

TEMA 1

Departament - àrea de cuina.:

A)-Instal·lacions i zones que el componen.

B)-Funcions.

C)-Equips i / o Maquinària d'ús habitual en l'àrea de cuina.

D)-Ubicació.

E)-Noves tendències.



Unitat didàctica número 1.

Títol tema: Departament àrea de cuina.

1.- Introducció:

- Institut d'Ensenyament Secundari de Calvià, situat a l'urbanització galatzò de Santa Ponça, on l'alumnat heterogeni, principalment, és de pares immigrants (del sud de la Península Ibèrica, majoritàriament; també hi ha d'alemanys; anglesos), malgrat també hi ha famílies mallorquines, provinents de nuclis com Calvià, Capdellà, Galilea, però aquets en minoria. De nivell cultural i social mitjà, i de poder adquisitiu mitjà-baix.
- U.D. a realitzar la segona setmana de classe després de l'inici de curs, com a primer tema i presa de contacte amb la cuina
- U.D. dirigida a alumnes de 1er de Cicle Formatiu de Cuina de grau mitjà, provinents, la gran majoria de 4art d'ESO, realitzat al mateix centre i altres provinents dels cursos de garantia social de cuina, també del mateix centre. El nivell de coneixement de cuina es baix, però no nul, ja que els alumnes han cursat optatives de cuina.
- Temporalització: 2 hores lectives de 50 minuts.

2.- Objectius: Expressats en termes de capacitats.

- Conèixer les normes de seguretat i higiene a seguir dins una cuina
- Demostrar bona neteja personal i bon ús de la maquinària
- Conèixer les diferents parts, zones o parts que componen una cuina.
- Conèixer les principals característiques de les zones abans esmentades.
- Conèixer i saber manejar correctament les diverses màquines de que disposen les instal·lacions, instal·lacions de gas i elèctriques
- Conèixer les temperatures de conservació d'aliments, i saber interpretar les lectures dels diversos termostats, termòmetres i higròmetres.
- Per alumnes amb NNEE, els objectius seran els mateixos, però es remarcaran els aspectes més importants o en els que es detectin més problemes.

3.-Continguts

Conceptes. (teoria que es tractarà)

- Característiques d'una cuina ben planejada
- Conseqüències d'una mala planificació.
- Partides i zones d'una cuina.
- Maquinaria de les instal·lacions. Normes de seguretat e higiene.

Procediments. (com ensenyar la teoria).

- Explicació de les normes de seguretat e higiene a seguir dins una cuina, i manetj de forma segura la maquinaria.
- Explicació de l'importància d'una cuina ben organitzada.
- Recorregut per les instal·lacions i explicació que és cada zona amb les seves característiques.
- Explicació de les característiques de les diversa maquinària i després un per un les montaran, desmontaran, encendran i apagaran diverses vegades, fins a conèixer les seves funcions.
- Realització de cartells indicadors de:
 - Nom diverses partides.
 - De les normes d'higiene a seguir dins una cuina.
 - De les normes de seguretat a l'hora d'emprar màquines.

Actituds.

- Disposició favorable a l'hora de realitzar les diferents activitats.
- Tolerància i respecte, cooperació i col·laboració amb i cap als seus companys.
- Demostrar esforç, interès, conducta i participació.
- Demostrar bona higiene personal.

Metodologia.

- Relació amb altres àrees (interdisciplinarietat):
 - Realització de cartells indicadors (dibuix).
 - Escriure sense faltes d'ortografia (llengua).
- Relació amb conceptes ja assimilats (aprenentatge significatiu):
- Relació amb els temes transversals:
 - Treball en grups de feina heterogenis (diversitat i no discriminació)
 - Hàbits de neteja personal (educació per a la salut)

- Coneixament dels sistemes de reciclatge de residuus (educació per a la natura)
- Activitats de diferent dificultat, de refoç i ampliació:
 - Proves de recuperació, exercicis orals i escrits.
- Fomentar l'autoaprenentatge i afavorir la reflexió personal; estimular l'imaginació.
- Realitzar activitats usant diferents medis o recursos didàctics (llibres, pissarra, diapositives, etc)
- Realitzar una atenció personalitzada e individualitzada.
- Anar recordant allò que s'ha fet abans de començar amb conceptes nous.

Recursos didàctics:

No Fungibles.

- Aula de teoria amb almenys 2m2 per alumne.
- 1 cadira per alumne.
- 1 pissarra, un borrador.
- Projector de diapositives i projector de transparències.
- Llibre de cuina: *Cocina. Actividades. ed. McGraw-Hill. 1997*
- Aula de pràctiques amb almenys 4m2 per alumne.
- Tota la maquinària de que disposi el departament d'hoteleria.

Fungibles.

- Caixa de guixos.
- Paquet de folis reciclats.

4.-Avaluació.

Valorar l'esforç i la superació. Els criteris d'avaluació s'han de poder avaluar amb les activitats.

Criteris d'avaluació:(han de fer referència als objectius).

- Conèixer les normes de seguretat e higne a seguir dins una una cuina
- Demostrar bona netetja personal i bon un de la maquinària
- Conèixer les diferents parts, zones o partides que componen una cuina.
- Conèixer les principals característiques de les zones abans esmentades.
- Conèixer i saber manertjar correctament les diverses màquines de que disposen les instalacions, instalacions de gas i elèctriques

- Conèixer les temperatures de conservació d'aliments, i saber interpretar les lectures dels diversos termostats, termòmetres i higròmetres.
- Per alumnes amb NNEE, els criteris d'avaluació seran els mateixos, però es remarcaran els aspectes més importants o en els que es detectin més problemes.

Tipus d'avaluació:

- Inicial: qüestionari previ de coneixaments.
- Formativa: seguiment de les activitats, participació e interès, s'anirà adaptant a la velocitat d'aprenentatge del grup.
- Sumativa: es valorarà d'1 a 10, i a partir d'un 5 es considerarà aprovat

Activitats d'avaluació:

Temps 1 hora. 30'

Les activitats poden ésser semblants a les activitats d'aprenentatge.

Es realitzarà una prova escrita englobant tots els conceptes de l'unitat.

També es realitzarà una prova pràctica de desmuntatge, neteja, muntatge i utilització de la maquinaria.

Temes transversals:

- Ed. moral i cívica: saber actuar i comportar-se amb educació dins l'aula i respecte al grup.
- Ed. per l'igualtat de sexes i raça: grups de feina heterogenis.
- Ed. per a la salut: importància de venir a classe amb una correcta neteja personal. Importància de la neteja dins una cuina. conseqüències d'una mala higiene.
- Ed. ambiental: importància del reciclatge dins una cuina.

A) Instal·lacions i zones que el componen.

En planejar la instal·lació d'una cuina s'ha de concedir més importància als serveis que ha de prestar que al rang de l'establiment.

La cuina ideal és aquella que:

Està situada a la mateixa planta que el / s menjador / s;

On es respecten les lleis o normes de seguretat i higiene;

On el personal realitza el mínim esforç i dóna el mínim de passos, On els locals estan distribuïts amb lògica, és a dir, on el personal, amb desplaçaments curts, es proveeix de tota classe de material i queviures necessaris.

També és convenient que l'arquitecte prevegi la possibilitat d'engrandir o reformar els locals.



Els problemes més freqüents en una cuina mal concebuda, planejada o instal·lada són:

Lentitud en el servei.

Els plats no serveixen a una temperatura convenient.

Ús excessiu d'electricitat.

Esforços innecessaris per part del personal. Instal·lacions de sistemes de muntacàrregues, passa plats, de vegades excessivament costosos.

Els principals departaments d'una cuina són:

La cuina calenta.

-Asador.

-Entremetiere.

-Salsera.

La pastisseria - forn.

El quart fred.

Els econòmats, rebosts i dipòsits d'hortalisses amb zones de control d'entrada de gèneres.

Cambres refrigeradores, avantcambres i congeladors.

Cuina de personal.

Menjador de personal.

Lavabos i vestidors del personal ..

Zones de neteja de pisa, vidre i plata.

Plonge.

Control o cabina del cap de cuina.

Office-bar/comedor.

Zona de contenidors d'escombraries (separats de la cuina)



B) Funcions.

Cuina calenta:

Entremetiere, és el rang encarregat de la preparació (cocció) i acabament de cremes, sopes, potatges, arrossos i altres elaboracions culinàries destinades a primers plats.

Asador, és el rang encarregat de la preparació, generalment, dels segons plats: carns i peixos.

Salser, és el rang encarregat de la realització i confecció de salses i guarnicions, generalment.

Forn, pastisseria: és el rang encarregat de totes les elaboracions de rebosteria, així com la realització de pans i brioixeria. En aquest rang es fan elaboracions tant fredes com calentes. (Gelats, pastissos, croissants, ensaïmades, creps, Souflé i en general tots les elaboracions destinades a postres)

Quart fred: aquest és el rang encarregat de la mice-en-plau de tots els gèneres de la cuina, neteja de verdures i hortalisses, neteja i fraccionat de peixos i carns. Com a norma general aquest departament sol estar col·locat prop d'economats, rebosts, càmeres i congeladors, ja que és el departament que més va a accedir-hi.

Una vegada realitzades lasa tasques de neteja dels productes culinàris, aquest departament passarà als altres, de cuina calenta, els gèneres demanats per dur a terme les diverses preparacions.

Economat / rebosts / dipòsits d'hortalisses: l'economat és un servei molt important. Serveix al mateix temps de dipòsit i control de queviures com d'utilitatge i material de cuina, conserves, productes lactis i altres gèneres peribles o no.

Aquest local ha de ser espaiós, estar ben airejat i protegit de la humitat. Estarà proveït de prestatgeries amb compartiments i calaixos, per pots, llaunes o paquets.

L'economat modern s'equipa amb petits sitges metàl·lics, per a la conservació de cereals i lleguminoses, amb amplis calaixos basculants per sucres i farines. Ha de disposar d'armaris de fred (temperatura de 4 a 6 graus centígrads), per a la conserva de mantegues, llet, ous i formatges.

Així mateix l'economat ha de tenir fàcil accés a les càmeres i congeladors de la cuina.

El control ha de ser minuciós, cap mercaderia o gènere es lliurarà sense el corresponent "val", signat pel cap de cuina.

Com que els productes hortícoles són plantes que s'alteren amb extrema facilitat i la calor o el gel engendren en ells una putrefacció prematura, hem de disposar, per això, de locals molt airejats, a l'abric dels raigs solars i de temperatures extremes.

Cal escollir preferentment soterranis bé airejats i les hortalisses s'han de disposar sense amuntegar, en prestatges de reixeta i agrupades per varietats.

També cal tenir en compte que l'emmagatzematge prolongat de les hortalisses comporta una pèrdua important dels seus valors nutritius.

Avantcambres, càmeres i congeladors.

Les cambres frigorífiques per a carns a temperatures de 2 a 4 graus, proveïdes de barres mòbils i ganxos inoxidable per suspendre-les, també han de posseir sistemes de desguàs per sang. També han de ser de fàcil neteja.

Les cambres frigorífiques per a peixos (2-4) graus, han de disposar de prestatges per a la col·locació de cubetes amb gel per a l'emmagatzematge de peixos, tapats amb draps.

Avantcambres d'emmagatzematge de 6 a 10 graus centígrads. Proveïdes de prestatges enreixats per a la conservació de productes peribles com ara ous, llet, nata, així com de tots els productes necessaris per realitzar els serveis.

Totes les càmeres, avantcambres i neveres han d'estar proveïts de sistemes de regulació automàtica per a la conservació dels aliments (termòstat per a la temperatura i higròmetre per a la humitat).

Congelació no és el mateix que refrigeració. Al congelador la temperatura oscil·la entre 35-40 graus sota zero, per a les carns i 50-50 graus sota zero per a fruites i verdures. Amb aquestes temperatures, els cristalls de gel que es formen en els teixits cel·lulars són tan fins que no poden perforar les fibres.

Una vegada congelats els aliments en els mateixos congeladors a temperatures de 15-18 graus sota zero.

A causa d'un fenomen biològic i químic, el fred impedeix a tot producte vegetal o animal seva descomposició i corrupció. Els queviures romanen intactes, tant en la seva composició natural com en la seva aparença externa. El procediment permet la conservació d'aliments peribles en grans quantitats, el que fa possible compres interessants, quan els preus són baixos i disposar durant tot l'any d'una quantitat important de gèneres.

La descongelació s'ha de fer lentament i millor en els frigorífics de refrigeració.

Les carns i els peixos magres suporten millor la congelació que els grassos.

Temps de conservació en congeladors:

Carns: de 3 a 6 mesos.

Peixos: de 2 a 3 mesos.

Fruites i Verdures :..... de 7 a 10 mesos.

Cuina i menjador de personal. Són aquells departaments d'una cuina que es encarregat de realitzar i servir el menjar, únicament al personal de l'empresa. Per norma general no solen haver-hi treballadors fixos en aquests departaments, ja que es fan rotatius entre tots els cuiners i cambrers.

Lavabos i vestidors de personal. Són aquells sectors destinats a ús exclusiu del personal, solen estar separats de la cuina mitjançant un passadís.

Vidre, plats i plonge: Són aquelles zones destinades exclusivament a la neteja de utillatge de cuina i parament de menjador. Han de disposar prestatges per a la col·locació de material net i taules per a la recepció del brut.

També han de disposar de galledes d'escombraries.

Cabina del cap de cuina: És la zona on el cap de cuina, realitza els preus de cost, controla els cuiners, realitza les minutes i cartes, controla les entrades i sortides de gènere (freqüentment és l'encarregat de les compres), reparteix assenyadament el treball del seu brigada, vigila la formació dels aprenents.

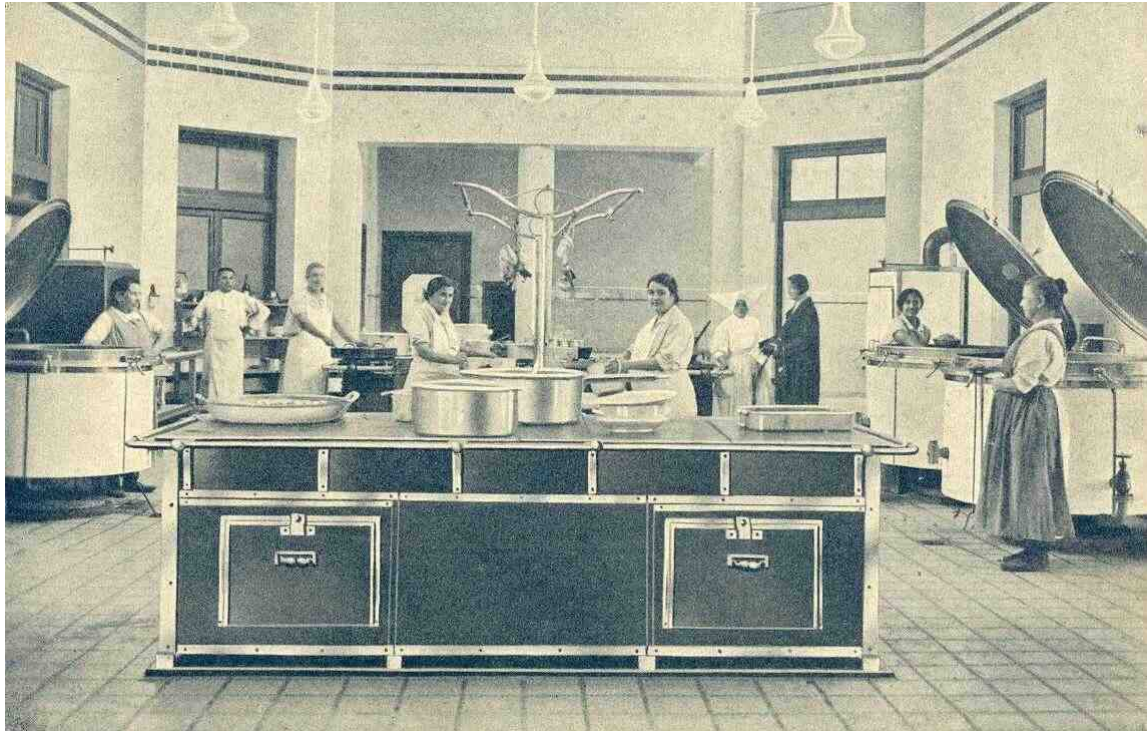
Office-bar / menjador: És la zona que separa (generalment) el menjador de la cuina, i és utilitzada pels cambrers, per a la preparació d'elaboracions de bar (entrepanes, Room-service). En ella es col·loquen les prestatgeries amb tot el parament de menjador. També n'hi sol haver a l'office i la zona de neteja de plats i vidre.

Zona de Contenidors: És la zona on es disposen les galledes d'escombraries, separada de la cuina i amb sistemes per a evitar la propagació d'olors i microbis.



C) Equips i / o maquinària d'ús habitual.

Les cuines disposen principalment d'una o diverses cuines centrals o murals, amb fogons, planxes (intercanviables segons necessitats), fregidores, marmites basculants, màquines de buit, curta carns fredes, màquines picadores, peladora de patates. Forns (convecció, gas, mixtos, vaporera, microones), salamandres, taules calentes, graelles (de carbó vegetal, gas, electricitat o infrarojos); etc



Cuina central



Cuina mural



Fregidora



Salamandra



Peladora patates



Marmita basculant.



Planxa modular d'acer.

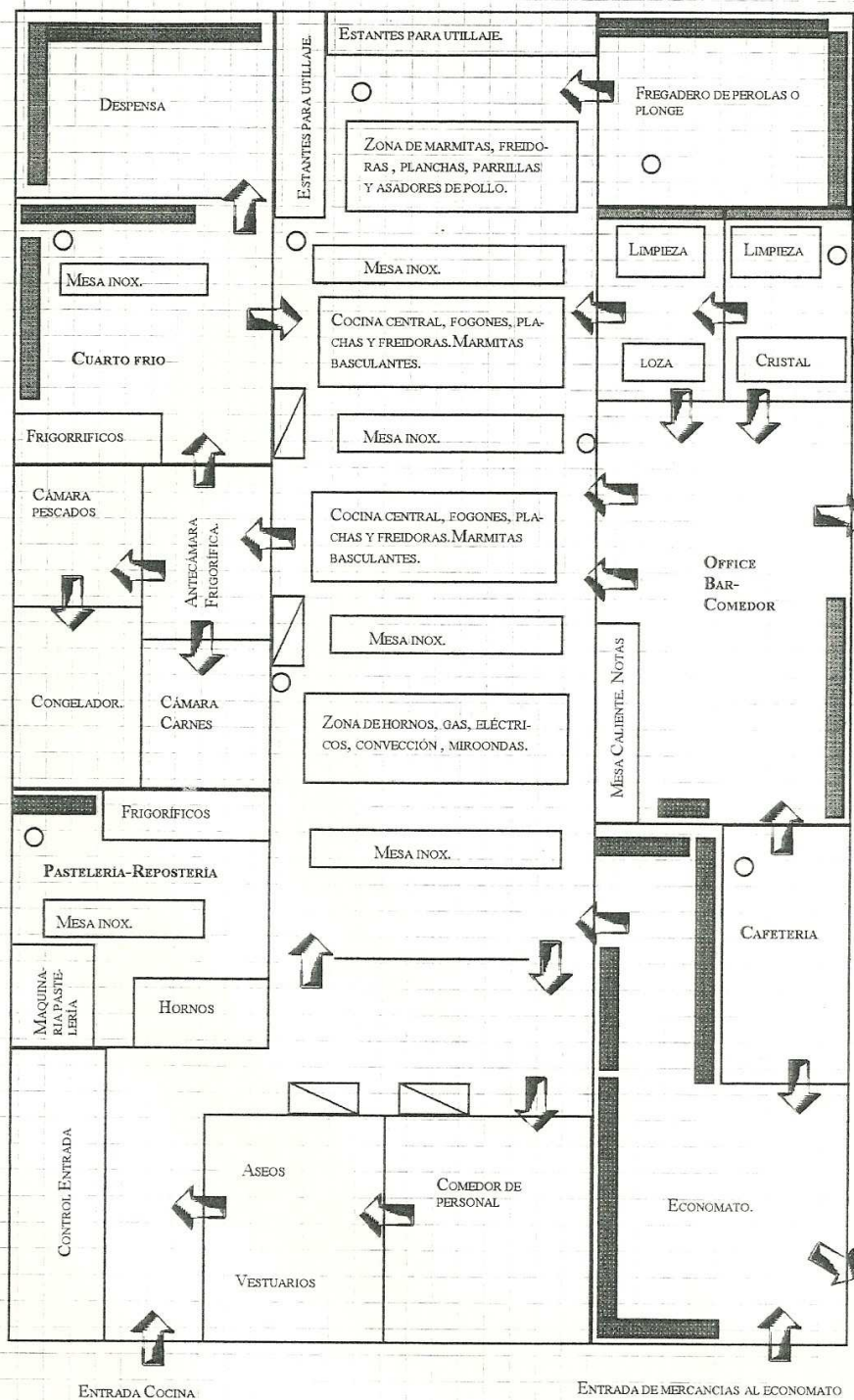
En material podem trobar, taules de feina i taules per tallar, assortiment de marmites, cassoles, Sauter, parisenne, paellers, cassoles, cullerots, escumadores, aranyes, varetes i batedors, estris de pastisseria incloses pales elèctriques, cassons elèctrics, termòmetres, balances , mesuradors, mànegues de pastisseria, motlles de pastís desmuntables o no; assortiment de ganivets, xinesos i coladors de mitjana bola, ratlladors, plaques de forn, brasers, una lubinera, espàtules i llengües, cossis per a la neteja de verdures, principalment.

Tot això col·locat en prestatges d'acer inoxidable, desmuntables per a més facilitat de neteja.



Plano esquemático de una gran cocina.

JUAN ANTONIO FERNANDEZ VILA 2.1.98.



Legenda

ESTANTERIAS PUERTAS ENTRADA / SALIDA LAVA MANOS CUBOS BASURA

Tema 1- Departamento - área de cocina.:

- A)-Instalaciones y zonas que lo componen.
- B)-Funciones.
- C)-Equipos y/o Maquinaria de uso habitual en el área de cocina.
- D)-Ubicación.
- E)-Nuevas tendencias.

A)-Instalaciones y zonas que lo componen.

Al planear la instalación de una cocina debe concederse más importancia a los servicios que ha de prestar que al rango del establecimiento.

La cocina ideal es aquella que :

Está situada en la misma planta que el/los comedor/es;
Donde se respetan las leyes o normas de seguridad e higiene;
Donde el personal realiza el mínimo esfuerzo y da el mínimo de pasos;
Donde los locales están distribuidos con lógica, es decir, donde el personal, con desplazamientos cortos, se provee de toda clase de material y víveres necesarios.

También es conveniente que el arquitecto prevea la posibilidad de agrandar o reformar los locales.

Los problemas más frecuentes en una cocina mal concebida, planeada o instalada son:

Lentitud en el servicio.
Los platos no se sirven a una temperatura conveniente.
Uso excesivo de electricidad.
Esfuerzos innecesarios por parte del personal.
Instalaciones de sistemas de montacargas, pasa platos, a veces excesivamente costosos.

Los principales departamentos de una cocina son:

La cocina caliente.

- Asador.
- Entremetiere.
- Salsero.

La pastelería - panadería.

El cuarto frío.

Los economatos, despensas y depósitos de hortalizas con zonas de control de entrada de géneros.

Cámaras refrigeradoras, antecámaras y congeladores.
Cocina de personal.
Comedor de personal.
Aseos y vestidores del personal.
Zonas de limpieza de loza, cristal y plata.
Plonge.
Control o cabina del jefe de cocina.
Office-bar/comedor.
Zona de contenedores de basura (separados de la cocina)

B) Funciones.

Cocina caliente:

Entremetiere, es el rango encargado de la preparación (cocción) y terminación de cremas, sopas, potajes, arroces y demás elaboraciones culinarias destinadas a primeros platos, ~~exceptuando las ensaladas que se realizan en el C. Frío~~

Asador, es el rango encargado de la preparación, generalmente, de los segundos platos: carnes y pescados. (EMPANILLADOS, HORNOS, FRITURAS)

Salsero, es el rango encargado de la realización y confección de salsas y guarniciones, generalmente.

Panadería, pastelería: es el rango encargado de todas las elaboraciones de repostería, así como la realización de panes y bollería. En este rango se realizan elaboraciones tanto frías como calientes. (Helados, tartas, croissants, ensaimadas, crepes, soufflés y en general todos las elaboraciones destinadas a postres)

Cuarto frío: este es el rango encargado de la mise- en- place de todos los géneros de la cocina, limpieza de verduras y hortalizas, limpieza y fraccionado de pescados y carnes. Como norma general este departamento suele estar colocado cerca de economatos, despensas, cámaras y congeladores, ya que es el departamento que más va a acceder a ellos.

Una vez realizadas las labores de limpieza de los productos culinarios, este departamento pasará a los demás, de cocina caliente, los géneros solicitados para llevar a cabo las diversas preparaciones.

Economato / despensas /depósitos de hortalizas: el economato es un servicio muy importante. Sirve a la vez de depósito y control de víveres como de utillaje y material de cocina, conservas, productos lácteos y demás géneros perecederos o no.

Este local debe ser espacioso, estar bien aireado y protegido de la humedad. Estará provisto de estanterías con compartimentos y cajones, para botes, latas o paquetes.

El economato moderno se equipa con pequeños silos metálicos, para la conservación de cereales y leguminosas; con amplios cajones basculantes para azúcares y harinas. Debe de disponer de armarios de frío (temperatura de 4 a 6 grados centígrados), para la conserva de mantequillas, leche, huevos y quesos.

Así mismo el economato deberá tener fácil acceso a las cámaras y congeladores de la cocina.

El control debe ser minucioso; ninguna mercancía o género se entregará sin el correspondiente "vale", firmado por el jefe de cocina.

Debido a que los productos hortícolas son plantas que se alteran con extrema facilidad y el calor o el hielo engendran en ellos una putrefacción prematura, debemos disponer, por ello, de locales muy aireados, al abrigo de los rayos solares y de temperaturas extremas.

Deben elegirse preferentemente sótanos bien aireados y las hortalizas deben disponerse sin amontonarse, en estantes de rejilla y agrupadas por variedades.

También debe tenerse en cuenta que el almacenamiento prolongado de las hortalizas lleva consigo una pérdida importante de sus valores nutritivos.

Antecámaras, cámaras y congeladores.

Las cámaras frigoríficas para carnes a temperaturas de 2 a 4 grados, provistas de barras móviles y ganchos inoxidables para suspenderlas, también deben de poseer sistemas de desagüe para sangre. También deben ser de fácil limpieza.

Las cámaras frigoríficas para pescados (2-4) grados, deben disponer de estantes para la colocación de cubetas con hielo para el almacenamiento de pescados, tapados con trapos.

Antecámaras de almacenamiento de 6 a 10 grados centígrados. Provistas de estantes enrejados para la conservación de productos perecederos tales como huevos, leche, nata, así como de todos los productos necesarios para realizar los servicios.

Todas las cámaras, antecámaras y neveras deben de estar provistos de sistemas de regulación automática para la conservación de los alimentos (termostato para la temperatura y higrómetro para la humedad).

Congelación no es lo mismo que refrigeración. En el congelador la temperatura oscila entre 35-40 grados bajo cero, para las carnes y 40-50 grados bajo cero para frutas y verduras. Con esas temperaturas, los cristales de hielo que se forman en los tejidos celulares son tan finos que no pueden horadar las fibras.

Una vez congelados los alimentos en los mismos congeladores a temperaturas de 15-18 grados bajo cero.

Debido a un fenómeno biológico y químico, el frío impide a todo producto vegetal o animal su descomposición y corrupción. Los víveres permanecen intactos, tanto en su composición natural como en su apariencia externa. El procedimiento permite la conservación de alimentos perecederos en grandes cantidades, lo que hace posible compras interesantes, cuando los precios son bajos y disponer durante todo el año de una cantidad importante de géneros.

La descongelación debe hacerse lentamente y mejor en los frigoríficos de refrigeración.

Las carnes y los pescados magros soportan mejor la congelación que los grasos.

Tiempos de conservación en congeladores:

Carnes: de 3 a 6 meses.

Pescados: de 2 a 3 meses.

Frutas y Verduras: de 7 a 10 meses.

Cocina y comedor de personal. Son aquellos departamentos de una cocina que se encargan de realizar y servir la comida, únicamente al personal de la empresa. Por norma general no suelen haber trabajadores fijos en estos departamentos, ya que se hacen rotativos entre todos los cocineros y camareros.

Aseos y vestidores de personal. Son aquellos sectores destinados a uso exclusivo del personal, suelen estar separados de la cocina mediante un pasillo.

Cristal, loza y plonge: Son aquellas zonas destinadas exclusivamente a la limpieza de utillaje de cocina y menaje de comedor. Deben de disponer estantes para la colocación de material limpio y mesas para la recepción del sucio. También deben disponer de cubos de basura.

Cabina del jefe de cocina: Es la zona donde el jefe de cocina, realiza los precios de coste, controla a los cocineros, realiza las minutas y cartas, controla las entradas y salidas de género (frecuentemente es el encargado de las compras), reparte juiciosamente el trabajo de su brigada, vigila la formación de los aprendices.

Office-bar / comedor: Es la zona que separa (generalmente) el comedor de la cocina, y es utilizada por los camareros, para la preparación de elaboraciones de bar (bocadillos, Room-service). En ella se colocan las estanterías con todo el menaje de comedor. También suele haber en el office la zona de limpieza de loza y cristal.

Zona de Contenedores: Es la zona donde se disponen los cubos de basura, separada de la cocina y con sistemas para evitar la propagación de olores y microbios.

C) Equipos y/o maquinaria de uso habitual.

Las cocinas disponen principalmente de una o varias cocinas centrales o murales, con fogones, planchas (intercambiables según necesidades), freidoras, marmitas basculantes, máquinas de vacío, corta fiambres, máquinas picadoras, peladora de patatas. Hornos (convección, gas, mixtos, vaporeras, microondas), salamandras, mesas calientes, parrillas (a carbón vegetal, gas, electricidad o infrarrojos); **encuanto a principales maquinarias.**

En material podemos encontrar, mesas de trabajo y tablas para cortar, surtido de marmitas, cacerolas, sautés, parisiens, paelleras, cacerolas, cucharones, espumaderas, arañas, varillas y batidores, utensilios de pastelería incluidas palas eléctricas, cazos eléctricos, termómetros, balanzas, medidores, mangas de pastelería, moldes de tarta desmontables o no; surtido de cuchillos, chinos y coladores de media bola, ralladores, placas de horno, braseras, una lubinera, espátulas y lenguas, barreños para la limpieza de verduras; **principalmente**.

Todo ello colocado en estantes de acero inoxidable, desmontables para mayor facilidad de limpieza.

d) Ubicación. (plano)

e) Nuevas tendencias. ???