



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

“DEPARTAMENTO DE COCINA”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA ÁREAS Y ZONAS QUE COMPONEN EL DEPARTAMENTO DE COCINA
ETAPA C.F.G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA, C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINAS.

Resumen

Se centra este artículo en las diferentes áreas y zonas que componen el departamento de cocina.

En primer lugar se ha analizado la distribución de las mismas en dicho departamento y los factores que influyen en su desarrollo, ya sean internos o externos.

Seguidamente se han expuesto cada una de las áreas por separado, indicando subzonas que las componen y cuáles son las funciones que se llevan a cabo en cada una de ellas.

Finalmente se han desarrollado las funciones que debe llevar a cabo el departamento de cocina.

Palabras clave

Departamento, área, zona, cocina, economato, bodega, cuarto frío, cocina caliente, pastelería, zona de limpieza, zona de personal.

INTRODUCCIÓN.

Este tema se imparte en ciertos módulos profesionales de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo, concretamente en el Módulo Profesional Preelaboración y Conservación de Alimentos del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y en el Módulo Profesional de Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocinas.

Este tema es una parte importante en el desarrollo de los contenidos del currículo de ambos módulos profesionales, contando estos con un cómputo horario realmente importante, ya que se imparten durante un curso completo de los que compone el Ciclo Formativo del que forman parte.

Trabajaremos el tema con el alumnado, llevando a cabo actividades tanto teóricas como prácticas, y por supuesto sin olvidar la motivación y el interés que muestre el alumnado hacia el mismo, y hacia otros aspectos relacionados indirectamente con él, como pueden ser, si desarrolla las



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

actividades con la uniformidad adecuada, si trabaja conforme a las normativas higiénico sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental, si colabora con los compañeros, si asiste con asiduidad a las clases, etc.

Las actividades teóricas tendrán lugar principalmente en el aula polivalente, estas, relacionadas con los contenidos conceptuales, nos servirán para que el alumnado adquiera unos conocimientos del tema, relacionados con el departamento de cocina, las áreas que lo componen y las zonas en las que se divide cada área del departamento, analizando cada una de ellas, e indicando finalmente las funciones que debe cumplir el departamento de cocina. Estas actividades teóricas, serán la base para la posterior puesta en práctica de los mismos.

Con las actividades prácticas, que se llevarán a cabo principalmente en el aula taller, y que están asociadas a los contenidos procedimentales, el alumnado aprenderá de una manera real, cada una de las áreas, zonas o partidas en las que se subdivide el departamento de cocina, y que anteriormente se han asimilado con las actividades teóricas.

1. DEPARTAMENTO DE COCINA.

Debido a la gran variedad de empresas que conforman el sector de la restauración y la hostelería, cada una con sus diferentes enfoques sobre la producción, hacen realmente imposible un modelo único de departamento de cocina, por lo que para el desarrollo de este artículo se van a utilizar criterios generalizados de dicho sector, si tener en cuenta el tamaño de la empresa.

El departamento de cocina abarca todo lo concerniente a aprovisionamiento, conservación, regeneración y transformación de alimentos.

Debido a la gran variedad de productos, de diferentes características y cualidades, que necesitarán diferentes métodos de manipulación, conservación, regeneración y tratamiento culinario, serán necesarias diferentes áreas para el desarrollo de dichas funciones, y que estén claramente diferenciadas.

1.1. DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS.

La distribución de las áreas en las que se divide el departamento de cocina se hará conforme a:

- a) Una superficie adecuada en función del volumen de la actividad que se desarrolle.
- b) Unas instalaciones adecuadas que cuenten con todas las condiciones higiénico-sanitarias.
- c) Una ubicación funcional y unidireccional, la que todas las áreas de las que dependa el departamento y las que dependan de él, estén interconexionadas.
- d) Un estudio detallado de las instalaciones básicas para el desarrollo de la actividad, para sacarles el mayor rendimiento al menor coste.
- e) Un desarrollo racional del espacio físico, que facilite el trabajo de las personas, siempre en las mejores condiciones.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

1.2. FACTORES QUE INFLUYEN EN SU DESARROLLO.

A la hora de exponer todas aquellas áreas, zonas e instalaciones, hay que analizar todos aquellos factores que puedan influir en el desarrollo de la actividad de restauración.

1.2.1. Factores Internos.

Los factores internos que más influyen en el desarrollo de la actividad en el departamento de cocina son los siguientes:

- a) Capacidad y categoría del establecimiento.
- b) Sistema de aprovisionamiento.
- c) Comunicación con otros departamentos.
- d) Característica de la oferta de restauración.
- e) Diversidad de oferta en diferentes puntos de servicio.
- f) Grupos profesionales del departamento de cocina.
- g) Normativa laboral del sector de la hostelería.

1.2.2. Factores Externos.

Los factores externos que más influyen en el desarrollo de la actividad en el departamento de cocina son:

- a) Lugar de ubicación del establecimiento.
- b) Características del aprovisionamiento de alimentos y productos según mercado.

La investigación y el desarrollo de cada uno de estos factores, ya sean internos o externos, servirán para poder determinar cuáles son las zonas e instalaciones necesarias para que el departamento de cocina funciones con total normalidad.

En la actualidad se estima que, el espacio que debe ocupar el departamento de cocina, respecto al de servicio, puede oscilar entre un 30% y un 50%, de este.

2. ÁREAS QUE COMPONEN EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

2.1. ÁREA DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS.

Este subdepartamento se encarga del control de los alimentos y productos, supervisando la entrada de los mismos en el establecimiento, cumpliendo las siguientes funciones.

- a) Toda la mercancía que se acepte, se debe ajustar a la ficha de especificación de compras, y en caso de no existir dicha ficha, se deberá ajustar a las características de la oferta.
- b) Todos los productos deben ser registrados en función de su cantidad, peso, precio y calidad.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

- c) La falta de juicio por la persona encargada de la recepción de mercancías, en la determinación de la calidad de ciertos alimentos o productos, exigirá la presencia y visto bueno por parte del Jefe de Departamento, al que se dirigirá dicho alimento o producto.
- d) Existirán horarios fijados con los proveedores, para que la recepción de mercancías se haga de una manera ordenada, y poder registrar correctamente toda la mercancía.
- e) Se registrarán todos los productos que se reciban, indicando si existen diferencias entre lo que se pidió y lo que nos ha suministrado el proveedor, o las mercancías que se han devuelto, con la finalidad de que cuadre el documento de registro de mercancías con las hojas de pedido de compras.

Cuando el volumen de mercancías que registra un negocio de restauración es demasiado elevado, la recepción se subdivide en varias entradas, según las características de los productos, frescos, y estos a su vez en carnes, pescados, hortalizas, etc., y no perecederos, también se pueden subdividir en varias entradas, conservas, refrigerados, congelados, etc.

Muchos de estos productos, sobre todo los perecederos (productos frescos), se suelen cambiar de envase por aquellos propios del establecimiento, sobre todo por razones higiénicas, y para mayor comodidad a la hora de ser distribuidos a otros departamentos e instalaciones; a la cocina, aquellos de utilización inmediata; los no perecederos al almacén y de este, al economato, o, a las cámaras de refrigeración o congelación.

2.2. ALMACÉN.

El almacén es el lugar donde se almacenan los productos. En función de las previsiones de venta se realiza el pedido, que posteriormente será recepcionado como se ha explicado en el punto anterior.

Las instalaciones que conforman el almacén, deben tener unas características y cualidades, acordes con el volumen del negocio y la categoría de este, y, de los alimentos y productos que en este se utilicen.

El almacén a su vez se subdivide en dos zonas que son el ECONOMATO y la ZONA DE CÁMARAS.

También forma parte del almacén la BODEGA, en la que se almacenan vinos, licores y bebidas, pero esta forma parte del Departamento de Servicio o Comedor.

2.2.1. Economato.

El Economato es el subdepartamento donde se almacenan los alimentos no perecederos. Este debe tener unas condiciones y características específicas.

- a) Su temperatura ambiente debe estar comprendida entre los 12°C y los 21°C.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

- b) Su entrada debe ser lo suficientemente ancha para que puedan entrar por ella carros de transporte de mercancías.
- c) Debe estar totalmente aislada de insectos y roedores.
- d) Construido con materiales que impidan cualquier tipo de humedad en todas sus partes.
- e) Debe contar con un buen circuito de ventilación.
- f) Dotado de sistemas de protección contra las altas temperaturas (aire acondicionado, centralizado, etc.).
- g) Contar con una buena iluminación artificial, sobre todo para aquellas zonas en las que se encuentren productos, a los que afecte de manera negativa la exposición a la luz del sol.
- h) Contar con sistemas que eviten la mezcla de olores entre alimentos.
- i) A la hora de suministrar productos, respetar siempre la rotación de los mismos, siempre gastar el más antiguo (método FIFO).
- j) La entrega de mercancías en las diferentes áreas, se hará siempre y cuando la hoja de pedido del departamento en cuestión, esté debidamente cumplimentada y firmada por la persona responsable o autorizada para tal efecto, de dicho departamento.

2.2.2. Zona de Cámaras.

La zona de cámaras, es el área en el que se conservan en buenas condiciones higiénicas, aquellos productos perecederos de uso no inmediato. Aquellos productos perecederos, frescos o refrigerados, ya limpios y tratados para su uso inmediato se conservan en mesas y/o armarios frigoríficos.

La zona de cámaras debe estar ubicada cerca de la cocina, del almacén y del área de recepción de mercancías. Debe contar con un acceso fácil y suficiente para la entrada de mercancías, y debe estar distribuida siempre en el siguiente orden, **1º Antecámara**, **2º Cámaras de Refrigeración** y por último las **Cámaras de Congelación**.

2.2.2.1. Antecámara.

La antecámara sirve para proteger a las cámaras de refrigeración, del cambio brusco que se produce de la temperatura de la cámara, a la temperatura ambiental.

Estas se suelen emplear para el mantenimiento de frutas, verduras y otros productos que no necesitan unas temperaturas demasiado bajas para su conservación, ya que esta se encuentra a temperaturas que rondan los 6°C - 12°C.

2.2.2.2. Cámaras de Refrigeración.

En función del volumen del establecimiento la cámara de refrigeración, se puede desdoblarse en, Cámara de Lácteos, de Carnes, de Pescado, de Preelaborados, de Elaboraciones, etc.,



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

por lo tanto variarán sus temperaturas, pudiendo ir desde los 0°C, para la cámara de pescados, hasta los 5-6°C, para la cámara de productos cocinados.

2.2.2.3. Armarios y Mesas de Refrigeración.

Aparatos refrigeradores de dimensiones más pequeñas que se ubican en la misma cocina, generalmente en el cuarto frío, en los que se conservan productos de uso inmediato, su temperatura de conservación se encuentra entre los 2 y 5°C

2.2.2.4. Cámaras de Congelación.

Sirven para conservar productos congelados, su temperatura óptima de conservación debe estar entre los -20 y los -40°C. No deberá alcanzar nunca temperaturas superiores a los -12°C.

2.2.2.5. Arcones o Armarios de Congelación.

También se utilizan para conservar productos congelados, estos son de dimensiones mucho más reducidas que las cámaras de congelación, pudiéndose encontrar incluso en la misma cocina, generalmente en el cuarto frío.

Su temperatura de conservación es de -18°C.

2.2.2.6. Cámaras de Ultracongelación.

Se utilizan para conservar productos ultracongelados, la temperatura óptima de ultracongelación es de -40 a -80°C.

2.2.3. Características Óptimas de Conservación.

Para asegurar una óptima calidad en la conservación de materias primas y productos culinarios, es necesario almacenar cada uno de ellos a su temperatura adecuado de conservación. También es recomendable saber con antelación, qué productos van a ser recibidos para tener dispuesto el lugar adecuado para su conservación.

Asegurarse siempre de una correcta rotación de las materias primas y productos, siguiendo un sistema preferencial, como es Método FIFO (-First In First Out-, que traducido al español, quiere decir “lo primero que entro, es lo primero en salir”), esto quiere decir que se deberán utilizar primero, las primeras mercancías que llegaron al almacén, para así evitar que las más antiguas se pasen de fecha y haya que desecharlas.

En las zonas de refrigeración y congelación debe existir una limpieza excelente.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

2.3. CUARTO FRÍO.

El cuarto frío es una de las áreas o zonas del departamento de cocina más importantes, ya que en cierto aspecto, también hace las funciones de centro distribuidor y administrador de mercancías, ya que en él como hemos mencionado antes se encuentran los armarios y/o mesas refrigeradas y los arcones y/o armarios congeladores, para el uso diario de productos refrigerados y congelados.

Además bajo su responsabilidad cae el control de las cámaras refrigeradoras y congeladoras.

Aparte de lo mencionado anteriormente, es responsabilidad del cuarto frío, como partida, todos los procesos de preelaboración de hortalizas, carnes, pescados y mariscos, es decir, limpieza, despiece, racionamiento, conservación previa al tratamiento culinario, etc.

Además es el encargado de la elaboración de productos chacineros y charcuteros, como patés, terrinas, etc., y otras elaboraciones frías como ensaladas, ensaladillas, entremeses fríos, canapés, sopas frías, etc.

También será el encargado de todas aquellas elaboraciones frías que formen parte de buffets y banquetes.

Por lo tanto, se puede comprobar como el Cuarto Frío, a su vez, se subdivide en dos zonas, una **Zona de Preelaboración**, específica para el tratamiento previo al cocinado de materias primas y géneros frescos, y otra que se podría denominar como, **Zona de Preparación de Elaboraciones y Platos Fríos**, esta zona en muchos establecimientos se conoce como “Buffetier” o Cocina Fría.

El Cuarto Frío, debe estar situado en una zona próxima a la cocina caliente, para de esta manera poder facilitar la distribución de los géneros a las diferentes partidas en las que se divide la cocina. Deberá tener también comunicación y acceso directo con la zona de cámaras y con la entrada de proveedores.

En algunas grandes cocinas de grandes hoteles, de organización más tradicional, y de gran volumen de clientela, el cuarto frío, se suele subdividir en otras partidas más específicas como pueden ser, entremesero, carnicero, charcutero o chacinero, buffetier, pescadero, etc.

2.4. COCINA CALIENTE.

En la distribución clásica del departamento de cocina, e incluso en organigramas de distribución, más modernos, este es el área que cuenta con mayor personal. Su misión es la de transformar géneros crudos en elaboraciones y platos cocinados, mediante tratamiento culinario por medio de calor.

Debe tener comunicación directa con el Departamento de Servicio o Comedor, y más o menos directa con el resto de departamentos.

El área de cocina caliente a su vez se subdivide en otras áreas, llamadas **partidas**, siendo las más comunes:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

2.4.1. Entremetier.

El entremetier es la partida encargada de elaborar todas las sopas, cremas y potajes, los entremeses y aperitivos calientes, y aquellas preparaciones y platos a base de huevo, arroces y pasta, así como sus correspondientes salsas y guarniciones.

2.4.2. Pescadero.

Es la partida de la cocina caliente encargada de elaborar todas aquellas preparaciones y platos a base de pescados y mariscos, así como sus respectivas salsas y guarniciones.

2.4.3. Salsero.

Partida encargada de elaborar todas aquellas preparaciones y platos a base de carne, así como sus correspondientes salsas y guarniciones.

En la organización tradicional de las cocinas de grandes hoteles, la partida del salsero era la encargada de la elaboración de todos los fondos, salsas calientes, y glaseados, estofados, guisos y asados, así como sus respectivas guarniciones, tanto de carnes como de pescados y mariscos.

Debido al gran volumen de clientela que abarcaban estos grandes hoteles, y debido al gran volumen de trabajo que debía abarcar la partida del salsero, esta se subdividía en diferentes partidas, con trabajos más específicos, como el entradero, el potajero, el pescadero, el asador, el parrillero o el salsero.

Hoy en día debido al avance en las nuevas tecnologías, nuevos sistemas de trabajo, reducción del personal de cocina, y otros aspectos, como se ha explicado anteriormente, la distribución se ha simplificado, quedando distribuido el trabajo como mucho en tres o cuatro partidas distintas, salvo algunas excepciones en establecimientos de gran volumen en los que si pueden organizarse algunas partidas más.

2.5. PASTERÍA.

Es el área o partida encargada de elaborar los postres del establecimiento de restauración, y en cocinas de hoteles también se encarga de la elaboración de preparaciones pasteleras y confiteras, para desayunos, meriendas, banquetes, etc.

También colabora con las partidas de cocina caliente en la elaboración de masas saladas, hojaldres, tartaletas, bocaditos, crepes salados, etc.

Hoy en día los profesionales que forman parte de esta área, están muy reconocidos y valorados, debido al gran prestigio y valor comercial que aportan al establecimiento, ya que las creaciones que en muchos casos elaboran son auténticas exquisiteces.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

Esta área a su vez se subdivide en tres especialidades distintas, **Repostería, Pastelería y Panadería.**

2.6. ZONA DE LIMPIEZA.

Es el área encargada de la limpieza de útiles, batería, herramientas y equipo (carros, armarios, etc.) de cocina.

Esta área debe estar comunicada directamente con el Departamento de Cocina, pero fuera de la zona de elaboración. Debe contar con estanterías y mesas para poder depositar el material.

La principal función de esta área es la limpieza y posterior distribución del material de trabajo, pero además tendrá a su cargo, el control de las basuras y la limpieza del cuarto de basuras, y la vigilancia del estado y limpieza de la maquinaria de cocina.

Para establecimientos de gran volumen de trabajo, esta área se puede subdividir en áreas de limpieza para material específico, como puede ser la batería y utillaje de cocina por un lado, vajilla, loza y cristal por otro, ya que requieren diferente tratamiento y cuidados.

2.7. ZONA DE PERSONAL.

Encontramos esta área, sobre todo en grandes hoteles, con mucho personal. Esta área está diseñada y dedicada exclusivamente al uso del personal, sobre todo en los casos de aquel personal que trabaje en horario partido, para poder facilitar al trabajador cierto descanso, y mejorar la actividad laboral diaria.

Esta zona de personal a su vez se subdivide en tres zonas, que se van a explicar a continuación.

2.7.1. Vestuario y Servicio del Personal.

El vestuario es el lugar destinado para que el personal pueda desvestirse de la ropa de calle, para vestir con el uniforme de trabajo.

La normativa estatal relativa al trabajo, nos dice que los vestuarios deben estar bien ventilados, deben disponer de armarios o taquillas para el depósito de ropa y otros útiles personales de los trabajadores.

El vestuario debe contar con lavabos y duchas, sillas u otro mobiliario que facilite la labor de cambio de vestimenta, y por supuesto con retretes.

2.7.2. Cocina de Familia.

Es el área en la que se elaboran los menús o comida para el personal del establecimiento. Esta aunque está bajo la supervisión directa del jefe de cocina o persona responsable del



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

Departamento de Cocina, y puede recibir productos y elaboraciones de la cocina para clientes, cuenta con un presupuesto propio y por lo tanto con total autonomía.

2.7.3. Comedor de Personal.

Como su nombre indica es la zona dedicada a las comidas del personal que trabaja en el establecimiento.

En muchos establecimientos esta zona suele disponer de área de descanso, con mobiliario más cómodo, televisión, etc., que facilite el descanso del personal, sobre todo en las jornadas partidas y cambios de turno.

2.8. OFICINA DE CONTROL.

Es la zona dedicada al trabajo administrativo que pueda general el trabajo en cocina, la utiliza principalmente el Jefe de Cocina o personal autorizado para tal menester por la dirección del Departamento de Cocina.

Debe disponer como cualquier otra oficina de todo el material necesario para la gestión administrativa como, material de oficina, medios informáticos, teléfono, etc.

3. FUNCIONES DEL DEPARTAMENTO DE COCINA.

La repercusión que tiene el Departamento de Cocina, en los servicios de restauración y hostelería, cuando dichos establecimientos se dedican exclusivamente al servicio de comidas y bebidas, es primordial, ya que representa los que es la actividad de negocio en sí, es decir en este caso estaríamos hablando de un restaurante o algunas de sus acepciones, mesón, tapería, bar, etc.

Cuando el servicio de comidas forma parte de una actividad más compleja, hoteles, complejos hoteleros, zonas recreativas, clubs de vacaciones, etc., la incidencia del servicio de comidas, es muy importante, pero no la única, aunque su repercusión seguirá siendo muy importante, desde el punto de vista económico (costes de materias primas, personal, maquinaria, etc.), y por supuesto, como uno de los principales generadores de la actividad hostelera.

En este aspecto, la repercusión que pueda tener el servicio de comidas, puede influir tanto de manera positiva como negativa, sobre la imagen que perciba el cliente del negocio.

De esto podemos deducir una doble función del Departamento de Cocina:

- a) Como principal actividad en un negocio exclusivamente de restauración.
- b) Como elemento que influye en la explotación hostelera.

En el primero de los casos, el objetivo principal del servicio de comidas, sería: *“SATISFACER AL CLIENTE, EXCEDIENDO SUS ESPECTATIVAS”*.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

En el segundo de los casos, el servicio de comidas además de marcarse el mismo objetivo que para un negocio de restauración, este también tendrá una incidencia positiva o negativa, en la venta de otros servicios que ofrezca el establecimiento.

Un servicio de comidas que provoque satisfacción en el cliente, puede repercutir en la venta de otros servicios, por lo tanto estará generando mayores beneficios económicos, y podrán generar otros beneficios indirectos por el uso de otros servicios.

Si por el contrario, el cliente percibe como negativo el servicio de comidas, ya pueda ser por lentitud, falta de higiene, malas presentaciones, o cualquier otro motivo, es muy probable que esto haga olvidar al cliente el resto de cualidad positivas que haya podido disfrutar del establecimiento, tales como comodidad, lujo, buen trato, etc., pudiendo en este caso generar pérdidas por quejas y reclamaciones, por abandono del cliente del establecimiento, o por falta de contratación de otros servicios.

BIBLIOGRAFÍA.

- Gil Martínez, A. (2010). *Preelaboración y Conservación de Alimentos*. Madrid: Ed. Akal.
- Cerra, J, Dorado, J.A., Estepa, D. y García, P.E. (1996). *Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración*. Madrid: Ed. Síntesis.
- Técnicos del Centro de Documentación de Estudios y Oposiciones. *Cocina y Pastelería*. Madrid: Ed. CEDE.
- Regidor, V. (1994). *Cocina*. Madrid: Ed. Mc Graw-Hill. Interamericana.

WEBGRAFÍA.

www.gastronomiaycia.com

www.directoalpaladar.com

www.afuegolento.com

Autoría

- Nombre y Apellidos: **José Miguel Requena Peláez**.
- Centro, localidad, provincia: **IES "La Rosaleda", Málaga**.
- E-mail: **requenapelaez79@hotmail.com**