

MF1065\_3: Organización de procesos de cocina

Elaborado por: Rosa M<sup>a</sup> Cabello Blanco

Edición: 5.0

**EDITORIAL ELEARNING S.L.**

ISBN: 978-84-16424-97-9

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra 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

# Presentación

## Identificación del Módulo Formativo

Bienvenido a la Módulo **MF1065\_3: Organización de procesos de cocina**. Este módulo formativo pertenece al Certificado de Profesionalidad **HOTR0110: Dirección y producción en cocina**, que forma parte de la familia de **Hostelería y Turismo**.

## Presentación de los contenidos

La finalidad de este Módulo Formativo es enseñar al alumno a organizar procesos de producción culinaria.

Para ello, en primer lugar se estudiarán las unidades de producción culinaria, los establecimientos en la restauración y el departamento de cocina y la organización del área de producción. También se analizarán los procesos de cocina, los procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinarias. Por último, se profundizará en los planes de trabajo del departamento de cocina, el comedor y la lógica de servicio.

## Objetivos del Módulo Formativo

Al finalizar este Módulo Formativo aprenderás a:

- Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria, justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración.

- Analizar y definir procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.
- Analizar procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas, definiéndolos para casos concretos
- Definir planes de trabajo para departamentos de cocina, adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.
- Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio, y simular su coordinación.

# Índice

## UD1. Las unidades de producción culinaria

1.1.	Definición.....	11
1.2.	Modelos más característicos.....	13
1.3.	Modalidades de establecimientos.....	16
1.4.	Procesos de producción culinaria.....	47

## UD2. Establecimientos en la restauración

2.1.	Tipología.....	79
2.2.	Modalidades.....	81
2.3.	Tipos de materiales según establecimiento .....	117
2.4.	Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos .....	120

## UD3. El departamento de cocina y la organización del área de producción

3.1.	Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.....	153
3.1.1.	Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento .....	156
3.2.	Zonas de producción culinaria.....	162
3.2.1.	Equipos.....	164
3.2.2.	Instalaciones.....	166
3.2.3.	Distribución del área de producción. ....	173
3.3.	Tipos de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.....	178
3.4.	Criterios de trabajo en el departamento de cocina.....	184
3.5.	Las materias primas en la producción .....	194

## UD4. Procesos de cocina

4.1.	Definición de los procesos .....	213
4.2.	Conocimiento de las fases más significativas .....	214
4.2.1.	Compra.....	215
4.2.2.	Control .....	218
4.2.3.	Almacenamiento y conservación.....	222
4.2.4.	Elaboración.....	233
4.2.5.	Coordinación .....	235
4.2.6.	Supervisión.....	236
4.2.6.1.	Riesgos en la ejecución .....	237
4.2.6.2.	Resultados intermedios y finales.....	239
4.3.	Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.....	241
4.4.	Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción..	247
4.5.	Sistemas de racionamiento y gramajes .....	256

## UD5. Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinarias

5.1. Definición.....	275
5.2. Procesos y métodos.....	279
5.3. Aplicaciones .....	307
5.4. Fases de los procesos.....	320

## UD6. Planes de trabajo del departamento de cocina

6.1. Tipo de necesidades del departamento .....	339
6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.....	349
6.3. Materiales y recursos humanos necesarios .....	366
6.4. Orden de tareas.....	370
6.5. Documentación para la programación de trabajo.....	383

## UD7. El comedor y la lógica de servicio

7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio.....	401
7.2. Técnicas de elaboración de platos.....	403
7.2.1. Composición .....	404
7.2.2. Tiempo de servicio .....	418
7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio .....	430
7.4. El protocolo .....	447

Glosario .....	465
----------------	-----

Soluciones .....	469
------------------	-----

Anexo .....	471
-------------	-----

Área: hostelería y turismo



# UD1

Las unidades de  
producción culinaria

- 1.1. Definición
- 1.2. Modelos más característicos
- 1.3. Modalidades de establecimientos
- 1.4. Procesos de producción culinaria

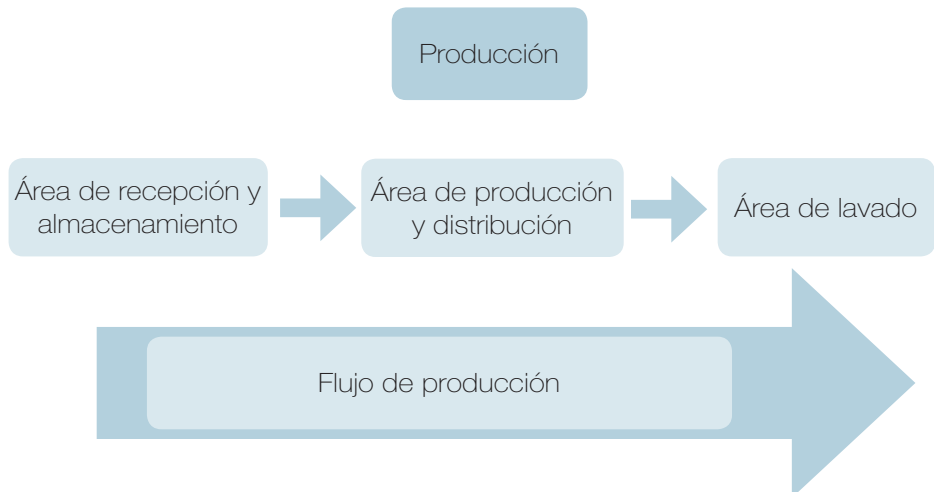
## 1.1. Definición

Para empezar en esta unidad, antes de todo explicaremos que entendemos por “Producción Culinaria”, que podemos concretar como:

Un conjunto de procesos con sus oportunas etapas entre las que subrayamos:

- El abastecimiento que son la compra y el almacenamiento.
- La producción propiamente que es el procesamiento.
- Distribución de los alimentos elaborados.

Diagrama de flujo:



## Producción culinaria

Una serie de operaciones para convertir los alimentos adquiridos, en elaboraciones para integrar los menús que se servirán en las distintas comidas, a los usuarios, clientes, o comensales.

Dentro de la producción culinaria, distinguimos sub-áreas de producción, tales como:

- Operaciones preliminares:
  - Zona reservada a la ejecución de los primeros procedimientos.
  - Estos procedimientos se producen en secciones separadas según sí la materia prima manejada es vegetal, frutas o productos cárnicos.
  - La temperatura ambiental no debe exceder los 21 °C.
  - Para servicios de alimentación de alta o media complejidad ambas secciones deben estar separadas.
- Operaciones fundamentales y definitivas
  - Zona reservada a los procesos ejecutados con el propósito de producir cambios de consistencia, cocción, elaboraciones de masas, etc.
  - Comprende el tratamiento de los alimentos tales como: sazonar, mezclar, espumar, etc.
  - En esta sub-área es ineludible considerar tres secciones para la ejecución de los procesos destinados a las preparaciones:
    - › Preparaciones en frío.
    - › Preparaciones por calor.
    - › Repostería.
- Distribución:
  - Zona reservada al envío de las preparaciones a usuarios, a granel en un sistema semi-centralizado o por porciones en uno centralizado.
  - Cada establecimiento fijará el sistema de distribución más apropiado a las características físicas del edificio, complejidad y volumen de producción.

## 1.2. Modelos más característicos

Los modelos más característicos de la producción culinaria, además del concepto tradicional, los podemos clasificar en:

### Concepto tradicional de producción culinaria

Atañe a las fórmulas de restauración familiar o a la nombrada alta cocina. El conjunto de la elaboración se efectúa en el lugar a partir de productos naturales frescos y de preferencia, del lugar, y son de consumo inmediato. Esta concepción de producción demanda la preparación de los ingredientes (mise en place), almacenamiento según tipo de mercancía (congelación, refrigeración, temperatura ambiente).



#### Definición

El término francés **“Mise en place”** expresa, preparar, acomodar todos los elementos necesarios para una determinada tarea o trabajo. Cuando nos referimos a la organización de una cocina, estamos hablando de tener colocados todos los instrumentos, ingredientes y alimentos dispuestos para cocinar.

---

### Cocina de ensamblaje

Tiene como comienzo la industria agroalimentaria de comienzos de los años ochenta. Distingue la elaboración de platos a partir de un conjunto de productos “semi-elaborados” originados en la aplicación de diferentes tecnologías industriales. Utiliza productos de cuarta y quinta gama. Ejemplos: envases de hojalata, congelados, acondicionados al vacío o atmósfera modificada, liofilizado, etc.

Muchas fases de la producción tradicional son realizadas industrialmente: pelado, lavado, tallado y acondicionamiento de frutas y hortalizas ; limpieza, deshuesado, frutas y hortalizas ; limpieza, deshuesado, trozado y acondicionamiento de carnes y aves; limpieza, trozado y calibrado de pescados; elaboración de salsas base, fondos de carne, ave, pescado; bases para sopas, entradas frías o acompañamientos diversos; bases de pastelería, cremas, patés.



Productos de cuarta gama: son hortalizas y verduras frescas, limpias, troceadas, lavadas, envasadas y listas para su cocinado o para su consumo directo.

Productos de quinta gama: son platos más complejos y todavía despiertan cierto recelo. No son alimentos precocinados ni pre-elaborados que sin un cocinado final estarían incompletos, sino que son platos ya cocinados y listos.

---



En restauración, la opción de la quinta gama se utiliza como base de una receta que el cocinero completará con su toque creativo personal: una cocción especial, el aderezo con una hierba o una especia, un flameado final...

---

La gama de productos alimenticios

- Primera gama: en estado natural:

Frutas y Hortalizas comercializadas en su estado natural. En términos de temperatura y humedad, demandan de condiciones precisas de almacenaje y preparación. Deben prepararse alejados de otros géneros alimenticios que requieren condiciones de higiene distintas.

- Segunda gama: en conserva:

Frutas y legumbres en conserva. Acondicionados en líquido, han recibido un tratamiento térmico destinado a destruir o a inhibir las enzimas y los microorganismos cuya proliferación puede alterar el producto y volverlo impropio para consumo humano.

- Tercera gama: congelados:

Productos vegetales conservados en embalajes especiales a temperaturas de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o menores. Están generalmente pelados, lavados y a menudo torneados y blanqueado. Habitualmente poseen una leyenda mostrando consumir antes de una fecha determinada.

- Cuarta gama: empacados al vacío:

Se trata de vegetales clasificados, lavados, pelados, desinfectados, enjuagados, rallados, preparados, calibrados o torneados, listos para el consumo. Embalados al vacío o en atmósfera modificada en empaques especiales, vida útil de 6 días, temperaturas de almacenamiento de 0 °C-4 °C. Algunos son pasteurizados alargando conservación hasta por 21-30 días.

- Quinta gama: cocidos o pasteurizados empacados al vacío

Cocidos antes o después de haber sido acondicionados al vacío o en atmósfera controlada, reciben un tratamiento térmico entre 65 °C y 85 °C que permiten ser conservados entre 21 – 42 días a una temperatura entre 0 °C – 4 °C.

## Cocina 45

Utiliza esencialmente productos acondicionados al vacío, cocidos o pasteurizados y luego acondicionados al vacío. La elección de productos listos para consumo y/o cocidos, reduce el papel de la cocina al de almacenamiento en cámaras de refrigeración, ensamble, calentamiento y distribución final.



Sabías que

Estas cocinas demandan unas instalaciones muy reducidas y mucho menos personal, a la vez que reconocen mantener la cocina abierta en momentos de poco trabajo (entre horas y noches) con tan sólo un cocinero o ayudante de cocina. Estas cocinas son las indicadas para hoteles, resorts, restauración organizada y como cocina de guardia para cualquier centro que precise dar servicio las 24 horas del día.

## Cocina terminal

Manipula productos listos para el consumo o platos ya cocinados. Las únicas preparaciones que se efectúan en el lugar son las frituras y los asados. La superficie de la cocina es limitada y el personal no requiere de cualificación especial.

## 1.3. Modalidades de establecimientos

Como modalidades de establecimientos dentro de la producción culinaria podemos distinguir dos grandes apartados:

- Sector comercial: nos referimos a aquellos establecimientos en los que el cliente posee la libertad de comer en ellos o no.
- Sector institucional o cautivo: abarca aquellos establecimientos en los que el consumidor se ve obligado en mayor o menor medida a comer allí.



El sector de la restauración o “food service” (denominación internacional) en España, forma parte de la gran industria de la hostelería y el turismo español. Su peso social y económico en el mercado nacional es muy importante y cada vez mayor.

---

En cada uno de estos sectores podemos distinguir varias sub-categorías que a continuación detallaremos:

- Sector comercial.
  - Restauración tradicional.
  - Neorestauración o restauración moderna.
  - Restauración hotelera o complementaria.
- Sector institucional:
  - Restauración social-colectiva.
  - Restauración social-comercial.

A continuación iremos explicando las características más destacadas de cada tipo de Restauración, pero antes para ello, explicaremos el concepto de “Restauración”.

- La Real Academia de la Lengua recoge el término como “la acción y efecto de restaurar”



- Hoy día también aparece con la acepción de “actividad de quien tiene o explota un restaurante”
- Es un vocablo utilizado por los profesionales del sector de la hostelería desde finales del siglo XX, empezándose a llamar restaurador al encargado o dueño de un restaurante.
- En dicho término se incluyen tanto restaurantes, cafeterías y bares tradicionales, como la nueva forma de restauración como self-services, fast food, take away, etc.

Aparte del mercado objetivo al que se dirija el establecimiento, el sector de la restauración, engloba al conjunto de empresas cuya actividad está destinada a la elaboración, venta y servicio de comidas y bebidas. Eso sí, al existir desiguales tipos de clientes que solicitan los servicios de estas empresas, cada uno con necesidades muy diferentes a satisfacer, no hay una oferta uniforme en restauración, sino todo lo contrario, conviviendo en el sector multitud de fórmulas de restauración en constante proceso de evolución y crecimiento, como resultado de cómo los cambios sociales, económicos, tecnológicos, político-legales y culturales van interviniendo en los hábitos alimenticios de la sociedad.

## Sector comercial

### Restauración tradicional

Las empresas de restauración tradicional se identifican por el insuficiente empleo de técnicas de gestión y la poca implantación de los avances técnicos tanto en materias primas como en equipos, aunque en los últimos años se van utilizando más las nuevas tecnologías y directrices que existen en el mercado.

En su oferta priman las preparaciones a base de productos frescos y el servicio directo, personal y familiar. Dentro de este grupo se podría destacar los establecimientos conocidos como restaurantes, cafetería, café-bar, taberna, mesón rural, tasca, mesón, casa de comidas, chiringuito, venta andaluza, cantina, etc.



El término “Restaurante” es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al escoger con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas pero como algo diferente a las posadas, tabernas y casas de comida. Su triunfo fue inmediato y muchos restaurantes fueron abiertos.

Tradicionalmente y según la normativa vigente todos los establecimientos de restauración, por innovadores que sean, y pertenezcan o no a la restauración tradicional, deben ser dados de alta ante la Administración Pública como uno de los siguientes tipos: restaurante, cafeterías y bares.



*Restaurante tradicional*



Sabías que

A partir del año 1.800 se emprende la idea de exportar el concepto de restaurante fuera de las fronteras francesas. El incremento de estos establecimientos, así como la demanda de personal cualificado, forzaría finalmente a mediados del siglo XIX a crear las primeras grandes escuelas de Restauración. Lugares en los que los camareros, chefs, y maîtres se formarían para dar el mejor servicio a los clientes.

---

### Tipos de departamentos de la restauración tradicional

- Departamento de administración-contabilidad:

Se encarga de todo el control administrativo del restaurante, entendiendo como tal:

- Gestión de nóminas.
- Impuestos.
- Contabilidad.
- Control y pago a proveedores.
- Cobros, etc.

Habitualmente este departamento junto con el departamento de compras-almacenamiento, es el que menos personal requiere, e incluso en algunos restaurantes es el propio propietario quien se encarga de realizar dichas funciones o contratando a empresas externas para la realización de determinadas tareas (nóminas, seguridad social, impuestos, etc.).

– Departamento de compras-almacenamiento:

Es el responsable de la elección de:

- Proveedores.
- Pedidos.
- Recepción de mercancías.
- Almacenamiento y distribución de los productos al resto de los departamentos.

En algunos casos, como ocurre con el departamento de administración, es el propio propietario quien se encarga de las compras, habilitando un departamento llamado “economato y bodega”, que es el responsable de la recepción, almacenamiento y distribución de los géneros.

– Departamento de cocina:

Se encarga de la transformación de los diferentes géneros para que puedan ser saboreados, así como de su decoración y presentación. Junto con el departamento de sala, es el más importante del restaurante, pues no hay que olvidar que la tarea primordial de todo establecimiento de restauración es el servicio de comidas y bebidas.

Este departamento también es el que más instalaciones fijas requiere. Dentro de él se pueden distinguir varios sub-departamentos:

- Cocina caliente.
- Cuarto frío.

- Pastelería.
- Fregaderos de vajilla.
- Departamento de sala o comedor:

Este departamento es el responsable de la acogida, recepción y servicio a los clientes del restaurante, así como del sistema de las reservas.

Al igual que en el departamento de cocina, de la profesionalidad de los trabajadores de este departamento estriba en gran medida el éxito o ruina del restaurante, ya que los clientes, sobre todo aquellos que visitan un restaurante de categoría, esperan un determinado servicio.

El personal del comedor efectúa su trabajo en contacto con el cliente, lo que demanda una cualificación profesional admisible, debiendo estar en armonía con la categoría del establecimiento.

Además de la clasificación por departamentos que hemos visto anteriormente, la restauración tradicional también admite otras clasificaciones. Pulsa sobre la siguiente descarga para poder visualizar otra clasificación.

Otra clasificación del restaurante tradicional:

