



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 21 – AGOSTO DE 2009

## “DEONTOLOGIA PROFESIONAL EN COCINA”

AUTORÍA <b>MIGUEL ÁNGEL GIL SÁNCHEZ</b>
TEMÁTICA <b>DEONTOLOGIA EN COCINA</b>
ETAPA <b>CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO DE COCINA Y PASTELERIA</b>

### Resumen

Durante este artículo podemos observar una serie de normas que son imprescindibles para desarrollar una buena labor por parte del profesional del mundo de la hostelería, y más concretamente de la cocina. Además también observaremos la importancia de esta serie de normas aplicadas en la docencia por parte de los profesores de cocina y pastelería y a su vez por parte de los alumnos en las clases prácticas.

Una buena concienciación de estas normas por parte del alumnado durante su periodo en el instituto crea una base perfecta para después aplicar en el mundo laboral. Las destacaría imprescindibles para formar buenos profesionales de cocina y pastelería.

### Palabras clave en las que se centra el artículo:

- Limpieza.
- Vocación.
- Compostura.
- Educación.
- Puntualidad.
- Organización.
- Administración.
- Responsabilidad.
- Perfeccionamiento.
- Cultura.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 21 – AGOSTO DE 2009

## 1. INTRODUCCIÓN

Además de las normas exigidas a todo ciudadano consciente, hay algunas específicas del cocinero, relacionadas con su oficio, como son: limpieza, vocación, compostura, educación, puntualidad, organización, previsión, buena administración, compañerismo, sentido de la responsabilidad, espíritu creador y deseo de perfeccionamiento.

La Deontología es la teoría o tratado de los deberes que deben desarrollarse a lo largo de nuestra vida profesional. Aplicada a todos los campos profesionales, esta disciplina nos enseña a comportarnos de forma adecuada en el trabajo por el que cada uno opte o se vea forzado a desempeñar. No sólo se ocupa de formar profesionalmente al individuo sino que además integra actividades de comportamiento colectivo.

La Deontología profesional genera en el individuo un cambio de actitud, que lo encamina a sentirse satisfecho con él mismo y con su profesión.

Este cambio de actitud debe entenderse como un cambio interior y profundo, que permanecerá a lo largo de la vida, y no como una postura que adoptamos durante la jornada laboral y, una vez finalizada ésta, de la misma manera que nos quitamos la ropa de trabajo, nos despojamos de los deberes hasta el próximo día.

Como síntesis y para finalizar, definiremos La Deontología profesional como la disciplina que trata de los deberes que el trabajador ha de desarrollar para ofrecer profesionalidad, seguridad y bienestar.

## 2. LIMPIEZA

Como la misión principal del cocinero es tratar y confeccionar alimentos, resulta importantísima la limpieza, tanto por lo que tiene de medida higiénica como la de presentar un agradable aspecto ante el cliente. La limpieza comprende: aseo corporal, uniformidad apropiada, limpieza de herramientas, revisión y limpieza de recipientes y otros utensilios, despeje y limpieza del lugar de trabajo, evitación de movimientos y actos sucios o groseros.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 21 – AGOSTO DE 2009

- **2.1 Aseo corporal.**

Aparte de la limpieza corporal que exigen las medidas de higiene y convivencia, cuidará al máximo de sus manos permanecerá afeitado, pelo arreglado y no largo y, en general, evitar cuanto pueda perjudicar su aspecto de limpio, como puede ser la barba o bigote excesivamente crecidos.

- **2.2 Uniformidad apropiada.**

El uniforme debe ser amplio para facilitar los movimientos, que permita la aspiración lógica, blanco por el aspecto de limpio que tiene este color, y con la igualdad de confección que favorezca la uniformidad. La limpieza y la blancura serán su principal característica. La reposición de estas prendas tendrá siempre en cuenta ambos aspectos y no el tiempo transcurrido desde que se pusieron limpias.

En la uniformidad entra también en pantalón y zapatos, y no son admisibles zapatillas o calzado similar, ni pantalones de colores vivos. El más aceptado es en azul pálido mezclado con blanco o simplemente blanco, aunque éste haya quedado reservado a los que, por trabajar alejados del fogón (cuarto frío, pastelería, etcétera), puedan conservarlos limpio más tiempo.

- **2.3 Limpieza de herramientas.**

Al terminar un trabajo con el cuchillo, espátula, pelador de legumbres, etcétera, deben limpiarse con el paño para evitar manchar el género que ha de cortarse después. Al terminar la jornada, la limpieza y cuidado de la herramienta se deberá hacer a fondo.

- **2.4 Revisión y limpieza de recipientes y otros utensilios.**

Aunque limpio exteriormente y aparentemente limpios en su interior, el recipiente puede no estarlo, con el consiguiente peligro de transformar el sabor o color del plato a preparar, sobre todo cuando son fácilmente influenciados. La mejor revisión interna se consigue pasando un paño blanco por la parte más escondida. Para esta revisión es corriente emplear una punta del delantal o del paño blanco.

- **2.5 Despeje y limpieza del lugar de trabajo.**



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 21 – AGOSTO DE 2009

El espacio de trabajo en mesas, fogones, etcétera, es limitado y usado para diversos y, muchas veces, antagónicos trabajos. Requiere, pues, un despeje y limpieza inmediata al trabajo en cuanto resto de alimentos, herramientas, etc., dejándolo en disposición de inmediato uso.

## - 2.6 Evitación de movimientos y actos sucios o groseros.

Rascarse de forma visible, fumar, escupir, etcétera, son acciones no permitidas al cocinero, por lo que tiene de antihigiénicas y poco elegantes.

## 3. Vocación.

El largo aprendizaje, jornada laboral de horario diferente al normal, temperaturas extremas, rapidez en sus realizaciones y tensión nerviosa que esto origina, y, en general, cuantas facetas concurren en este oficio de dedicación absoluta, sólo puede superarse gracias a una firme vocación. Unida a ésta va el orgullo profesional ante el trabajo bien terminado, que compensa al cocinero, con creces, de su esfuerzo y dedicación.

## 4. Compostura.

Los ademanes y actitudes durante su trabajo han de ser siempre correctos, en razón del aspecto ordenado que la brigada mostrará ante posibles visitantes y por su propia estimulación. Posturas que indican indolencia, como apoyarse en paredes, sentarse en mesas de trabajo, realizar trabajos permaneciendo sentados, etcétera, además de afear la visión, impiden en muchos casos una realización perfecta y, otros, son causa de un mayor esfuerzo. La compostura no quiere decir amaneramiento en las actitudes.

## 5. Educación.

El positivo deseo de realizar sus trabajos bien y a su tiempo se convierte en negativo cuando los modales empleados no son correctos, así, las órdenes dadas y recibidas, aclaración de conceptos, solicitud y entrega de géneros y recipientes, etcétera, se harán evitando palabras que puedan resultar ofensivas, empleando ademanes no bruscos. Una frase o un empujón sin ofrecer disculpas, molesta, pueden originar antipatías y celos, que por la convivencia en ambiente tenso por el trabajo, resultarán agravados. Para el mejor cumplimiento de su misión, la brigada de cocina debe estar compuesta por amigos, cosa difícil si falta la educación.

## 6. Puntualidad.

Cada preparado de cocina requiere un tiempo muy fijo, si no se empieza en su momento, mal podrá estar a punto cuando haya de servirse. Una de las normas de hostelería es "no hacer esperar al



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 21 – AGOSTO DE 2009

cliente a la mesa". Acortar el tiempo en la preparación del plato tampoco es buena solución, ya que casi siempre tiene aparejada merma en la calidad, al acelerar su proceso lógico. Por otra parte, la visión de cada integrante del personal de cocina enlaza, veces, con la de otros compañeros. Su retraso puede ser causa de otros retrasos en cadena.

## **7. Organización y previsión.**

Por los muchos y diferentes trabajos que debe realizar y, como consecuencia, la diversidad de herramientas, recipientes y géneros que maneja, debe ser ordenado en su contenido, con preparación previa de estos elementos, funcionamiento, etcétera. Hará la elaboración de preparados siguiendo un orden lógico, comenzando por los que pueda necesitar para trabajos sucesivos o que requieran más tiempo. También situará en el mejor lugar cuanto vaya a necesitarse durante el servicio, momento culminante en el transcurso del cual la menor demora adquiere caracteres graves. Las instrucciones recibidas y dadas a su tiempo, los trabajos preliminares hechos, encargo de género con suficiente antelación y, en general, todo cuanto facilite el trabajo armónico, son previsiones necesarias al cocinero.

## **8. Buena administración.**

Al cocinero, como parte integrante de una empresa de producción, se le exige la lógica e importante colaboración en la obtención de beneficios. Confiar a sus manos materiales y géneros alimenticios de gran valor económico, le convierte en un administrador de departamento o de partida, dentro de la administración general del establecimiento. A esta confianza debe responder logrando el mayor provecho posible. El descuido en este aspecto causa perjuicios a la empresa y a sí mismo, ya que su valor profesional desciende. La buena administración del cocinero comprende: perfecta compra, conservación y distribución de productos alimenticios, a los que se buscará el mayor rendimiento, evitación de derroche en luz y combustible y otros gastos generales, cuidando la conservación de instalaciones, maquinaria y herramientas.

## **9. Sentido de la responsabilidad.**

Se refiere a la atención máxima que un cocinero debe poner en su trabajo para evitar el menor fallo en su misión. Este fallo, altamente perjudicial para la buena marcha del negocio, es más visible que los que puedan producirse en otros departamentos del establecimiento hotelero por suceder ante gran número de clientes: un plato rechazado dar lugar a otros rechazos, la impaciencia de un cliente predispone a la impaciencia a los demás. Algunos de los problemas posibles, que hacen necesario el sentido de la responsabilidad, pueden agruparse así: horario estricto, posible deterioro de géneros, acumulación de trabajos, previsiones fallidas.

### **9.1 Horario estricto.**

C/ Recogidas N° 45 - 6ªA 18005 Granada [csifrevistad@gmail.com](mailto:csifrevistad@gmail.com)



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 21 – AGOSTO DE 2009

Tiene dos facetas unidas: tiempo de elaboración y horario señalado para servir los platos. El tiempo de elaboración viene marcado por la Preelaboración y tiempo de cocción que por sus características requiera, que obligan a empezarlo en el día y hora justo, si quiere servirse en su momento.

### **9.2 Posible deterioro de géneros.**

Los artículos alimenticios pueden resultar inutilizados por diversas causas: enfriamiento excesivo o descomposición por falta de frío, debidos a mala regulación de temperaturas, averías en los frigoríficos, "agarrado" por falta de cuidados al someterlos a la acción del calor, quemado por olvidos en hornos, etc. Se impone el máximo cuidado para evitarlos, por el trastorno de servicio y económico que acarrea.

### **9.3 Acumulación de trabajos.**

Aunque se tengan hechas previsiones y cálculos sobre los trabajos a realizar, pueden surgir imprevistos, como mayor número de clientes, falta de personal o causas diversas, irregularidades en el suministro de combustibles, etcétera, que obligan a desarrollar un trabajo personal más intenso y a mayor velocidad o en condiciones menos favorables.

### **9.4 Previsiones fallidas.**

A pesar de ser hechas en el momento debido las previsiones de pedidos a mercado, se da el caso de retrasos en la llegada de géneros. La reiteración en el pedido se impone, o, conocida la imposibilidad, el cambio a tiempo por otro tipo de género. En el hecho de estar pendiente constantemente de cuanto pasa en su trabajo y la superación de dificultades, serán posibles si el cocinero posee un gran sentido de la responsabilidad.

## **10. Espíritu creador.**

El cocinero, durante su época de aprendizaje y posterior práctica, llega a conocer las características de los alimentos y su transformación al cocinarlos, merced a su mezcla con otros y a los métodos de cocinado al uso, hervido, frito, asado, etcétera. Con estos conocimientos, puede y debe ampliarse su repertorio actual, mejorando y dando un sello especial a su cocina. El extenso repertorio actual ha sido posible gracias a los cocineros con espíritu creador. Sin este espíritu creador se puede ser un buen cocinero, pero rutinario, si se posee se llega a ser un gran cocinero, que al crear platos alcanza su máxima promoción como artista.

Algunas de las normas a la hora de crear o montar un plato podrían ser las siguientes:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 21 – AGOSTO DE 2009

- La decoración en cocina consiste en una serie de operaciones destinadas a la buena presentación de los alimentos. Una presentación atractiva marca la diferencia en una buena cocina. La decoración es imprescindible, ya que si un plato no resulta sugestivo nos dejará indiferentes, si no transmite sensación de abundancia producirá insatisfacción, si no está presentado con naturalidad nos provocará rechazo, si sus ingredientes no sugieren contraste o armonía nos resultará aburrido. En definitiva, no alcanzaremos lo que debe conseguir un buen plato: **plenitud**.
- La decoración es un arte propio, pero ello no significa que no precise una cuidada elaboración. Demasiada sofisticación en un plato no lo hace apetitoso y puede resultar sobrecargado. Los adornos más comunes son a la vez más atractivos: espirales de limón y lima frescos para adornar el pescado, por ejemplo, o unas cuantas flores comestibles para dar un toque de color a una simple ensalada verde.
- A lo largo del tiempo, la decoración ha variado considerablemente, desde presentaciones abigarradas y sobrenaturales, a principios de nuestro siglo, a decoraciones simplificadas y sencillas en la actualidad, empleando los ingredientes propios del plato que se confecciona. En lo que se refiere a este tema hay mucho que aprender de los japoneses, quienes han convertido la decoración de sus platos en un arte. Algunos platos apenas precisan decoración, puesto que sus ingredientes ya son lo bastante decorativos por sí solos.
- Actualmente para decoración empleamos ingredientes naturales y comestibles bien contrastados o en perfecta armonía.
- Normalmente la cocina autóctona o regional no presenta decoraciones vistosas, y muchos de sus platos se sirven en los recipientes donde se cocinan, solamente rematados con alguna hierba aromática o guarnición.
- La decoración en cocina no está sujeta al azar, necesita previsión y organización. Tanto los alimentos que decoremos como los recipientes que lo contengan han de preverse con anterioridad a su realización.
- La decoración se rige por unas técnicas concretas, pero la creatividad del cocinero es un factor determinante a la hora de presentar un plato que nos agrade a la vista antes que al gusto o al olfato.

## 11. Deseos de perfeccionamiento.

C/ Recogidas N° 45 - 6ªA 18005 Granada [csifrevistad@gmail.com](mailto:csifrevistad@gmail.com)



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 21 – AGOSTO DE 2009

Siempre existe la posibilidad de ampliar y mejorar los conocimientos profesionales: lecturas apropiadas (libros dedicados a cocinas extranjeras, regionales o antiguas), intercambio de ideas con compañeros, estudio sobre nuevas técnicas y nuevos productos alimenticios, y, sobre todo, cultivando un germen de inconformismo ante el trabajo no perfectamente echo, que le impulse a investigar y sacar consecuencias y enseñanzas.

## **12. Cultura.**

Una amplia cultura facilitará enormemente el trabajo en general y el administrativo en particular. El conocimiento del francés es indispensable por ser este idioma el normalmente utilizado en las grandes obras del arte culinario. La informática hoy por hoy es otra herramienta para la cocina e incluso para la vida en general.

## **CONCLUSIÓN.**

Dentro del sector de la Hostelería y más concretamente centrándonos en la cocina, podemos encontrar una serie de normas para el buen funcionamiento de esta profesión, como pueden existir para otras profesiones, en este artículo hemos tratado las específicas de cocina y la importancia que tienen estas en la labor docente de los profesores sobre todo en los talleres de cocina que es donde nuestros alumnos ponen en práctica su creatividad y forma de trabajar siempre guiados por los profesores.

El objetivo es aplicarlas correctamente para que después nuestros alumnos las pongan en práctica una vez que se incorporen al mercado laboral.

## **BIBLIOGRAFIA.**

- Cano, E, Ramírez, J y Jiménez, S.(1997). *Cocina y actividades*. Editorial McGraw – Hill





ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 21 – AGOSTO DE 2009

#### Autoría

---

- Nombre y Apellidos: Miguel Ángel Gil Sánchez
- Centro, localidad, provincia: IES Hurtado de Mendoza, Granada, Granada.
- E-mail: [migueoscar41@hotmail.com](mailto:migueoscar41@hotmail.com)