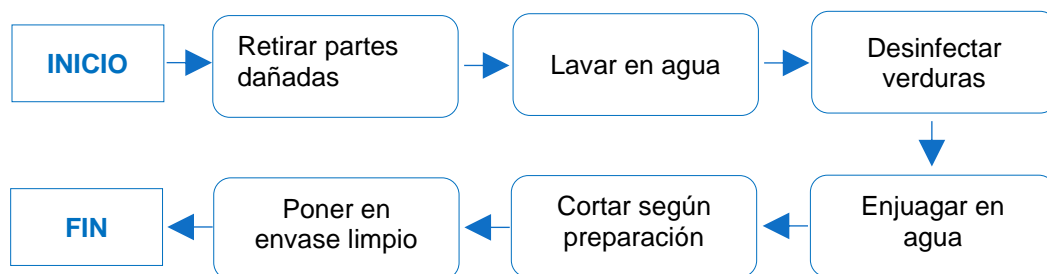
La concentración de cloro debe ser de 55 grs. de cloro activo por litro. Es de extrema importancia observar la dilución y tiempo de inmersión en las soluciones desinfectantes y posteriormente enjuagar con abundante agua limpia.



Secuencia para desinfección de Verduras de Hojas



Secuencia para desinfección de Legumbres y Frutas



* Carnes.

- La carne se descongela sobre refrigeración (3° C a 7° C).
- Si no se puede descongelar en refrigeración, se procede:
 - Se coloca la carne en bolsa plástica transparentes, marcada y bien cerrada; se coloca en contacto con el agua corriente fría.
- Las carnes, aves y pescado se enjuagan en agua corriente, a objeto de eliminar restos de suciedad y/o sangre.
- Antes de la elaboración, las carnes, aves y pescados deben permanecer el menor tiempo posible a temperatura ambiente (30 minutos a 1 hora máximo).
- Durante el proceso de descongelación puede gotear líquido favoreciendo la contaminación cruzada.
- Deben colocarse siempre en el estante inferior.
- La carne descongelada nunca debe ser re congelada.

Tratamiento de la Carne cerrada al vacío

- No congelar el producto y mantener en su embalaje original.
- Mantener en refrigeración entre 3 a 5° C hasta su consumo
- Verificar la fecha de vencimiento
- Una vez abierto el paquete al vacío: consumir, congelar o refrigerarla nuevamente y consumirla dentro de las 48hs. siguientes.

Tratamiento de la Carne Fresca

- Mantener en refrigeración entre 3 a 5° C o congelar a *18° C.
- Para refrigerar colocar en recipientes plásticos y cubrir con papel film
- Consumir dentro de las 48hs. de recibida la carne

ELABORACION DE LOS ALIMENTOS.

- * Los alimentos (preparación caliente) se deben preparar en el tiempo más cercano a su consumo. En caso de no poder cumplirse, se deben almacenar debidamente protegidos en cámara fría (5C).



- * En las preparaciones frías, evitar la contaminación de bacterias por la exposición a la temperatura ambiente.
- * No mezclar productos cocidos con productos crudos.
- * Para cortar los productos se deben utilizar tablas de silicón antibacterial dependiendo del producto que se esté utilizando:
 - o Tabla de color rojo: Carnes rojas
 - o Tabla de color amarillo: Aves
 - o Tabla de color verde: Verduras, Legumbres y Frutas.
 - o Tabla de color azul: Pescados y Mariscos.
 - o Tabla de color blanca: Pan, Embutidos y Quesos.
 - o Tabla de color café: Productos procesados.
- * No se debe mezclar productos en diferentes tablas de manipulación ya que puede originar una contaminación de sabores y microorganismos dañinos.
- * El equipo con el cual se manipulen y produzcan los alimentos deben estar lavados y desinfectados, sumergidos en una solución de agua con yodo.
- * Al utilizar productos previamente elaborados se debe garantizar que mantengan la calidad y el estándar establecido previo a su preparación de lo contrario dar aviso al jefe para que tome las medidas pertinentes
- * Cocción de alimentos.
 - o Aves y carnes rellenas: En su parte de más grosor deben alcanzar una temperatura de 74°C durante mínimo 15 segundos.
 - o Carne de cerdo y Molida de Res. Cocinarlas a 69°C durante mínimo 15 segundos. Pescados y de más alimentos. Cocinarlas a 63°C durante mínimo 15 segundos





SECUENCIA DE PRODUCCION DE CARNICERIA – PASTELERIA - PANADERIA



Este contenido es colaboración de HotelProce.com. Si deseas colaborar con nuestro sitio o tienes preguntas, dudas o comentarios, escríbenos a contacto@hotelproce.com. Te estamos esperando