



NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

OA 6: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

CONTENIDO:

Principio de organización de una cocina / Clasificación de establecimientos gastronómicos

Principios de organización de una cocina

El diseño y la organización de equipos influye en el éxito de un establecimiento de servicio de alimentos. El diseño y el tipo de organización de un establecimiento varía de acuerdo a las necesidades del servicio que la empresa quiera entregar.

Primer principio:

Se necesita una buena línea de flujo de los materiales entre el punto de recepción de las materias primas y el sitio del servicio.

Segundo principio:

Si es posible, todas las operaciones deben efectuarse en un mismo piso, ya que el transporte de comida, materiales, productos etc. pueden causar un costo adicional a la empresa (supervisión, accidente, etc.).

Tercer principio:

La distancia entre la cocina y el lugar del servicio (comedores) debe ser corta para evitar que el alimento llegue a una temperatura no deseada y que la preparación llegue atrasada, entre otras cosas.

Cuarto principio:

Deben existir centros compactos de trabajo en el área de producción, es decir, el cocinero debe tener a su alcance gran cantidad de productos y utensilios para limitar al mínimo sus movimientos, que puedan generar pérdidas de tiempo.

Quinto principio:

Se debe diseñar un flujo de tránsito eficiente tanto para entregar como para recolectar platos, también se debe evitar el cruce de empleados o trabajadores entre los clientes proveedores o materiales.

Sexto principio:

Se deben tener las condiciones adecuadas para obtener una mejor productividad. Para todo esto dependen de factores tales como: temperatura, humedad, ventilación iluminación, color de las paredes y techos y niveles de ruidos.

Organización de una cocina

Una buena organización facilita el trabajo. Son tres los factores determinan la planificación y organización de una cocina:

- ◆ Tipos de establecimientos.
- ◆ Tamaño del establecimiento.
- ◆ Lo que propone.

Básicamente diferenciamos los diferentes tipos de establecimientos:

- ◆ Hoteles y restaurantes.
- ◆ Comedores para personal, escuelas, hospitales, asilos de ancianos.
- ◆ Fast food (comida rápida).
- ◆ Catering food (abastecimiento de comida).

De acuerdo a lo anteriormente escrito, es la clientela la que define en un establecimiento las propuestas de comida, horarios, precios y clase de servicio. Así, por ejemplo, un restaurante que sólo sirve comidas puede economizar el costo del servicio del desayuno. Un hotel de pensión completa no puede o un restaurante turístico que depende de las condiciones climáticas limita su ofrecimiento de comida y elige el autoservicio.

Por eso al proyectar una cocina deben trabajar conjuntamente el arquitecto, el dueño y el jefe de cocina para lograr las mejores condiciones, desde la localización de las áreas y su equipamiento, hasta las instalaciones sanitarias y las eléctricas, todo debe ser pensado armónica y racionalmente. No sólo es importante como, sino también donde.

Esta lista armada en orden alfabético nos muestra lo que es importante incluir en la planificación de una cocina:

Almacén

Baños

Celdas frigoríficas

Cocina fría

Cocina principal

Comedor para el personal

Congeladores

Control de entrada

Duchas

Lavadero de ollas

Lavadero de vajilla

Local para la preparación

Local para limpieza

Local para residuos y basura

Oficinas

Pastelería

En cocinas industriales se agregan más espacios, tales como cocina del personal, cocina dietética, etc.

Tipos de cocina

Un análisis permitirá decidir sobre el tipo de cocina que se elija:

- ◆ Clientela
- ◆ Ubicación del establecimiento
- ◆ Elección del menú
- ◆ Tipo y tamaño del establecimiento
- ◆ Tipo de servicio

Se hacen diferencias entre:

- **La cocina convencional:** La producción y la terminación de los alimentos se hace en el mismo lugar.

- **La cocina de producción y terminación combinadas:** La producción y la terminación se hacen por separado.

- **La cocina con producción y terminación separadas:** A pesar de los locales separados, las instalaciones modernas hacen posible atender a muchos clientes en poco tiempo.

- **La cocina fast food:** Las instalaciones están proyectadas para lograr una producción eficiente, usando productos terminados y semi terminados para vender a un precio económico. Emplea casi exclusivamente personal de tiempo parcial. Todo esta armado para una gran cantidad de clientes con pocas pretensiones.

- **La cocina a la vista o showkitchen:** También se podría llamar cocina de espectáculo. Se prepara todo a la vista del cliente.

- **La cocina experimental:** Se trata de una cocina para investigaciones y experimentos como las usan la mayoría de las industrias alimenticias. En ellas se trabaja para mejorar por ejemplo la conservación y el refinamiento de los productos. No se produce para la venta.

Clasificación de establecimientos gastronómicos

Todos los establecimientos que producen y distribuyen comidas y bebidas son considerados como restauradores, desde el más simple que puede tener una propuesta de productos para llevar (comida rápida) hasta el más complejo el cual tiene la responsabilidad de mantenerse actualizado y con una alta gastronomía, las podemos agrupar de dos formas:

- **Restauración colectiva o de carácter social**

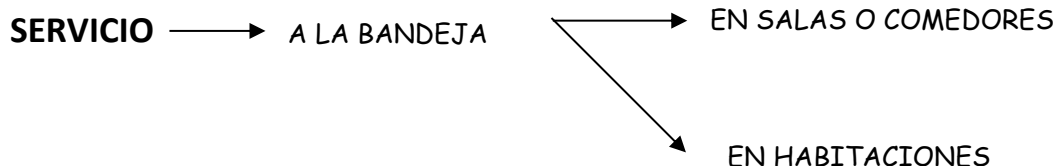
- **Restauración comercial**

1) **Restauración colectiva de carácter social:** incluye hospitales, casas de reposo, colegios

Servicio de restauración en el lugar

(hospitales, clínicas, casas de reposo)

PRODUCCION → **POR EL ESTABLECIMIENTO**



OBLIGACIONES

1. Respetar las exigencias máximas en la composición de las comidas
2. Higiene alimenticia
3. Cumplimiento de horario
4. Presentar comidas con temperaturas adecuadas

Servicio de restauración con flujo lineal

(escuelas, casinos, empresas)

PRODUCCION → EN EL LUGAR

SERVICIO → EN LINEA O AUTOSERVICIO

OBLIGACIONES

- ◆ Higiene alimenticia
- ◆ Decoración mínima

Servicio de restauración en grandes empresas

PRODUCCION → EN EL LUGAR
COCINA CENTRAL

SERVICIO → A LA MESA O BUFFET

OBLIGACIONES

- ◆ Decoración agradable
- ◆ Platos servidos
- ◆ Mesas montadas
- ◆ Higiene alimenticia

2) **Restauración Comercial:** Empresa que sirve alimentos y bebidas a cambio de un pago.
Se pueden clasificar en:

- ◆ Clásicos: Cocina tipo gourmet (alta cocina), diseñada según la tradición europea para clientes que puedan pagar altos precios por preparaciones sofisticadas servidas con estilo, elegancia y finos vinos. Tienen chef de alta categoría y personal bien capacitado.
- ◆ Ocasionales: Puede ser formal o informal, posee menú variado y precios moderados o altos, comidas tradicionales de tipo familiar preparada por buenos cocineros que generalmente no tienen entrenamiento formal en gastronomía, ni experiencia en cocina clásica. En este tipo de restaurante es común encontrar un bar. El ambiente puede ser decorado como un comedor elegante.

- ◆ **Especializado:** Son los más populares del mundo luego de la comida rápida, aquí se incluye los restaurantes étnicos (comida italiana, china, peruana, etc.) o los de comida especializada como los de carne, pescados, mariscos, vegetarianos, etc. Generalmente poseen menú de variedad limitada que está relacionado con un tema central que tiene que ver con la especialidad del local.
- ◆ **Familiar:** Ambiente y menú modestos, preparaciones simples y comunes (comida casera), el menú puede ser variado o limitado y sus precios moderados son atractivos por el tipo de comida y el servicio sencillo.
- ◆ **Comida rápida:** Diseñados para entregar un servicio rápido eficiente y económico, generalmente poseen un mesón de autoservicio, mesa limitada y precios bajos han surgido como respuesta a la vida rápida y a las tendencias y modas en el mercado, pueden cubrir algunas especialidades como pizzas, hamburguesas, etc. en EEUU constituyen el 90% de los establecimientos en los que el público consume sus alimentos. Generalmente se ofrecen franquicias.

Tipos de establecimientos de alimentos

1-Autoservicio.

Se caracteriza por prestar un servicio ágil a los clientes facilitando la elección de los alimentos, los cuales están en mostradores o baño maría. Este servicio proporciona una serie de ventajas, por ejemplo: reduce la cantidad de personal y también tiene la posibilidad de atender a un mayor número de personas.

Ejemplos: autoservicio de estaciones de servicio Pronto Copec, etc. Restoranes específicamente para trabajadores.

2- Restoranes.

Este establecimiento exige un esmerado servicio con sus clientes.

Los restoranes se caracterizan por ser formales y establecidos (servicio a la americana, francesa o inglesa).

El diseño y la decoración de estos establecimientos permiten al cliente distinguir a simple vista qué tipo de restaurante es donde él se encuentra.

La cocina de un restaurante, debe ser de tal manera que reúna todas las condiciones para dar un excelente servicio, por ejemplo: El tamaño de los equipos y accesorios deben ser los necesarios para dar un buen servicio. El espacio requerido por cada equipo para su operación es fundamental, si es para el espacio de un horno debe ser cerca de un mesón para apoyar las bandejas o al lado de un clavijero para guardarlas. El acceso a estos equipos o accesorios deben ser lo más cómodo posible y con una fluidez de tránsito para el personal.

Tipos de restaurantes:

- A- **Restorán internacional:** Este establecimiento se caracteriza por tener un servicio a la carta incluyendo platos internacionales, por ejemplo: Branigans
- B- **Restaurantes típicos:** Este establecimiento se caracteriza porque sus productos o platos van dirigidos a un país, región o provincia. Ejemplo: El Rincón Chileno.
- C- **Restorán tradicional:** Este establecimiento se caracteriza por que sus platos, productos o comidas se ofrecen por largo tiempo (picadas) por ejemplo: Juan y Medio.
- D- **Restorán especializado:** Este establecimiento se caracteriza por tener un tipo de comida o producto, por ejemplo: Sólo pizzas, o parrilladas, etc.

3- Hotel.

Es una empresa prestadora de servicios gastronómicos y turísticos: turístico, al rentar habitaciones y gastronómicos al producir alimentos y bebidas.

Los hoteles tienen cuatro divisiones:

- a) **Habitaciones:** Se refiere a la reservación, recepción, limpieza de las habitaciones.
- b) **Alimentos y bebidas:** Esta división es responsable de todas las operaciones de los restaurantes, comedores, bar, cafetería, banquetes, room service, etc. Es decir, donde se producen las ventas de alimentos o productos gastronómicos terminados.
- c) **Servicios anexos:** Esta división incluye toda la parte recreativa hacia el cliente. Ejemplo: piscina, sauna, gimnasio, lavandería, etc.
- d) **Ingeniería y mantención:** Es la responsable de la parte administrativa y el mantenimiento del hotel, ejemplo: seguridad, ascensores, duchas etc.

4- Casinos institucionales.

Son empresas de servicios destinadas a entregar alimentos a trabajadores, estudiantes, etc. Estos casinos pueden ser internos o externos. Para estas empresas el concepto de calidad, higiene y administración son fundamentales para obtener buenos resultados.

Dentro de los casinos pueden haber más de un menú incluyendo sándwich

donde el cliente puede elegir por ejemplo: Sodexo, Central de Restaurantes, etc.

5- Club privado.

Son instituciones que cuentan con un restorán y un bar que suelen ser la base de la entretención para sus socios, por ejemplo: Estadio Italiano, Estadio Israelita, etc.

6- Fast-food o Comida rápida

Son establecimientos donde su filosofía es la rapidez. También posee diferentes promociones económicas que favorecen al cliente, por ejemplo: Doggis, etc.

7- Banquetería.

Este tipo de servicio puede ser a través de una empresa o como persona natural. Para ejecutar este trabajo se debe conocer de antemano el número de comensales, el tipo de servicio a prestar entre otros, lo que permite planificar cada detalle para dar un excelente servicio. Es el momento donde la persona o la empresa pueden lucirse con su servicio.

8- Catering.

Son empresas que prestan servicios al estilo de banquetes en cualquier condición física (montaña, estadios, aviones, calles, etc.).

Este servicio se caracteriza por que puede ocupar servicios desechables, mantiene igual un excelente servicio a pesar de las condiciones, ellos pueden montar una cocina ya sea en un camión o en algún lugar del servicio.

9- Fuente de soda.

Son establecimientos que nos proporcionan bebidas alcohólicas y no alcohólicas acompañados por lo general de sándwich, completos, entre otros. Este tipo de establecimiento se caracteriza por no ser formal.

10- Moteles.

Este tipo de establecimiento nos presta un servicio de alimentos y bebidas donde el cliente dentro de su habitación encontrará una carta, donde él podrá solicitar su pedido, ejemplo: La Pirámide.

11- Cafeterías.

Es un servicio formal y establecido el cual nos proporciona bebidas calientes (café, té y sus combinaciones) acompañado por pasteles, helados, dulces etc. También nos proporcionan diarios y revistas haciendo que este servicio sea más completo.

12- Cadenas y franquicias.

Son establecimientos (hotel, restorán, etc.) donde uno, dos o más particulares compra los derechos de producción. Ejemplo: Kentucky, Entre Negros, Mc Donalds.

13- Drive in.

Es un servicio de origen norte americano sobre carreteras, calles donde el cliente es atendido directamente en el auto. ejemplo: MC Donalds auto.

14- Cocina de clínicas y hospitales.

Se desarrollan comidas simples nutritivas y especiales para cada paciente. En este establecimiento se requiere de una nutricionista la que está a cargo de las minutas de acuerdo a proteínas, hidratos de carbono, etc. Su producción es masiva, al igual que en los casinos esta previamente determinada la cantidad de raciones a preparar.



ACTIVIDAD:

- I. **Selección única:** Responda con la alternativa correcta.
 1. “Se necesita una buena línea de flujo de los materiales entre el punto de recepción de las materias primas y el sitio del servicio”, se refiere a un principio, este es el:
 - a) Primero.
 - b) Segundo.
 - c) Tercero.
 - d) Cuarto.
 2. Cuando decimos que la distancia entre la cocina y el comedor debe ser corta es para que la comida no se:
 - a) Contamine.
 - b) Enfríe.
 - c) Descomponga.
 - d) Ensucie.
 3. Cuando la producción y la terminación se hacen por separado, estamos hablando de una cocina:
 - a) Convencional.
 - b) Fast food.
 - c) Producción y terminación combinadas.
 - d) Producción y terminación separadas.
 4. En la restauración comercial la cocina gourmet tiene relación con lo:
 - a) Ocasional.
 - b) Clásico.
 - c) Familiar.
 - d) Especializado.
 5. Existen varios tipos de restaurantes, uno de ellos tiene servicio a la carta incluyendo platos internacionales, estamos hablando de un restorán:
 - a) Típico.
 - b) Tradicional.
 - c) Internacional.
 - d) Especializado.
 6. Las “picadas” son los restaurantes:
 - a) Internacionales.
 - b) Especiales.
 - c) Tradicionales.
 - d) Típicos.

II. TÉRMINOS PAREADOS: Une los conceptos que corresponda con números.

1. **Autoservicio.** _____ Instituciones que cuentan con un restorán y un bar que suelen ser la base de la entretención para sus socios.
2. **Hotel.** _____ Servicio que puede ser a través de una empresa o como persona natural. Para ejecutar este trabajo se debe conocer de antemano el número de comensales, el tipo de servicio a prestar.
3. **Club privado.** _____ Establecimiento que presta un servicio de alimentos y bebidas donde el cliente dentro de su habitación encontrará una carta.
4. **Comida rápida** _____ Se caracteriza por prestar un servicio ágil a los clientes facilitando la elección de los alimentos, los cuales están en mostradores o baño maría.
5. **Banquetería.** _____ Es un servicio de origen norte americano sobre carreteras, calles donde el cliente es atendido directamente en el auto.
6. **Catering.** _____ Son empresas que prestan servicios al estilo de banquetes en cualquier condición física.
7. **Moteles.** _____ Establecimientos donde su filosofía es la rapidez.
8. **Drive in.** _____ Empresa prestadora de servicios gastronómicos y turísticos