



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:**

Brigada de la sala / Organigramas de brigadas de cocinas /

### Equipos de cocción

Son todas las fuentes que generan calor dentro del área de producción alimentadas generalmente por gas o electricidad. Son utilizados para la cocción y diferentes formas de preparación de los alimentos. Están ubicados en el área de producción del "Cuarto Caliente".

**Bloque o unidad de cocina:** Es el equipo de cocción unido en un solo bloque, es uno de los más importantes en la cocina comercial, podemos encontrar equipos compuestos por 2, 4, 6 u 8 quemadores o zonas de calor que está en una base y sobre estas hay instaladas rejillas o placas que afirman las ollas, sartenes, etc. Las zonas de calor o quemadores y cubiertas lisas de acero suelen ser alimentadas por gas, y controlada su fuerza o intensidad por llaves que agrandan o reducen la llama, termostatos que bajan o aumentan la temperatura de acuerdo a lo programado o interruptores para el control de ésta.

Está localizada generalmente al centro del área de producción caliente.

**Baño María:** Se utiliza para mantener calientes las comidas hasta su servicio o la entrega de éstos. Las comidas se colocan en recipientes y estos van en el baño maría sobre agua caliente, la que es calentada por quemadores a gas o eléctricos que van instalados en la parte superior del fondo del baño maría bajo la cubierta de acero inoxidable para evitar el contacto de los recipientes con el fuego directo.

Se encuentra ubicado generalmente al lado del bloque de cocina y dependiendo del establecimiento está incorporado al mesón de despacho.

**Planchas y parrillas:** Equipos en el cual se preparan principalmente carnes y pescados que se colocan directamente sobre la superficie de estos. El calor es parejo y es proporcionado generalmente por quemadores a gas o eléctricos que están instalados bajo la superficie de estos. Su calor se regula mediante llaves o interruptores térmicos. Algunas de ellas cuentan con recolector de exceso de grasa.

Se encuentra ubicado principalmente al lado del bloque de cocina o separado de este.

Su limpieza debe realizarse cada vez que se utilice y la parrilla debe limpiarse con escobilla de acero constantemente.

**Freidoras:** Equipo de cocción que se utiliza para la fritura de productos en aceite hondo. Su temperatura es regulada por un termostato graduado. Están provistas de una llave de seguridad para facilitar el vaciado, filtrado del aceite y el lavado de la máquina lo que va a permitir el óptimo funcionamiento del equipo y la entrega de productos de alta calidad. Es importante filtrar constantemente el aceite para evitar la excesiva acumulación de residuos ya que estos contribuyen con la toxicidad y mala calidad de un aceite reutilizado.

Está ubicada dentro del cuarto caliente, al lado o frente al módulo de cocina.

**Sartén basculante:** En él se puede realizar una gran cantidad de productos, y ser cocinados de diversas formas como: fritos, asados, pochados, estofados, salteados, etc. Es un recipiente con base rectangular o redonda, su base interior es plana, cuenta con bordes alzados y descansa sobre 2 columnas que tienen un mecanismo basculante que permite mover el sartén desde su posición horizontal original a la vertical para facilitar el vaciado de los productos preparados en su interior. Su fuente de calor puede ser accionada por gas o electricidad. Puede estar ubicada junto al bloque de cocina, frente o cercano a este. Su limpieza se realiza con agua y desengrasante apropiado.

**Marmita a presión:** Tiene un cuerpo grande de acero inoxidable, posee doble fondo y paredes por las cuales circula el vapor que nos va a permitir la cocción de los productos. Tiene una tapa que va unida al cuerpo principal y que es cerrada herméticamente. Su exterior posee un aislamiento térmico, chapas de acero esmaltado y válvulas de seguridad para la salida del vapor. Cuenta también con una conexión directa a la red de agua y con una llave para facilitar su vaciado. Nos permite realizar una gran cantidad de productos.

Está ubicada en el cuarto caliente y se conecta directa e independientemente a la salida del gas. Se debe lavar con agua y detergentes apropiados, no se debe raspar con objetos duros.

Se debe realizar una revisión periódica del equipo.

**Salamandra:** Equipo que se utiliza principalmente para dorar o gratinar productos ya terminados. Esto lo logra por medio de la irradiación de calor a través de la ubicación de los quemadores o en la parte superior de la máquina.

Esta puede ser eléctrica o a gas y está ubicada principalmente en el mesón de despacho o en el área de terminación del cuarto caliente.

**Tostadora de pan:** Es una caja de acero inoxidable principalmente que está compuesta en su interior por unas resistencias instaladas en su parte inferior y superior, además de una rejilla transportadora del pan la que nos va a permitir regular la intensidad del tostado del pan graduando su velocidad de transporte. El pan ingresa por un lado de la máquina gracias a la rejilla transportadora y es expulsado de esta por el otro lado de la máquina. Se utiliza sólo para tostar el pan y generalmente está instalada en el cuarto frío para la producción de canapés o en el cuarto caliente.

**Cuidados a considerar antes de la utilización de los equipos de cocción a gas o eléctricos.**

Antes de comenzar a manejar o utilizar un equipo de cocción debemos tener claro la importancia de saber manejar y conocer el completo funcionamiento de los equipos o artefactos ya sean alimentados por gas o electricidad.

Nunca debemos llegar y prender o utilizar un equipo de cocción si no tenemos un grado de conocimiento de este. Es importante solicitar la ayuda de la persona que ya conoce el funcionamiento del equipo antes de usarlo ya que, si este presenta algún desperfecto, por no preguntar podríamos ocasionar un importante accidente. En el caso que el equipo sea nuevo y nadie conozca sus características; debemos solicitar a quien corresponda el “**Catálogo**” con las indicaciones del fabricante para conseguir un óptimo funcionamiento y rendimiento de nuestros equipos.

- 1) Deben abrirse las llaves del control de la llama sólo cuando los pilotos estén encendidos o estemos preparados para prenderlos inmediatamente.
- 2) Si al abrir las llaves de control del gas este no se encendiera inmediatamente o tuviese reacciones extrañas, se debe cerrar la llave y solicitar la inmediata revisión del equipo.
- 1) Si nuestro equipo de cocción a gas emite un fuerte olor a este, debemos cortar desde la llave de paso y solicitar la revisión de este por el personal que corresponde.
- 2) Debemos verificar que todas las llaves estén cerradas cuando no se estén usando los equipos de cocción.
- 3) Al trabajar con hornos a gas es muy importante tener la precaución de cerrar sus puertas suavemente; ya que, al cerrarlas en forma violenta, además de dañar nuestro equipo en un corto periodo, provocamos un vacío dentro de este lo que va a apagar la llama de sus quemadores dejando escapar el gas libremente, el que no vamos a percibir pasado unos cuantos minutos.
- 4) Nunca debemos rociar o agregar líquidos combustibles a la leña o el carbón cuando queremos prender fuegos ya que podemos provocar una gran explosión, sufrir un accidente y arriesgar a nuestros compañeros de trabajo.
- 5) Si nuestro equipo de cocción es eléctrico debemos controlar y verificar que la conexión este correcta, no estén sus cables pelados en ninguna parte, su enchufe esté en óptimas condiciones, no corra el riesgo de producir choques eléctricos, no esté húmedo o mojado ni instalado cerca de las áreas de lavado.
- 6) Si nuestro equipo de cocción es a vapor, debemos asegurarnos que las válvulas de seguridad y las de escape del vapor no estén obstruidas, ya que si lo están se puede provocar una gran explosión.
- 7) Es muy importante cortar desde sus llaves principales todos los equipos a gas cuando finalizamos nuestra jornada de trabajo y estos no va a ser utilizados hasta el día siguiente.

### **Equipos de refrigeración**

Son muebles o conjuntos de cámaras que están provistas de un sistema de refrigeración y su objetivo es conservar los alimentos por medio de la acción o exposición al frío.

En el mercado podemos encontrar muchos tipos, formas y tamaños para los equipos de refrigeración, pero es importante mencionar que se clasifican en solo 2, que son:

- **Refrigeradores**

- **Congeladores**

- **Refrigeradores:** Equipo que cumple la función de mantener los alimentos y trabaja a una temperatura de 0°C a 5°C. Pudiendo encontrar algunos también que funcionen hasta los 12°C. Esta diferencia de temperatura va a depender de los alimentos a refrigerar.

- **Congeladores:** Tienen la función de congelar los productos para prolongar su duración. Funcionan entre los 0°C a -18°C.

### **Principios de refrigeración.**

Es importante tener en cuenta que para refrigerar y congelar cualquier alimento caliente o recién cocinado es necesario bajar su temperatura. En la cocina se utilizan 2 métodos para bajar la temperatura de los alimentos y son las siguientes:

1. **Acción directa:** Se refiere al contacto directo del producto con un cuerpo más frío. (hielo, agua helada, baño maría frío, etc.)
2. **Acción indirecta:** Se refiere a la circulación de gases por medio de unas serpientes que absorben el calor del ambiente. Siendo este método el más práctico y eficiente ya que evita que los alimentos se humedezcan o alteren sus características.  
Ej: introducción de los alimentos en equipos mecánicos de refrigeración.

### **Uso de refrigeradores y congeladores**

#### **Principales puntos:**

1. Cuando instalamos un equipo de refrigeración por primera vez debemos esperar el tiempo de reposo indicado por el fabricante (entre 12 a 24 horas aprox.) antes de la puesta en marcha.
2. Una vez puesto en marcha el equipo debemos esperar que este alcance la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en su interior.
3. Los alimentos deben estar a temperatura ambiente antes de ser colocados en el frío ya que si están muy calientes corremos el riesgo de dañar el equipo por los vapores que estos emiten los que cubren de hielo los serpentines reduciendo su capacidad de enfriado.
4. Todos los alimentos se deben guardar en contenedores con tapas o cubiertos con alusa plast, para evitar la mezcla de olores y el daño de los productos sobre todo cuando van a ser congelados.
5. Los equipos de refrigeración se deben abrir lo estrictamente necesario para que su temperatura interior no se vea afectada por la temperatura ambiente exterior que es más alta la que perjudica la conservación de los alimentos y además para que nuestro equipo no se sobrecargue en su tiempo de funcionamiento y en el gasto de energía.

6. Debemos preocuparnos de la constante revisión y mantención de los equipos por gente experta para conseguir un óptimo funcionamiento y la duración que corresponde para cada equipo.
7. Todo cocinero debe preocuparse de la manera en que trata el equipo tanto en su uso diario como en los momentos de la limpieza.
8. Es importante tener claro los periodos en que debemos descongelar nuestro equipo dejándolo desenchufado, con las puertas abiertas y sin alimentos en su interior el tiempo que sea necesario (1,2 ó 3 días) sin golpear sus paredes con elementos cortantes o puntiagudos ni lavarlos con líquidos abrasivos ya que estos métodos dañarían el equipo.
9. Debemos lavar nuestro equipo sólo con paños limpios, agua tibia, detergentes neutros y secarlos con papel absorbente.
10. Luego de finalizada su limpieza debemos conectar a la corriente, cerrar sus puertas y esperar que llegue a la temperatura correcta antes de trasladar los alimentos a él.

### Equipamiento menor de una cocina

Además de lo antes detallado es muy importante conocer todo o casi todo el equipamiento que debe componer una cocina, los que nos van a ayudar en la elaboración de nuestros productos y nos van a permitir obtener productos finales de gran calidad tanto en sabor, color, textura y aroma.

Este equipamiento lo vamos a clasificar de la siguiente manera:

#### 1) Los cuchillos

A lo largo de toda la era del metal, el cuchillo se ha ido forjando y pasando por diferentes materiales y formas hasta llegar a nuestros días. Son las herramientas que nos van a permitir por medio de las técnicas de corte, cambiar las apariencias, forma, tamaño y aspecto de diferentes productos como verduras, frutas, carnes, etc.

Es también un instrumento cortante que está formado por una hoja afilada de acero, hierro y otros materiales los que se componen de un mango de madera, plástico, marfil, etc. Dentro de la cocina existe un cuchillo para cada labor a realizar, pero vamos a mencionar los 3 más importantes.

**a) Cuchillo medio golpe:** Es el principal para todo cocinero, es muy manipulable su hoja es larga y ancha. Tiene filo por un solo lado de su hoja y un mango cómodo y adaptable para la mano del cocinero lo que nos va a permitir cortar tanto productos grandes como pequeños.

Partes del cuchillo: Punta, hoja o lámina, borde, talón, guarda, mango o empuñadura

**El mango:** Debe recubrir toda la parte posterior del cuchillo, desde la guarda hasta el extremo. Es importante que no tenga uniones, ya que estas provocan la multiplicación de bacterias.

Existen cuchillos llamados **monobloc**, los cuales se caracterizan porque el mango y lámina son una misma pieza.

**La lámina:** Es la parte esencial de un cuchillo. Esta debe ser de una sola pieza desde la punta hasta el extremo de la empuñadura. Existen láminas de acero, de tres metales y de cerámica.

- Láminas de acero al carbono: Son apreciadas porque son las que toman más filo y lo conservan por más tiempo, su gran defecto es que se oxidan, además se manchan si toman contacto con los ácidos y a veces dan sabor metálico a los alimentos.

- Láminas de acero inoxidable: Si no son de buena calidad pierden el filo con rapidez y es difícil volver a recuperarlo. Las más económicas se fabrican a partir de una barra de acero que se corta y se afila.

- Láminas de acero- molibdeno- vanadio: Cortan tan bien como las de acero al carbono, no se oxidan, mantienen el filo y se afila con facilidad. Su desventaja es su alto precio.

- Láminas cerámicas: Son excelentes para cortar vegetales y frutas, casi no pierden el filo y carecen por completo de riesgo de oxidación, no se parten con golpes ni caídas y son carísimas.

**b) Cuchillo torneador:** Es un cuchillo de hoja pequeña y curva lo que nos va a permitir trabajar diferentes productos para darles forma atractiva y para lograr una presentación de los productos más refinada

**c) Puntilla:** Es un cuchillo muy práctico, se compone de una hoja de aproximadamente 12 cm. de acero forjado o inoxidable y un cómodo mango. Se usa principalmente para trabajar verduras y frutas. Es muy útil para el pelado de estas.

2) **Lavavajillas:** Máquina creada para agilizar el proceso de lavado de la loza y aliviar el trabajo de los steward.

Su compra y uso se justifica en establecimientos de mediana y gran producción.

3) **Centrífuga para ensaladas:** Utilizada para quitar el exceso de agua de los vegetales de hojas verdes, como las lechugas, achicorias, etc.

4) **Máquina para masas:** Sirve para estirar masas en forma rápida y pareja. Su objetivo es la rápida realización de empanadas, pastas, etc.

5) **Máquina envasadora al vacío:** Su objetivo es sellar paquetes plásticos con productos en su interior sacándoles todo el aire para prolongar el tiempo de vida de dicho producto.

6) **Horno microondas:** Utilizado principalmente para recalentar preparaciones, descongelar productos, fundir coberturas, ablandar mantequillas, etc. Pero no es usado para cocinar dentro de un “establecimiento gastronómico”.

7) **Prensa para puré:** Tiene como fin moler completamente las papas para hacer un puré suave y sin grumos. Existen otros tipos de instrumentos para moler las papas en forma manual, pero esos acostumbran a dejar grumos o trozos de papas enteros.

- 8) **Trinche:** Atril que es usado generalmente en presentaciones en público como bufete y su objetivo es afirmar y mostrar en forma ornamental y segura una pierna de jamón.
- 9) **Corta pastas:** Utensilio redondo de acero inoxidable con filo en una de sus extremidades y tiene por objeto cortar o porcionar algunas de nuestras preparaciones Ej. Mousse de palta.
- 10) **Mandolina:** Utilizada para cortar papas en forma de bastón, fósforo, etc. También se usa para obtener laminas delgadas de algunos productos como zapallo italiano, zanahoria, etc. Cortes que podemos realizar perfectamente con nuestras manos.
- 11) **Maquina picadora de papas o cebollas:** Su objetivo es picar papas para freír o cebollas en brunoise de manera rápida y pareja. Acción que podemos realizar sin ningún inconveniente con nuestro cuchillo medio golpe y con la practica igualmente rápido.
- 12) **Astil:** Es una varilla de acero templado de gran dureza, pueden ser ovaladas o redondas, algunas son lisas y otras acanaladas a lo largo o en forma de espiral. Esta última resulta abrasiva y desgasta la lámina del cuchillo. Se compone por: punta, cuerpo, soporte, mango y anillo.
- 13) **Piedra de afilar:** Aunque existen piedras de cerámicas y afiladores eléctricos, el mejor resultado lo obtenemos con la piedra clásica. Pueden ser de grano grueso, medio o fino. Las de grano grueso son ásperas y desgastan la lámina del cuchillo más que la de grano medio. Las de grano fino se llaman también de terminación pues sirven para el pulido final de la lámina y borran las rayas que dejan las otras.

### **Normas de seguridad de los cuchillos de cocina:**

1. Siempre utilice un cuchillo afilado. Un cuchillo afilado es más seguro que uno sin filo, porque exige menos presión para cortar. El cuchillo no se resbalará tan fácilmente y su mano no se cansará tan rápidamente.
2. Utilice el tamaño y tipo correcto de cuchillo para el trabajo. Sujete el cuchillo firmemente en su mano y corte hacia fuera del cuerpo. Utilice una tabla de cortar preferentemente de plástico.
3. Asegúrese de que los cuchillos sobre superficies planas no estén nunca cubiertos por toallas, servilletas u otros materiales. Después de utilizar un cuchillo, colóquelo en un lugar despejado con la hoja apuntando hacia el lado opuesto del cuerpo y lejos del borde de la mesa o del lugar para cortar.
4. No tome un cuchillo sin mirar; busque deliberadamente el mango. Cuando pase el cuchillo a otra persona, apunte con el mango hacia él o ella
5. Nunca deje cuchillos en un lavaplatos en donde se encuentren otros utensilios por que al momento de remover estos, puede sufrir un severo corte.
6. Es muy importante mantener el cuchillo muy limpio, lavar en agua tibia y jabonosa, pasar por alguna solución satirizante para evitar contaminación. Secar completamente antes de guardar.
7. Siempre ocupe uno o más dedos guía para sentir la hoja del cuchillo y hacer mucho más seguro el corte.

Se distinguen dos técnicas fundamentales en el uso del cuchillo de medio golpe:

- La técnica del punto pivote
- La técnica de la caída libre

Se distinguen tres movimientos básicos del cuchillo:

- De arriba hacia abajo
- De adelante hacia atrás
- De atrás hacia adelante

### **ACTIVIDAD:**

#### **I. Responde con la alternativa correcta**

1. Un bloque de cocina puede contener hasta:
  - a) 4 quemadores.
  - b) 5 quemadores.
  - c) 6 quemadores.
  - d) 7 quemadores.
  - e) 8 quemadores.
  
2. El baño maría se utiliza para:
  - a) Cocinar la comida.
  - b) Calentar la comida.
  - c) Mantener caliente la comida.
  - d) Enfriar la comida.
  - e) Congelar la comida.
  
3. La marmita a presión está ubicada en el cuarto:
  - a) Caliente.
  - b) Frío
  - c) Refrigerado.
  - d) Congelado.
  - e) Pastelería.
  
4. La función específica de la salamandra es:
  - a) Cocinar alimentos.
  - b) Dorar preparaciones.
  - c) Freír alimentos.
  - d) Mantener calientes preparaciones.
  - e) Deshidratar alimentos.
  
5. Existen equipos de refrigeración que pueden funcionar hasta:
  - a) 5°C
  - b) 10°C
  - c) 12°C
  - d) 15°C
  - e) 18°C



6. Los equipos de congelación funcionan a una temperatura entre:
  - a) 0 y 10°C
  - b) 0 y -10°C
  - c) 0 y 18°C
  - d) 0 y -18°C
  - e) 0 y -20°C
  
7. El tiempo de reposo al instalar un equipo de refrigeración y congelación es entre:
  - a) 12 a 24 horas
  - b) 12 a 48 horas
  - c) 12 a 18 horas
  - d) 12 a 20 horas
  - e) 12 a 15 horas
  
8. Un cuchillo que es monobloc significa que:
  - a) La lámina es una sola.
  - b) La lámina y el mango es una pieza.
  - c) La lámina y el mango están por separado.
  - d) El mango es de una sola pieza.
  - e) El filo y la lámina es de una sola pieza.
  
9. La puntilla tiene una hoja de aproximadamente:
  - a) 5 cms.
  - b) 7 cms.
  - c) 10 cms.
  - d) 12 cms.
  - e) 15 cms.
  
10. La temperatura en la que funcionan los equipos de refrigeración es entre:
  - a) 0 y 5°C
  - b) 0 y 3°C
  - c) 0 y 2°C
  - d) 0 y 15°C
  - e) 0 y 1°C

## II. TÉRMINOS PAREADOS

### COLUMNA A

1. **Cuchillo medio golpe**
2. **Cuchillo torneador**
3. **Puntilla**
4. **Trinche**
5. **Astil**
6. **Horno microondas**
7. **Prensa para puré**
8. **Lavavajillas**
9. **Centrífuga para ensaladas**
10. **Piedra de afilar**

### COLUMNA B

- \_\_\_ Es un cuchillo muy práctico, se compone de una hoja de aproximadamente 12 cm. de acero forjado o inoxidable y un cómodo mango. Se usa principalmente para trabajar verduras y frutas.
- \_\_\_ Utilizado principalmente para recalentar preparaciones, descongelar productos, fundir coberturas, ablandar mantequillas, etc. Pero no es usado para cocinar dentro de un “establecimiento gastronómico”.
- \_\_\_ Tiene como fin moler completamente las papas para hacer un puré suave y sin grumos. Existen otros tipos de instrumentos para moler las papas en forma manual, pero esos acostumbra a dejar grumos o trozos de papas enteros.
- \_\_\_ Utilizada para quitar el exceso de agua de los vegetales de hojas verdes, como las lechugas, achicorias, etc.
- \_\_\_ Pueden ser de grano grueso, medio o fino. Las de grano grueso son ásperas y desgastan la lámina del cuchillo más que la de grano medio. Las de grano fino se llaman también de terminación pues sirven para el pulido final de la lámina y borran las rayas que dejan las otras.
- \_\_\_ Es una varilla de acero templado de gran dureza, pueden ser ovaladas o redondas, algunas son lisas y otras acanaladas a lo largo o en forma de espiral. Esta última resulta abrasiva y desgasta la lámina del cuchillo.
- \_\_\_ Es el principal para todo cocinero, es muy manipulable su hoja es larga y ancha. Tiene filo por un solo lado de su hoja y un mango cómodo y adaptable para la mano del cocinero lo que nos va a permitir cortar tanto productos grandes como pequeños.
- \_\_\_ es usado generalmente en presentaciones en público como bufete y su objetivo es afirmar y mostrar en forma ornamental y segura una pierna de jamón.
- \_\_\_ Máquina creada para agilizar el proceso de lavado de la loza y aliviar el trabajo de los steward.
- \_\_\_ Es un cuchillo de hoja pequeña y curva lo que nos va a permitir trabajar diferentes productos para darles forma atractiva y para lograr una presentación de los productos más refinada.



ALTERNATIVAS:

N°	RESPUESTA	N°	RESPUESTA
1	E	6	D
2	C	7	A
3	A	8	B
4	B	9	D
5	C	10	A

TERMINOS PAREADOS:

RESPUESTAS										
COLUMNA B	3	6	7	9	10	5	1	4	8	2