

***UF0054: Aprovisionamiento de materias
primas en cocina***

Este manual es propiedad de:

EDITORIAL ELEARNING S.L.

Elaborado por: Equipo Editorial.

ISBN: 978-84-17446-39-0

DEPÓSITO LEGAL: MA 1430-2013

No está permitida la reproducción total o parcial del presente manual bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España – Printed in Spain

Índice

Aprovisionamiento de materias primas en cocina

UD1

El departamento de cocina

1.1. Definición y organización característica.....	7
1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria	12
1.3. Especificidades en la restauración colectiva.....	18
1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento	20
1.4.1. Aptitudes y Actitudes del Personal de Cocina.....	22
1.4.2. Tareas asignadas a cada profesional	24
<i>Lo más importante</i>	27
<i>Autoevaluación UD1</i>	29

UD2

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones	35
2.1.1. Documentación.....	35
2.1.2. Organización y métodos	36
2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.....	39
2.2.1. Productos almacenables	40

2.2.2. Clasificación.....	41
2.2.3. Normas para almacenar productos	41
2.2.4. Normas para almacenar productos congelados	42
2.3. Controles de almacén.....	42
<i>Lo más importante</i>	45
<i>Autoevaluación UD2</i>	47

UD3

Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas ..	53
3.1.1. Huevos	53
3.1.2. Arroz	59
3.1.3. Hortalizas	61
3.1.4. Legumbres.....	71
3.1.5. Condimentos y especias	76
3.1.6. Pescados.....	84
3.1.7. Mariscos	93
3.1.8. Aves	99
3.1.9. Carnes.....	102
3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación	107
3.2.1. Huevos.....	108
3.2.2. Arroz.....	111
3.2.3. Hortalizas.....	119
3.2.4. Legumbres.....	121
3.2.5. Condimentos y especias	122

3.2.6. Pescados.....	123
3.2.7. Mariscos.....	130
3.2.8. Aves.....	134
3.2.9. Carnes.....	137
<i>Lo más importante</i>	153
<i>Autoevaluación UD3</i>	155

UD4

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.....	161
4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.....	162
4.2.1. Cálculo del Stock Indispensable.....	163
4.2.2. Compra.....	164
4.2.3. Los pedidos.....	165
<i>Lo más importante</i>	167
<i>Autoevaluación UD4</i>	169

UD1

El departamento de cocina

- 1.1. Definición y organización característica
- 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria
- 1.3. Especificidades en la restauración colectiva
- 1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
 - 1.4.1. Aptitudes y Actitudes del Personal de Cocina
 - 1.4.2. Tareas asignadas a cada profesional

|hostelería y turismo

1.1. Definición y organización característica

Dentro de un establecimiento hostelero, se puede definir la cocina y sus anexos, como el conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos, y convertirlos en platos elaborados. En una cocina industrial, no sólo existe la zona caliente donde se elaboran o cocinan los alimentos, sino que todos los locales anexos con sus equipamientos deben considerarse como cocina o zona de cocina, independientemente de que estén unidos o separados. Estas zonas son denominadas *cuartos*, y son, entre otros y dependiendo del tipo de negocio, la pastelería, el cuarto de verduras, el cuarto frío, la plonge, etc.

El departamento de cocina es seguramente el más complejo por la diversidad de elaboraciones que en ella se desarrollan, diversidad que hace que estas elaboraciones se preparen en zonas independientes entre sí, pero que forman parte de un conjunto denominado área de cocina.

Dependiendo del tipo de establecimiento, de las necesidades del local, de los menús a elaborar, etc, se realizarán subdivisiones del trabajo entre el personal de cocina, para abordarlo con profesionalidad y ofrecer la mayor calidad posible en la elaboración de los platos. Para ello, se organizará el trabajo en las llamadas partidas. Se entiende como *partida* al cocinero o grupo de cocineros que se dedican exclusivamente a un trabajo concreto. Dependiendo de la dificultad del trabajo, de los materiales a utilizar y del resultado final deseado, se asignarán a cocineros de distintas categorías a una u otra partida, y se dividirá el trabajo en un número determinado de ellas.



Algunas veces las partidas están muy identificadas con el local donde se realiza su trabajo, ya que allí tienen todo lo necesario para desempeñarlo y

no necesitan salir a usar maquinaria existente en otras secciones. En estos casos, los nombres de las partidas suelen coincidir con los del cuarto de cocina donde trabajan. Por eso se pueden confundir los términos en muchas cocinas donde las divisiones no sean tan estrictas.

División de la cocina: Partidas

Muchas son las divisiones que se pueden hacer en una cocina, con el objetivo de separar trabajos o materiales culinarios de distinta naturaleza, o en estado de preparación diferente. Como adelanto, se puede decir que: normalmente existen dos grandes áreas que deben estar *separadas*, para conseguir distintas temperaturas en una y otra. Estas áreas pueden llegar a ser cuartos de cocina por sí mismas, o encerrar otras subdivisiones que albergarán distintos trabajos.

Para hacerlo más sencillo, en la mayoría de los establecimientos, se establecen tres cuartos, donde se moverán las distintas partidas. La división mínima que tiene que tener un local de cocina es cuarto frío, cuarto caliente y repostería. Como su nombre indica, el cuarto caliente albergará todas las máquinas que desprendan calor, y se mantendrá aislado del cuarto frío, para así proteger las mercancías y preparaciones que en éste se realicen de subidas indeseadas de temperatura.

De forma muy resumida, se pueden definir las distintas partidas en las que, de forma clásica, se vienen organizando las cocinas:

Cuartos de cocina

- ↪ **Cuarto Frío:** Es una de las divisiones más delicadas de la cocina. Este cuarto debe permanecer aislado con mamparas del cuarto caliente o cocina principal, para evitar que suba la temperatura en su interior. Si no se consigue ésto, se deben instalar elementos de frío inducido, para mantener la temperatura por debajo de los 16º C.

Partidas

- ↪ **Entremetier:** Esta partida se encarga de la preparación de las entradas frías, los aperitivos fríos, ensaladas, patés, terrinas, y todo aquello que se prepara o se sirve en frío.

- ↳ *Buffetier*: Es la partida encargada de la preparación de manjares y elementos decorativos para un servicio tipo "Buffet". En la actualidad no se hacen preparaciones tan recargadas de decoración, por lo que esta partida no tiene la importancia que se le daba en las cocinas clásicas. Actualmente se prefieren servicios tipo "self-service", que pueden ser atendidos por un cocinero.
- ↳ *Carnicero/Chacinero*: En las cocinas que atienden a grandes servicios, las compras de productos cárnicos se pueden hacer en bruto, con el fin de abaratar costes. En ese caso necesitaremos una partida de carnicería. Si se compran piezas grandes y se elaboran en la cocina, nos ahorraremos el coste de la carnicería. El inconveniente es que se necesitará personal formado en esta tarea.
- ↳ *Pescadero*: Al igual que el apartado anterior, se le puede sacar rendimiento a una partida de pescadería, si se tiene el personal, y el local adecuados, siempre que nuestro establecimiento sea un gran consumidor de pescados.
- ↳ **Cuarto Caliente**: También conocido como "cocina principal", es el principal departamento de la cocina, ya que ahí se concentran toda la maquinaria generadora de calor, planchas, hornos, fogones, etc. Deberá poseer elementos de extracción de vapores y humos, y estar en contacto con todos los departamentos de cocina. Aquí es donde casi todas las partidas desarrollarán su trabajo.

Partidas

- ↳ *Entradero*: Es la partida encargada de la preparación de entradas calientes. Dependiendo de la oferta del local, puede elaborar pastas, pasteles, patés, quiches, crepes salados, etc...
- ↳ *Potajero*: Aunque está cayendo en desuso, en algunos lugares puede interesar destinar algunos cocineros a la elaboración de sopas, cremas, potajes, y demás platos de cuchara.
- ↳ *Asador*: En esta partida se preparan las carnes o los pescados y se realizan asados en horno, breseados, estofados, etc..

- ↳ *Parrillero*: En los establecimientos donde se ofrezca el asado en parrilla, deberá existir una partida que prepare todos los elementos que se van a usar durante el servicio, y se ocupe de confeccionar las viandas en la misma. En algunos locales la parrilla se encuentra de cara al cliente, por lo que los profesionales que trabajan en ella, deberán tener, además, un cuidado especial en el manejo de viandas y en la forma de cocinarlas.
- ↳ *Guarnicionero*: La partida del guarnicionero, es la que se encarga de elaborar todos los elementos que se usarán como acompañamiento de los platos de la carta. De ahí el nombre, ya que prepararán y guisarán todas las guarniciones para cada uno de los platos.
- ↳ *Salsero*: En esta partida se realiza la última operación a las viandas principales del plato, antes de su emplatado y pase. Se cocerá, se pasará por la plancha, se freirá, o se calentará el elemento principal de cada plato, así como se elaborará la salsa que necesite la receta. Dependiendo del tipo de servicio y del estilo culinario elegido, esta partida cobrará más o menos importancia. En las cocinas clásicas el 2º jefe de cocina era el encargado de esta partida, dada la habilidad y conocimientos necesarios para manejar productos bastante caros o delicados.
- ↳ *Pase*: Es la partida que gestiona y controla la entrada de comandas, lee su contenido y ordena a las distintas partidas la elaboración de los platos que habrá que servir a cada mesa. Marca las pautas y los tempos del servicio, y monta los platos en la mesa caliente. Una vez montados los platos con las distintas viandas que les van pasando las partidas, los “pasa” a los camareros, previo repaso y sazonado. Debe indicar a la brigada de servicio, a qué mesa van cada uno de los platos y qué contienen.
- ↳ **Repostería**: Es un cuarto un poco distinto al resto. Necesitará temperatura controlada, así como máquinas generadoras de calor. En algunas cocinas, la partida de pastelero usará los hornos que se encuentran en el cuarto caliente, para evitar tener un horno dentro del cuarto de repostería. También se pueden practicar varias divisiones dentro del cuarto, para crear distintas zonas de temperatura.

Partidas

- ↳ *Pastelero*: La brigada del pastelero, la conforman una serie de cocineros especializados en pastelería y repostería. Éstos pueden ser fijos de la partida, o cocineros que van rotando, para adquirir experiencia en la misma y cubrir una posible vacante por vacaciones o descansos. El jefe de esta partida sí debe ser repostero profesional, o al menos tener buena formación en este campo. El jefe de cocina marcará la pauta a seguir en este aspecto, dependiendo de su preferencia por cocineros especializados o versátiles.

Las brigadas

Una brigada está compuesta por todo el personal que desarrolla su trabajo en la cocina. Los cocineros, en sus distintas categorías, los ayudantes, así como los limpiadores, estarán a disposición del jefe de cocina, para hacerse cargo de la parte del trabajo que les corresponda.

A lo largo del tiempo, las brigadas han ido decreciendo en número, ya que los equipamientos han ido sustituyendo paulatinamente a la mano de obra. Esto obliga a tener una buena **organización** para el uso coherente de las máquinas, y una buena **formación** de los profesionales que van a utilizar todo el equipamiento.



Se puede empezar por describir las categorías profesionales más usuales en la brigada de cocina. Aunque esto depende del convenio laboral (distinto en cada provincia, e incluso en cada empresa), puede servir de guía a la hora de asignar obligaciones y responsabilidades.

Las **categorías** profesionales más usuales en una cocina son: jefe de cocina, segundo jefe de cocina, jefe de partida (repostero en la misma categoría), cocinero (oficial de pastelería), ayudante de cocina, marmitón o fregador, pinche y aprendiz.

1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria

Según la definición anterior, la cocina es, dentro del establecimiento hostelero, el departamento que tiene como misión recibir, conservar, transformar y distribuir los alimentos. Será por tanto, haciendo un símil industrial, como la caldera de la maquinaria restauradora, donde se llevan a cabo los procesos de adecuación o transformación de las materias primas que finalmente se utilizarán en la sala o serán servidas a los comensales.

Dado su importante peso específico en el funcionamiento del local, habrá que poner especial cuidado a la hora de su diseño. Una cocina bien pensada y construida ahorrará mucho dinero y gastos en personal, además de permitir un trabajo más fácil y eficiente. En definitiva, **si está bien diseñada será más rentable**. A lo largo de esta Unidad Didáctica, se mostrarán las condiciones idóneas para obtener el mejor modelo de cocina posible.

Por todo ello, el Jefe de Cocina debería tener mucho que decir en el momento en que se va a realizar el diseño del local. Además de los técnicos autorizados a firmar un proyecto, se debe contar con el profesional que va a desarrollar posteriormente su actividad en el mismo, ya que es el que debería establecer las directrices de ubicación de maquinarias, divisiones practicadas al local, comunicaciones entre los distintos cuartos, ubicación de las entradas y salidas de mercancías y personas, etc...

Debe ser un trabajo conjunto entre el profesional de cocina y los encargados de la redacción del proyecto, ya que, aunque hay determinados estudios

de arquitectura que poseen amplia experiencia en proyectos de hostelería, el futuro Jefe de Cocina sabe cómo quiere desarrollar su actividad, y que diseño le va a facilitar elaborar su tarea de la mejor forma posible.

No existen fórmulas mágicas en cuanto a diseño, que permitan solucionar todos los avatares del día a día en la futura actividad hostelera que en el local se van a desarrollar, pero merece la pena dedicar un tiempo a dialogar con los profesionales de la construcción, y a buscar fórmulas que aúnen eficiencia en la actividad posterior, y cumplimiento de las normativas vigentes.

Para ello habrá que tener en cuenta varios factores:

- ↪ Tipo de local, situación y clientela al que va dirigido.
- ↪ Clases de menús y estilos culinarios que se desean ofertar.
- ↪ Número máximo de comensales que se pueden atender en cada jornada.
- ↪ Espacio disponible en el local, etc.
- ↪ Personal con el que contamos, sus capacidades y habilidades.

Se podrían hacer infinidad de divisiones en una cocina, seguramente cada profesional haría una muy distinta aun tratándose del mismo local. Aquí están las más usuales, aunque en algunos sitios, hacen otras subdivisiones más específicas. Valgan éstas como referencia para un restaurante de cierto prestigio, o un hotel de entre tres y cuatro estrellas:

Cuarto o Cocina Caliente

Donde se transformarán la mayoría de los alimentos en crudo a su estado final antes de servirlos. Como su nombre indica esta transformación se hará por medio del calor aportado por la plancha, los hornos, las freidoras etc. Ésta es la mayor de todas las secciones, donde estarán el mayor número de instalaciones fijas y trabajarán la mayoría de las partidas y el personal. Su ubicación correcta será el centro geográfico de la cocina, con acceso directo desde todas las demás partidas, la plonge, el office y el comedor.

Entre las instalaciones fijas que necesita estarán los extractores, planchas o parrillas, freidoras, fogones de distinto tamaño, según las necesidades, pirlas, salamandras, hornos de distinto tipo, vaporizadores, mesas de trabajo, baños maría, armarios frigoríficos o incluso cámaras, etc...

Es, en definitiva, la parte más importante y la que más cantidad de trabajo afronta.

Cuarto Frío

Aquí se realizarán todas las tareas de limpieza y trabajos previos de los alimentos en crudo: limpiar, pelar, racionar y preparar para su conservación en frío o en congelación. También se precocinarán algunos alimentos, se cocinarán las guarniciones de los platos principales o se montarán platos fríos. Este área tiene bastante relevancia, ya que será la que intente sacar máximo rendimiento a los materiales que les llega en crudo, aquí se separan las distintas piezas de carnes, pescados y verduras, y se pasan a las demás partidas para su utilización o conservación.

La característica más importante del local destinado a esta zona, y de ahí su nombre, será la temperatura más fresca que el resto de la cocina, ya que hay que estar manipulando alimentos crudos o platos fríos. La refrigeración de la partida puede ser natural, buscando el lugar más ventilado y fresco, o artificial mediante la instalación de aparatos de inducción de frío.



Necesitará pilones con sumideros grandes, para el descamado del pescado, el lavado de las verduras, etc. Escurridores para la descongelación de productos, mesas de trabajo, tablas de distinto color para evitar contaminación cruzada, envasadoras de vacío, etc...

Ya que tiene la obligación de pasar materiales a distintas partidas, deberá estar cercana a todas ellas, eso sí, aislada mediante cortinas de plástico, mamparas u otros sistemas que la mantengan a la temperatura idónea.

Pastelería, repostería

Como su nombre indica, su misión principal será la confección de todo tipo de productos de panadería o repostería, destinados a postres, desayunos, al pan del restaurante e incluso a otros elementos usados en la cocina: las bases de pizza, los hojaldres en todas sus formas, etc...

En esta instalación habrá que prever el uso de hornos de panadería, algún fogón, el armario de fermentación de masas, amasadoras-montadoras, estanterías para enfriar los alimentos sacados del hornos, sorbeteras, cámaras frigoríficas y un pequeño congelador.

Su ubicación más correcta será junto a la partida caliente y con acceso a la entrada de los camareros, ya que tendrá que elaborar y pasar platos de postre, el pan, etc... Aunque su personal pueda ser específico, hay establecimientos en los que los cocineros también rotan sus turnos en la pastelería.

Cámaras Frigoríficas

Estas áreas tienen una gran importancia en el funcionamiento de un restaurante, ya que permite **almacenar** mercancías, para hacer acopio de ellas en caso de que estén a buen precio en ese momento, para dar el tiempo de cámara necesario a algunas carnes que necesitan envejecimiento, o simplemente para conservar alimentos durante más tiempo e irlos usando a medida que vayan haciendo falta. En cualquier caso, un local con buenas cámaras frigoríficas tendrá siempre la oportunidad de rentabilizar al máximo las compras y los productos, pudiendo incluso olvidarse de la estacionalidad de algunos alimentos.

Su ubicación más idónea será cerca de la entrada por donde se reciben las mercancías, y deberá estar **aislada** del Cuarto Caliente mediante cortinas de plástico o mamparas, para evitar la incidencia directa del calor sobre ellas.

Las cámaras frigoríficas serán distintas dependiendo del tipo de alimentos que alberguen en su interior, de hecho podemos hablar incluso de sistemas de frío distintos para carnes y pescados, además de distintas temperaturas para las frutas y verduras, los alimentos cocinados y, por supuesto, los congelados. La división más idónea es la siguiente:



- ↪ **Antecámara.** Se sitúa en la parte de entrada a las cámaras, tiene acceso desde la cocina y da paso a las distintas estancias de la cámara. Protege a éstas de la temperatura exterior y se mantiene fresca por la influencia de temperatura de las cámaras al abrir y cerrar sus puertas. Su temperatura es de 10 a 12 °C, ideal para la conservación de verduras y frutas o para la predescongelación de algunos géneros.
- ↪ **Cámara de carnes.** Se usa principalmente para las carnes, y otros géneros que necesiten una temperatura de 2 a 5 °C. habrá ganchos para colgar grandes piezas, y estanterías separadas para crudos y cocinados.
- ↪ **Cámara de pescados.** La principal diferencia con la anterior, además de una temperatura algo menos fría, es la ausencia de ventiladores, ya que el aire en movimiento seca en demasía el pescado. En su lugar el frío lo transmitirán grandes rejillas en continuo descarche, para mantener siempre bien húmedo el interior.
- ↪ **Cámara auxiliar cuarto caliente.** Es siempre muy útil para guardar alimentos precocinados o crudos, que esperan el último procesado en cualquiera de las máquinas del cuarto caliente. También se puede usar para alimentos cocinados, y así tenerlos fuera de las cámaras de carne o pescado crudos.

- ↻ **Cámara congeladora.** Normalmente se sitúa al fondo de la cámara más fría, para que no haya grandes cambios de temperatura en una y otra al abrir la puerta. Su temperatura está en torno a los -20°C , para congelar y conservar productos crudos o cocinados durante un plazo de unos seis meses. No se debe utilizar como abatidora de temperatura, ya que cada vez que introduzcamos un alimento caliente, se producirá una subida de temperatura que afectaría al resto de géneros allí almacenados, y a la maquinaria de la propia congeladora, que tendrá que forzar la marcha para adecuar la temperatura interior de la cámara.

Plonge

Es el sitio donde se limpia y se guarda el menaje de cocina, baterías, utensilios, tablas, etc... Tendrá grandes pilones para introducir desde las inmensas marmitas hasta los utensilios más pequeños usados en la cocina, escurridores del mismo tamaño, estanterías para colgar o apilar los enseres y armarios para la guarda de productos de droguería (normalmente en común con el office).

Su ubicación más correcta será con un acceso al exterior, para sacar los residuos sin pasarlos por la cocina, separada de la cocina principal con mamparas de cristal, aunque con acceso fácil de los cocineros a las estanterías para hacer uso del menaje, y a las pilas para soltar el material que haya que lavar, y en contacto con el office para compartir los productos químicos y las maquinarias que usan en común.

Office

Es la partida encargada de lavar, secar, guardar y distribuir la vajilla, la cristalería y la cubertería. Deberá estar dotada de contenedores de basura debajo de la mesa de trabajo, trituradores de basura, pilas con grifos aéreos para enjuagar los enseres, lavavajillas o trenes de lavado, escurridores y armarios o carros para guardar todos los utensilios que se usarán en el salón del restaurante.



Su ubicación será al frente de la cocina, con acceso a ella para rellenar la mesa caliente, y en contacto con la zona de entrada y salida de camareros para recibir los platos, copas y cubiertos usados por los clientes. También tendrá en común una zona con la Plonge, a la que accederán para usar los productos químicos.

Economato o almacén

Es el lugar donde se almacenan los productos de más larga caducidad, de uso común para todos los departamentos del restaurante. Normalmente es controlado por un Jefe de Compras, y la salida de materiales se realiza mediante vales firmados por los distintos jefes de departamento: Jefe de Cocina, Maitre, Sumiller, etc.

Aquí se almacenarán desde conservas hasta productos salados o secos: jamones, bacalaos, etc... Lo ideal es que esté en un lugar fresco y seco, alejado de los calores de la cocina, pero con acceso fácil a ella, y a los demás departamentos a los que ofrece servicio.

Serán los locales de cocina más importantes en cuanto a aprovisionamiento de materiales, ya que serán los encargados de recibir, alojar y almacenar mercancías, hasta el momento de su uso por el personal de cocina. Deberán estar acondicionados para realizar su limpieza y desinfección de forma correcta y según la normativa.

Placares o cuartos de cambio

Es el lugar que se destina al personal del establecimiento para el cambio de ropa, poseerá armarios individuales con llave para guardar la ropa de calle y otros objetos personales, y tendrá servicios de duchas y cuartos de aseo con retretes, lavabos, espejos etc.

1.3. Especificidades en la restauración colectiva

Los locales destinados a ofrecer servicios a grandes colectividades, deben tener ciertas características especiales que faciliten tanto su gestión, como el trabajo diario de los profesionales, que en ellos van a desarrollarlo.