



Cocina

Cocina

Publicado: Abril 2012

Última versión: Mayo 2013

Código: 99-00-06-PR-S-06-00

Objetivo y alcance

Este procedimiento describe las pautas de la correcta gestión operativa de la comida en la cocina.

El procedimiento define la administración de alimentos, las condiciones de almacenamiento y las reglas generales para la cocina.

Este procedimiento aplica a todo el personal que trabaja en las cocinas de nuestros hoteles.

Contenido

- 1 Definición Cocina
- 2 Salud y Seguridad
- 3 Higiene personal
- 4 Utensilios de cocina
- 5 Administración de alimentos
- 6 Conservación de alimentos
- 7 Rotación de Stock y almacén
- 8 Procedimientos relacionados
- 9 Plantillas y archivos
- 10 Validación del procedimiento

1 Definición Cocina

Responsable: Jefe de cocina y todos los empleados que trabajan en la cocina

Los restaurantes y las cocinas de cantinas que se encuentran en hoteles y establecimientos similares están generalmente sujetos a las leyes de salud pública. Se inspeccionan periódicamente por los funcionarios de salud pública, y están obligados a cerrar el establecimiento, si no cumplen con los requisitos de higiene exigidos por la ley. Dentro de una cocina todos los alimentos se administran desde la entrega pasando por la preparación hasta la presentación final.

Las cocinas de hoteles y restaurantes suelen tener paredes y suelos de azulejos y acero inoxidable para otras superficies (mesa de trabajo, pero también puertas y cajones) ya que estos materiales son duraderos y fáciles de limpiar.

Las cocinas profesionales suelen estar equipadas con hornos de gas, ya que estos permiten a los cocineros regular el calor con mayor rapidez y con más precisión que las cocinas eléctricas. Algunos aparatos especiales son típicos de las cocinas profesionales, como las grandes freidoras, máquinas de vapor, o el baño maría. La comida rápida y las tendencias de alimentos también han cambiado la forma de operar de las cocinas de restaurantes.

Áreas al aire libre, en las que se preparan comidas, no son consideradas generalmente como cocinas. No obstante, un área al aire libre creada para la preparación regular de comida, por

Organization Department – Cocina



Cocina

ejemplo para barbacoas, se podría llamar una “cocina al aire libre”. Para los Resorts se aplican normas y reglas especiales.

Un jefe de cocina es la persona encargada de la cocina, dirige un equipo de chefs que llevan a cabo tareas específicas dentro de una cocina. Ellos se diferencian por título, como por ejemplo Sous Chef, Júnior Sous Chef, Demi Chef, Chef de Partie, etc, dependiendo del número de empleados que trabajen dentro de la brigada de cocina.

2 Salud y Seguridad

Responsable: Jefe de cocina y todos los empleados que trabajan en la cocina

La seguridad alimentaria tiene una relación muy estrecha con los alimentos peligrosos y con las enfermedades transmitidas por los alimentos desde su elaboración hasta el punto de consumo.

Un control adecuado es esencial, dado que los peligros de seguridad de alimentos pueden ocurrir en CUALQUIER etapa de la cadena alimentaria. Por lo tanto, se requiere mucho esfuerzo por todas las partes que pasan por la cadena alimentaria. Es esencial que los equipos lleven el uniforme de protección mientras realizan diversas tareas.

Por ejemplo, en el proceso de abrir ostras se debe poner guantes de mano especiales y se debe utilizar un cuchillo definido, de lo contrario el empleado se arriesga a dañarse. Es importante cuidar de sí mismo y de sus compañeros mientras se está trabajando y sobre todo durante los procesos en los que están varias personas involucradas. Por favor, vea también las directrices nacionales de **HACCP**, descritas en el procedimiento HACCP.

Dentro del hotel y, especialmente, dentro del departamento de A&B se utilizan productos químicos por todos y en casi todas partes. Los productos químicos son para la desinfección y limpieza de superficies, vajillas y cubiertos, pisos y paredes, así como cualquier otro objeto dentro de A&B. Cada producto químico debe ser marcado para su fin, se deberá indicar la composición del producto, dónde se utiliza y cómo manejarlo. Es obligatorio el uso del catálogo de productos con los proveedores homologados.

En caso de mal uso de productos químicos, todos los empleados deben ser conscientes de cómo reaccionar en caso de una emergencia y deben conocer dónde se encuentran los equipos necesarios para contrarrestar cualquier infracción. Los productos químicos sólo se deben utilizar para las áreas definidas, con utensilios para mezclar también definidos (por ejemplo, para la licuadora).

Se aconseja que este tipo de procesos no se lleven a cabo mecánicamente. El peligro se produce cuando un ser humano es el que decide mezclar los productos químicos con agua. Los productos químicos se definen por su objetivo - por lo tanto, las herramientas de trabajo deberán ser definidas con el fin de evitar su manipulación errónea.

Cuando se trabaja con aceite (freidora) se requiere especial atención. El manejo y el uso correcto deben ser trasladados a todos los empleados dentro de la cocina. El supervisor debe crear una idea general acerca del peligro a fin de garantizar los requisitos nacionales legales aplicables. Se debe utilizar el protocolo nacional de control.

Aplicación de requisitos legales y regulaciones del país



Cocina

3 Higiene personal

Uniforme:

Para la cocina y otros empleados que trabajen en y para la cocina, el calzado debe ser cerrado, antideslizante y de tacón bajo. El uniforme debe respetar las normas de cada Unidad de Negocio o país y no puede estar dañado. Además, no se deben llevar joyas dentro de la cocina. Es obligatorio para los empleados y otras personas que preparen comidas llevar un gorro estándar de cocina de acuerdo a la norma de la unidad de negocio. Las regulaciones locales pueden aplicar.

Especialmente para la zona de camareros son obligatorias zapatillas antideslizantes!

- Es muy importante cuidar la higiene personal y el uso de un desodorante adecuado.
- Evite el uso de perfumes fuertes.
- Después de fumar utilice cualquier tipo de producto para refrescar el aliento.
- Lávese las manos después de pasar por el baño.

La ubicación de los botiquines de primeros auxilios o utensilios similares deberá estar claramente identificada para todos los empleados. Véase la Prevención de Riesgos Laborales en las regulaciones de cada unidad de negocio o país.

Una de las medidas más simples que cualquier persona puede realizar para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos, es lavarse las manos adecuadamente antes de preparar o comer cualquier comida. Muchas personas creen que se lavan las manos adecuadamente, pero están muy equivocadas. Según diferentes estudios el 97% de las mujeres y el 92% de los hombres decían que se lavaban las manos, pero bajo observación resultaron ser un 75% de las mujeres y el 58% de los hombres.

Casi la mitad de los casos de enfermedades transmitidas por alimentos pueden ser prevenidas por un mejor lavado de las manos por las personas que tratan alimentos y con un trato cuidadoso de los alimentos crudos. Además, debería usarse desinfectante para después del lavado de manos.

Después de pasar por el baño se debe lavar las manos. Después de fumar se debe tomar cualquier tipo de producto para refrescar el aliento y también lavarse las manos. Las uñas deben mantenerse cortas y sin ningún tipo de laca. Aplicar todas las normas básicas en materia de higiene.

4 Utensilios de cocina

Todos los hornillos, hornos, calentadores, frigoríficos, enfriadores o cualquier otro equipo instalado dentro de la cocina debe ser utilizado conforme a su distinción. Instalaciones especiales de refrigeración a veces se toman con demasiada facilidad. El uniforme de protección (chaqueta y guantes) debe ser usado cuando se trabaje en la cámara frigorífica. Si bien el trabajo con cualquier equipo se debe tener siempre en cuenta el peligro potencial que puede causar a uno mismo y los compañeros. Los cuchillos deben guardarse y limpiarse con mucha atención.

Utensilios aplicables, tales como tablas para cortar de color deben ser utilizados SÓLO para su distinción (Ejemplo: tabla de cortar verde para legumbres y frutas; tablas azules para el pescado, de color rojo para la carne). Esta regla aplica solamente para los países con requerimientos legales



Cocina

Los utensilios de cocina deben mantenerse en una base regular (se aplican los requisitos nacionales), se limpian de acuerdo a la información de productos, los utensilios de cocina deben estar en áreas definidas en las que otras personas que no sean empleados de la cocina no puedan dañarse. Aplicar al calendario de limpieza según el procedimiento HACCP.

5 Administración de alimentos

Responsable: Jefe de cocina y empleados de cocina

Es muy importante seguir algunas reglas de funcionamiento para el tratamiento de alimentos en mal estado para evitar riesgos para la salud de los empleados. En primer lugar algunos alimentos no deberían ser ingeridos, porque tienen tan alto riesgo de contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades. Estos alimentos son la leche entera, productos lácteos sin pasteurizar, zumos no pasteurizados (por ejemplo, la sidra de manzana fresca), carne cruda, y la masa de galletas cruda.

Los alimentos crudos:

Dentro de la cocina existen lugares específicos (aplicar los requisitos legales nacionales) para tratar y trabajar con alimentos crudos.

Es muy importante asegurarse de que la carne cruda se cocina a la temperatura interna apropiada antes de que se consuma. La temperatura interna adecuada para distintos tipos de carnes son 74 °C (165 °F) para aves, 68 °C (155 °F) para carne picada, y 63 °C (145 °F) para pescados y cerdo. No vale considerar el grado de cocción de la carne por su color interno. Es esencial usar un termómetro de carne para asegurar el perfecto estado del alimento al consumirlo. Se aplican las normas legales nacionales, por favor véase también el proceso **HACCP** con la información más detallada.

La carne descongelada:

No es seguro dejar a descongelar la carne encima de la encimera, así los gérmenes presentes en el alimento pueden crecer. Alternativas más seguras para esta práctica son la descongelación de la comida bajo agua corriente (21 °C (70 ° F) durante dos horas, colocar el alimento en el refrigerador para que se descongele, o descongelar la comida en el microondas como parte del proceso de cocción.

En caso de que se sospeche un **deterioro del alimento**, no debe simplemente olerse o ser probado para determinar su seguridad. Es cierto que en algunos casos la presencia de moho u otras vegetaciones indican que un alimento ha alcanzado su fecha de caducidad y no deben ser consumidas. La temperatura adecuada para los alimentos en los refrigeradores es de entre 2°C (35°F) y 7°C (45 °F), y los congeladores deben mantenerse a -18 °C (0 °F) o menos, deben aplicarse los requisitos nacionales.

Frutas y vegetales:

Las frutas y verduras forman una parte importante de una dieta saludable, y el trato adecuado de ellas puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

1. **FORMA DE LAVARLAS:** Todos los productos deben lavarse bajo un chorro de agua antes de comer. Es importante lavarlas primero, aunque se vayan a pelar, porque las bacterias pueden propagarse desde el exterior hacia el interior. Los productos deben limpiarse con un cepillo.



Cocina

2. **SEPARACIÓN:** Mantenga los productos separados de la carne, aves, huevos, pescados y mariscos, en el carrito del supermercado, en bolsas, en la nevera y la encimera. Use una tabla para cortar para cada tipo de productos y lave la tabla con agua tibia y jabón después de cada uso.
3. **REFRIGERACIÓN:** Refrigere todos los productos cortados, pelados o cocinados durante 2 horas. Después de cierto tiempo, las bacterias perjudiciales pueden crecer en los productos y aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

El proceso para los alimentos es el conjunto de métodos y técnicas que se utilizan para transformar materias primas en los alimentos o para transformar los alimentos en otras formas de consumo de las personas, ya sea en su casa o por los hoteles y restaurantes.

El proceso de cocción es a menudo el tiempo que los microorganismos patógenos necesitan para entrar en los alimentos que comemos debido a la prevalencia de la contaminación cruzada. La contaminación cruzada se produce cuando una persona que cocina carnes crudas, huevos, pescado u otros alimentos, que contienen patógenos nocivos, y toca utensilios de cocina, tablas de cortar, superficies de cocina y se propagan los patógenos a los alimentos listos para consumir.

Esta forma de transmisión puede ser interrumpida por el lavado de manos después de manipular alimentos crudos, lavando los utensilios y las tablas de cortar que hayan estado en contacto con alimentos crudo y desinfectando todos los utensilios con frecuencia.

Estos procesos inherentemente introducen una serie de riesgos de contaminación. Cuando un bol o un molinillo se utiliza durante un tiempo, las partes en contacto con alimentos tienden a romperse. Partes metálicas de esos utensilios pueden introducirse en el producto..

6 Conservación de alimentos

Congeladores y descongelar los alimentos: La temperatura del congelador debe mantenerse a 0 °F o menos. Los alimentos nunca deben descongelarse a temperatura ambiente, puede aumentar el riesgo de crecimiento de bacterias y virus y el riesgo de intoxicaciones por alimentos. Una vez descongelados, los alimentos deben ser utilizados y no pueden volver a congelarse nunca. Los alimentos congelados deben descongelarse mediante los siguientes métodos:

- Microondas
- Durante la cocción
- En agua fría (colocar los alimentos bajo agua dentro de una bolsa de plástico, cambie el agua cada 30 minutos)
- En el frigorífico

Deseche alimentos que hayan estado a más 40 °F por más de 2 horas. Si hay alguna duda acerca del tiempo que el alimento ha sido descongelado a temperatura ambiente, debe ser desechado. La congelación no destruye los microbios presentes en los alimentos. La congelación a 0 °F inactiva los microorganismos (bacterias, levaduras y mohos). Sin embargo, una vez que los alimentos hayan sido descongelados, estos microbios pueden volver a activarse. Los microbios en los alimentos descongelados pueden multiplicarse a niveles que pueden conducir a enfermedades transmitidas por alimentos. Los alimentos descongelados deben seguir las mismas pautas de los alimentos frescos perecederos.

Alimentos congelados a 0°F y por debajo, se conserva indefinidamente. Sin embargo, la calidad del alimento se deteriorará si se congela durante un período prolongado.



Cocina

Refrigeración

Es importante indicar que el almacenamiento de alimentos, utilizando la congelación, necesita adherirse a las directrices de temperatura:

Para mayor seguridad, es importante verificar la temperatura del refrigerador. Los refrigeradores deben mantener una temperatura de 40 °F o menos. Algunos refrigeradores han incorporado termómetros para medir su temperatura interna. Para los refrigeradores sin esta característica, se necesita un termómetro de electrodomésticos en el refrigerador para controlar la temperatura. Esto puede ser crítico en el caso de un corte de electricidad. Cuando nuevo la electricidad vuelve y el refrigerador sigue marcando 40 °F, los alimentos están seguros. Los alimentos bajo temperaturas superiores a 40 °F por más de 2 horas no deben ser consumidos.

Los termómetros para equipos electrodomésticos están diseñados específicamente para proporcionar una precisión de bajas temperaturas. Hay que asegurarse que las puertas del frigorífico/congelador estén bien cerradas en todo momento. No deben abrirse los frigoríficos / congeladores con más frecuencia de la necesaria y deben cerrarse cuanto antes.

El almacenamiento de aceites y grasas

Aceites y grasas pueden ponerse rancios rápidamente cuando no se almacenan de forma segura. Cuando se cocina con aceites y grasas rancias puede que no se huela el rancio. El oxígeno, la luz y el calor contribuyen a que los aceites de cocina se vuelvan rancios. Cuanto más alto sea el nivel de grasas poliinsaturadas que contiene el aceite, más rápido se echa a perder. Una vez abierto el aceite y para evitar que se pongan rancios deben refrigerarse. Aceites de cocina abiertos y refrigerados deben usarse dentro de unas semanas, cuando algunos tipos ya comienzan a ponerse rancios. Aceites sin abrir pueden tener una vida de almacenamiento de hasta un año, pero hay otros tipos que tienen una corta vida útil, incluso cuando no se han abierto (como el de sésamo y de semillas de lino).

Verduras

Las pautas para el almacenamiento seguro de las verduras varían en condiciones secas (sin refrigeración o congelación). Esto se debe a que diferentes verduras tienen características diferentes. Por ejemplo, los tomates contienen una gran cantidad de agua, mientras que las hortalizas de raíz como las zanahorias y las patatas contienen menos. Estos factores, y muchos otros, afectan a la cantidad de tiempo que una verdura puede mantenerse en almacenamiento seco, así como la temperatura necesaria para preservar su utilidad. Hay varias maneras de preservar las verduras de manera que pueden almacenarse varios meses entre temporadas de cosecha. Las técnicas incluyen la conserva en vinagre, conservas caseras, o el almacenamiento en sótanos.

Alimentación seca/Cereales

Cereales que incluyen los ingredientes secos de cocina, como harina, arroz, mijo, cous-cous y harina de maíz etc. se pueden almacenar en recipientes herméticos y rígidos para prevenir la contaminación por humedad, por insectos o roedores. Para el uso en la cocina los envases de vidrio son el método más tradicional.

Espicias y hierbas

Espicias y hierbas a menudo se venden envasados de una manera conveniente para el almacenamiento de despensa. Se venden en pequeños envases de vidrio o de plástico que se pueden volver a cerrar con facilidad. Cuando las especias y las hierbas son de cosecha propia o comprados a granel, se pueden almacenar en recipientes de vidrio o de plástico. Las



Cocina

especias y hierbas se pueden almacenar durante períodos prolongados, en algunos casos por un año. Sin embargo, después de 6 meses hasta un año, las especias y hierbas poco a poco pierden su sabor. Las especias y las hierbas pueden ser conservadas en vinagre durante cortos períodos de hasta un mes, creando vinagre saboreado. Otros métodos alternativos para la preservación de hierbas pueden ser la congelación en el agua o en mantequilla sin sal.

Carnes

Carnes perecederas deben ser refrigeradas o congeladas rápidamente. Las técnicas secas se utilizan a veces para ablandar las carnes de alta gastronomía colgándolas en un entorno cuidadosamente controlado durante un máximo de 21 días. Carnes Semi-secas, como los embutidos y jamones se procesan con sal, humo, azúcar o ácido, o con otras "curas" como el colgarlas en el almacén seco durante largos períodos, a veces superiores a un año. La carne sin conservantes y almacenada sólo tiene una vida relativamente corta.

7 Rotación de Stock y almacén

Responsable: Responsable del almacén

○ ROTACIÓN

La rotación de los alimentos es importante para conservar la frescura. Cuando la comida se rota, la comida que ha estado más tiempo en el almacén se utiliza y se saca primero. Como los alimentos se utilizan, se van añadiendo más a la despensa para reemplazarlos; es esencial utilizar siempre los alimentos más antiguos, de manera que no haya nada en el almacén demasiado tiempo y se vuelva peligroso para comer. Este proceso se define como "First In First Out".

○ ALMACÉN

Los alimentos deben ser marcados con etiquetas de papel en el recipiente, señalando la fecha en que el recipiente ha sido colocado en el almacén. Los requisitos legales de cada país de una unidad de negocio y los procedimientos del sistema de HACCP regulan este proceso en detalle.

La mejor manera de que los alimentos roten, es preparar las comidas con alimentos almacenados a diario.

La comida debe mantenerse en áreas designadas y regulaciones designadas en términos de condiciones de refrigeración y natural. Debería evitarse el vidrio dentro de la cocina. La comida debe entregarse en el hotel de una manera diferente de la que se almacena en su posterior procesamiento. Una vez que el alimento ha sido recibido, controlado y verificado, véase el procedimiento de *Compras con pedido-recepción*, debe ser transferido en el ciclo del hotel.

Desembalaje y organización en el sistema de almacenamiento del hotel.

Esta labor puede realizarla un responsable de almacén o empleados asignados dentro de la cocina. La contaminación de otros alimentos debe evitarse. La distribución de alimentos en las zonas definidas tiene que llevarse a cabo rápidamente para no dañar o cortar la cadena de refrigeración u otro proceso.

- La correcta gestión del almacenamiento de alimentos incluye los siguientes puntos:



Cocina

- Controles para el control de acceso al almacén: tener pocas llaves y debe ser supervisado por empleados asignados. Los fines de semana las llaves deben dejarse en la recepción y cualquier persona que las solicite debe completar y firmar [Control llaves almacén.xls](#)
- No debe dejarse completamente abierto ningún almacén de las zonas comunes (por ejemplo, en los pasillos o en las oficinas abiertas)
- Uso de traspasos y retornos al almacén principal cuando un evento ha terminado y las mercancías no serán utilizadas a corto plazo.

8 Procedimientos relacionados

Pedido-Recepción Compras
HACCP

9 Plantillas y archivos

Plantillas	Responsable	Periodo de Archivo
Store Key	Responsable de almacén	12 meses

10 Validación del procedimiento

Versión	Area corporativa	Aprobado por		Fecha de aprobación
1	Operations (Process Owner)	F&B Operation Manager Operations Control Director Chief Operations Officer	Thomas Bartz Anja Loijens Ramón Aragonés	Marzo 2012
	Internal Audit	SVP Internal Audit		
	Resources	SVP Human Resources SVP Purchasing		
	Strategy & Development	SVP Quality & Competition Chief Commercial Officer		
	Management Committee			Steering Minutes 16/04/2012