



# **Procesos de preelaboración y conservación en cocina**

**Nuria Pérez • Juan José Civera**

# Índice

PRÓLOGO .....	9
1. DEPARTAMENTO O ÁREA DE COCINA: INSTALACIONES Y ZONAS. APROVISIONAMIENTO INTERNO.....	11
1.1. El principio de la “marcha adelante”.....	12
1.2. Implantación de las zonas que componen el área de cocina .....	15
1.2.1. Principales errores a evitar en la implantación del área de cocina.....	15
1.2.2. Condiciones generales para la realización de un proyecto de cocina.....	16
1.2.3. Diseño del proyecto del departamento de cocina y zonas anexas.....	19
1.2.4. Ejemplos de implantación racional del departamento de cocina según el principio de la marcha adelante.....	20
1.3. Departamento de cocina: instalaciones y zonas que lo componen.....	20
1.3.1. Definición.....	20
1.3.2. Condiciones generales de implantación y organización de las zonas de trabajo .....	21
1.3.3. Determinación y organización de los circuitos de una cocina .....	24
1.3.4. El material inmovilizado .....	27
1.3.5. Zonas que componen el departamento de cocina. Partidas de una cocina.	27
1.4. Normas de prevención de riesgos laborales: principios ergonómicos .....	31
1.5. Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina .....	32
1.5.1. Definición.....	33
1.5.2. Características .....	33
1.5.3. Procedimientos de acopio.....	33

1.5.4. Documentos asociados a los procedimientos de distribución de materias primas .....	34
1.6. Nuevas tendencias .....	36
1.7. Para ampliar conocimientos. El taller-laboratorio de una cocina: cocina de investigación .....	36
Propuesta de actividades y ejercicios.....	38
2. EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA .....	41
2.1. El equipamiento fijo de preparación, cocción, almacenamiento y conservación ..	42
2.1.1. El equipamiento fijo de cocción y preparación: clasificación, descripción, procedimientos de uso, procedimientos de limpieza, prevención de riesgos laborales .....	42
2.1.2. El equipamiento fijo de almacenamiento y conservación: clasificación, descripción, procedimientos de uso, procedimientos de limpieza, mantenimiento y prevención de riesgos laborales.....	61
2.2. El material fijo de preparación y apoyo o material neutro: clasificación, descripción, procedimientos de limpieza, mantenimiento y prevención de riesgos laborales .....	66
2.3. El material electromecánico .....	67
2.3.1. Limpieza, mantenimiento y prevención de riesgos laborales.....	69
2.4. Equipos y maquinaria de nueva aparición en la producción culinaria. I+D en cocina: nuevas tecnologías.....	71
2.5. Para ampliar conocimientos: equipos y maquinaria de laboratorio .....	73
Propuesta de actividades y ejercicios.....	75
3. BATERÍA Y UTILLAJE UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA.....	79
3.1. La batería de cocina o material móvil. Definición y clasificación.....	80
3.1.1. Materiales utilizados en la fabricación de la batería de cocina .....	81
3.1.2. La norma Gastro-Norm (GN).....	84
3.1.3. El material de preparación, conservación y almacenamiento .....	85
3.1.4. El material de cocción .....	86
3.1.5. El pequeño material o utensilios accesorios.....	88
3.2. Los cuchillos y las herramientas o utillaje profesional .....	89
3.2.1. Los cuchillos.....	90
3.2.2. Las herramientas o utillaje profesional .....	99
3.3. Batería, útiles y herramientas de nueva aparición en la producción culinaria. I+D en cocina: nuevas tecnologías.....	103
3.4. Para ampliar conocimientos: herramientas y útiles de laboratorio .....	105
Propuesta de actividades y ejercicios.....	108

4. SISTEMAS DE CONSERVACIÓN, REGENERACIÓN Y ENVASADO .....	111
4.1. Breve repaso sobre la historia de la conservación de los alimentos.....	112
4.2. Generalidades .....	113
4.2.1. Nociones básicas sobre microorganismos que intervienen en la alteración de los alimentos .....	113
4.2.2. Alteraciones o modificaciones alimentarias .....	118
4.2.3. Principales factores favorables u hostiles a la proliferación microbiana ...	
4.3. Descripción, análisis y procedimiento de ejecución de los sistemas de conservación .....	125
4.3.1. Sistemas tradicionales .....	126
4.3.2. Sistemas físicos: calor .....	143
4.3.3. Sistemas físicos: frío .....	146
4.3.4. Sistemas físicos: radiaciones .....	152
4.3.5. Sistemas físicos: extracción del aire.....	153
4.3.6. Sistemas químicos: aditivos alimentarios.....	155
4.3.7. Procesos combinados de conservación.....	157
4.4. Proceso de regeneración.....	159
4.5. Descripción, análisis y procedimientos de ejecución de los métodos de envasado	163
4.5.1. Materiales empleados en la fabricación de envases .....	163
4.5.2. Envases asociados a cada sistema de conservación .....	166
4.6. Concepto de caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria .....	167
4.6.1. Caducidad.....	168
4.6.2. Consumo preferente o duración mínima .....	168
4.6.3. Caducidad secundaria.....	169
Propuesta de actividades y ejercicios.....	170
5. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.....	175
5.1. Concepto y características de la preelaboración .....	176
5.2. Materias primas de uso habitual en cocina.....	177
5.2.1. Materias primas de origen vegetal.....	177
5.2.2. Materias primas de origen animal .....	218
Propuesta de actividades y ejercicios.....	328
6. RENDIMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS DE USO HABITUAL EN LA COCINA .....	337
6.1. Concepto y tipos de rendimiento en el sector de la restauración .....	338
6.1.1. Porcentaje estándar de mermas en productos culinarios .....	338
6.2. Métodos de cálculo de los test de rendimiento .....	342
6.3. Documentos asociados a los test de rendimiento.....	345
Propuesta de actividades y ejercicios.....	347

7. ESCANDALLOS DE ELABORACIONES CULINARIAS .....	351
7.1. Concepto y tipos de escandallos.....	351
7.2. Métodos de cálculo de escandallos .....	352
7.2.1. Componentes del precio .....	352
7.2.2. Cálculo de escandallos de elaboraciones culinarias .....	356
7.3. Documentos asociados a los escandallos de materias primas .....	359
Propuesta de actividades y ejercicios.....	362
SOLUCIONARIO .....	369
BIBLIOGRAFÍA .....	405