

Unidad n° 1
VARIABLES PARA LOCALIZAR UN ESTABLECIMIENTO
GASTRONÓMICO

OBJETIVOS:

Definir las diferentes variables que intervienen en la elección del sitio de un establecimiento gastronómico. Nociones de Oferta y Demanda. Condiciones básicas de un emprendimiento gastronómico.

EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO



OFERTA – DEMANDA

Definición de Oferta: Una *oferta* (término que deriva del latín *offerre*) es una propuesta que se realiza con la promesa de ejecutar o dar algo. La persona que anuncia una oferta está informando sus intenciones de entregar un objeto o de concretar una acción, en general a cambio de algo o, al menos, con el propósito de que el otro lo acepte.

OFERTA



- SERVICIO
- PRODUCTO
- ESCALA
- FRECUENCIA DE USO
- CAPACIDAD

Definición de demanda: La noción de **demanda** hace referencia a una **solicitud, petición, súplica o pedido**. Aquel que demanda solicita que se le entregue algo.

Para la **economía**, la demanda es la suma de las compras de bienes y servicios que realiza un cierto grupo social en un momento determinado. Puede hablarse de **demanda individual** (cuando involucra a un consumidor) o **demanda total** (con la participación de todos los consumidores de un **mercado**).

DEMANDA



- LOCALIZACIÓN

- RADIO DE INFLUENCIA

- USO DEL SUELO

- ACCESIBILIDAD
 - ◆ VEHICULAR
 - ◆ PEATONAL

- ENTORNO
 - ◆ MORFOLOGÍA
 - ◆ SENSACIONES
 1. VISUALES
 2. OLFATIVAS
 3. TÁCTILES
 4. AUDITIVAS

DEFINICIONES DE OFERTA Y DEMANDA



GARACTERIZACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO

CONDICIONES BASICAS

1) Menú: Las diferentes comidas inciden directamente en la elección del equipo específico a utilizar en la prepara de los diferentes platos.

2) Cliente: El destinatario del menú, define no solo el nivel de inversión, sino también influye en la elección de la jerarquía del equipamiento.

3 y 4) Cantidad y flujo de personas: La cocina deberá dimensionarse para su punto más crítico, que es la cantidad de clientes que ocupan la totalidad del salón, por la cantidad de renovaciones estimadas.

5) Horarios: La cantidad de horas que trabajará la cocina dependerá directamente del horario de apertura del establecimiento.

6) Los precios: Éstos incidirán directamente con el monto de inversión, la calidad y la cantidad de equipamiento.

7) El Servicio: Puede ser con mozos, autoservicio o de libre fluidez.

8) Disposición: La cocina debe tener buena comunicación y estar lo más próxima posible al salón comedor.

9) Personal: Las llamadas brigadas de cocina, se dimensionan según la cantidad de raciones a preparar.

Por ejemplo:

Brigada chica (hasta 150 raciones) cuenta con 8 personas

Brigada mediana (hasta 300 raciones) cuenta con 10 personas

Brigada grande (más de 300 raciones) cuenta con 19 personas.

Lo que no podemos dejar de tener en cuenta es que una "brigada de cocina" implica obligatoriamente una organización de trabajos, sectorizada en departamentos.

10) Sistema Operativo: Aquí podemos diferenciar tres grandes grupos: la cocina directa,

la cocina indirecta y un sistema mixto.

Cocina directa: se aplica a aquellos lugares en los que los alimentos se preparan y se cocinan rápidamente, para ser servidos inmediatamente al cliente. También se las conocen como “cocinas de terminación”.

Cocina indirecta: Aquí el alimento se prepara y se envasa para ser regenerado en el momento de servir al cliente.

Sistema mixto: Una gran cocina de producción donde se preparan los principales alimentos y manteniendo una correcta cadena de frío y adecuada distribución, se reparte a los diferentes locales, en donde cuentan con una “cocina de terminación”.

11 y 12) Productos y su almacenamiento: Los alimentos que llegan a una cocina pueden llegar frescos o preelaborados.

La elección de con qué tipos de productos se va a trabajar incide tanto en los costos como en el almacenaje a utilizar.

13) Contabilidad: Es indispensable mediante un estudio previo, la incidencia de costos y reditúo del negocio. Asimismo es necesario contar con un sistema claro de stock de mercadería.

14) La limpieza: El sistema a adoptar, puede influir en el tipo de equipamiento gastronómico a elegir: equipamiento con ruedas, islas de cocción suspendidas, etc.

15) La vajilla: Puede ser de loza o descartable. La elección de la misma no sólo incidirá en la jerarquía del local sino también en la superficie de limpieza y almacenamiento de la misma.

16) Los desechos: La cantidad de basura puede variar en volumen, según la cantidad de raciones a preparar. También deberá tenerse en cuenta la periodicidad con que se retira la basura.

Recomendaciones para la localización de un emprendimiento gastronómico

- Lugar acorde con el negocio
- Tener en cuenta nuestro público objetivo
 - Tener en cuenta la competencia
 - Investigar la zona
 - Lugar accesible
 - Visibilidad
 - Otorgamiento de licencia
 - Estacionamiento

T.P. N° 1. Relevamiento de una cocina doméstica

Objetivos: Poner de manifiesto los preconceptos que cada alumno tiene respecto de la organización de una cocina a fin de establecer cuales son las pautas a tener en cuenta para concretar un espacio con las condiciones óptimas de funcionamiento.

Modalidad de presentación: - Antecedentes escritos tanto explicativos como **gráficos** en hojas A4 para ser entregado a la docente.

– Exposición oral **individual con soporte fotográfico**.

1. Realizar un esquema aproximado de la cocina de su vivienda, en donde se refleje el equipamiento y distribución del mismo.
2. Enumerar las ventajas y problemas que encuentre en la organización de la misma.
3. Nombrar todos aquellos elementos que deberían integrar una cocina de un restaurante, para el correcto desempeño de las actividades a cumplir en ese ámbito.

Fecha de presentación: Próxima Clase

Unidad n° 2 **NOCIONES DE ARQUITECTURA GASTRONÓMICA**

ZONIFICACION Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS

OBJETIVOS:

Fijar las pautas necesarias para lograr organizar con un criterio racional una cocina, teniendo en cuenta todas y cada una de las funciones que se desarrollan en la misma, y el consecuente buen funcionamiento de un local gastronómico. Concepto de “marcha adelante”.

MARCHA ADELANTE

Los alimentos deben recorrer un solo camino, lineal, hacia adelante, sin entorpecer el proceso, favoreciendo la higiene y evitando la contaminación de los mismos.

Los alimentos ya cocidos no deben retroceder al área de preparación, donde se manipulan los alimentos frescos y asimismo un alimento procesado no debe volver al área de depósitos donde están los que llegaron desde el exterior.

ASPECTOS FUNCIONALES

La cocina constituye el espacio vital de los establecimientos de restauración destinado a realizar los procesos de elaboración de las comidas. Esta delimitado físicamente por sus muros y dotada de un conjunto de instalaciones entre las que se encuentran el mobiliario, las máquinas y los utensilios.

Se definirán : cocina, instalación, cerramientos (muros), máquina, mobiliario y utensilios.

Cocina

Se define como el espacio de establecimiento de restauración destinado a la elaboración de las comidas. Utilizamos este término en un sentido amplio que incluye, además a aquellos espacios que, sin destinarse propiamente a la elaboración, están estrechamente relacionados con esta actividad (por ejemplo, los destinados a la exposición de los alimentos a los clientes, al lavado de vajilla, al depósito de residuos sólidos o al cambio de indumentaria de los trabajadores). No debemos incurrir en el error de utilizar este término de una forma restrictiva como sinónimo del lugar en el se ubican las instalaciones empleadas en la cocción de los alimentos.

La cocina resulta un espacio demasiado extenso y complicado a efectos didácticos por lo que conviene desgranarlo en otros más reducidos. Esta división resulta todavía más necesaria ante la dificultad que plantea la configuración de la cocina, a causa de que la elaboración de cada una de las diferentes comidas usualmente se efectúa de forma interrelacionadas con la utilización de espacios compartidos, a diferencia de aquellas otras industrias alimentarias en las que la elaboración de cada alimento sigue un discurrir lineal e independiente del resto en el tiempo y/o espacio.

A tal fin, utilizaremos los términos de “zona” y “emplazamiento”. Éstos se utilizan para definir los diferentes subespacios (que no son necesariamente locales aislados) en que se puede dividir la cocina:

Zona: equivale a cada uno de los espacios destinados a efectuar las distintas actividades habituales de la cocina. Atendiendo a un criterio higiénico se han definido las siguientes zonas básicas:

- Recepción de materias primas
- Almacenamiento de alimentos
- Descongelación
- Preparación climatizada (cuartos fríos)
- Pelado de tubérculos
- Coccción
- Pase
- Office de camareros
- Lavado y almacenamiento de vajilla
- Almacenamiento y limpieza de contenedores de residuos sólidos (cuarto de basura)
- Almacenamiento de productos y útiles de limpieza
- Aseos y vestuarios del personal.

Emplazamiento: queda referido al espacio o lugar al que sus peculiaridades o el uso a que se destina lo convierten en específico y diferenciado en el interior de una zona. Es decir *un emplazamiento es una parte de una zona*. De este modo, por ejemplo, se puede afirmar que en la zona de emplazamiento de alimentos se pueden distinguir diferentes emplazamientos destinados a distintos alimentos en función de la temperatura a la que se almacenen, o que en la zona de lavado y almacenamiento de vajilla se distinguen emplazamiento separados para depositar por una parte lo limpio y, por otra lo sucio.

Cerramientos

Corresponde a los recubrimientos de los elementos de construcción de la cocina equivalentes a suelos, paredes perimetrales, tabiques interiores y techos. Su estudio se efectúa conjuntamente con otros elementos tales como los desagües y el mobiliario e instalaciones de suministros tales como las cañerías de luz, de agua y gas que están incluidos en su construcción. A todos estos elementos en ocasiones también se les agrupa bajo el término de estructuras.

Instalación

Genéricamente todo aquello colocado o situado que sea preciso utilizar de forma permanente o circunstancial para desarrollar las actividades propias de la cocina. Se incluyen entre otros elementos: suministro de agua, electricidad y gas, puntos de iluminación, conductos de ventilación, montacargas, máquinas, mobiliario de cocina, vajillas y otros utensilios.

Máquina

Se entiende por tal cualquiera instalación dotada de mecanismos o dispositivos que basen su funcionamiento en un aporte de energía no manual, usualmente eléctrica o de gas, utilizada para el desarrollo de las actividades propias de la cocina. Incluye, por ejemplo, a hornos, bloque de cocción, marmita, instalaciones frigoríficas, peladora de tubérculos, picadora de carne, máquina lavavajillas, entre otras muchas posibles.

Mobiliario

Término que engloba al conjunto de muebles utilizados como depósito, apoyo o soporte durante el desarrollo de las actividades propias de la cocina. Incluye por ejemplo, estanterías, mesas de trabajo, bancos de apoyo, carros, etc..

Utensilio

Cualquiera de los enseres de uso manual utilizado durante el proceso de elaboración o el servicio de las comidas, incluye: la cubertería, platos, vasos, fuentes, recipientes utilizados en las operaciones de cocción, (tales como ollas, marmitas, cazuelas, cacerolas, sartenes, etc.) moldes, instrumentos de corte, espumadera, colador y otros muchos similares.

También se le suele denominar con el término de “herramienta”, el término “vajilla” se refiere los utensilios empleados por el cliente en el momento de consumir las comidas: platos, tazas y fuentes principalmente. En el concepto “menaje” se incluye otros elementos de cocina utilizados por el cliente como saleros y vinagreras, la “cristalería” se refiere a los vasos, copas y jarras y la “cubertería” a los cubiertos. El término “batería de cocina” se refiere al conjunto de los recipientes utilizados en las operaciones de cocción, aunque su empleo es más frecuente en el ámbito doméstico.

Por otra parte también se utiliza el término de “dotación básica” para referirse a la relación del mobiliario, máquinas y utensilios que son habituales en cada zona de la cocina.

La preparación de las comidas debe entenderse como un proceso de producción en el que los alimentos hacen un recorrido en diferentes etapas hasta su destino final.

Los pasos son:

1. Ingreso, recepción y control
2. Acopio o almacenamiento

Alimentos frescos en cámaras

Alimentos no perecederos en depósitos

3. Preparado en diferentes áreas
4. Cocción
5. Armado del plato
6. Entrega del plato terminado

Éstes es el esquema de una cocina sencilla, a medida que crece el número de raciones y exigencias aumentan también la cantidad de equipos y los sectores se van ampliando y especificando.

Algunos sectores de **especialización** son:

- Preparación de cocina fría (platos fríos)
- Pastelería
- Panadería

Además están las áreas **secundarias** que tienen que ver con el lavado y la evacuación de basura, éstas son:

- 7 – Lavado de ollas
- 8 – Lavado de vajillas
- 9 – Desechos

INGRESO, RECEPCIÓN Y CONTROL DE MATERIA PRIMA

El primer paso de nuestra **MARCHA ADELANTE**.



Cercano al lugar por donde ingresa la mercadería, generalmente, existe una oficina de control, donde una persona registra el ingreso de mercadería verificando los pesos y calidad de la misma.

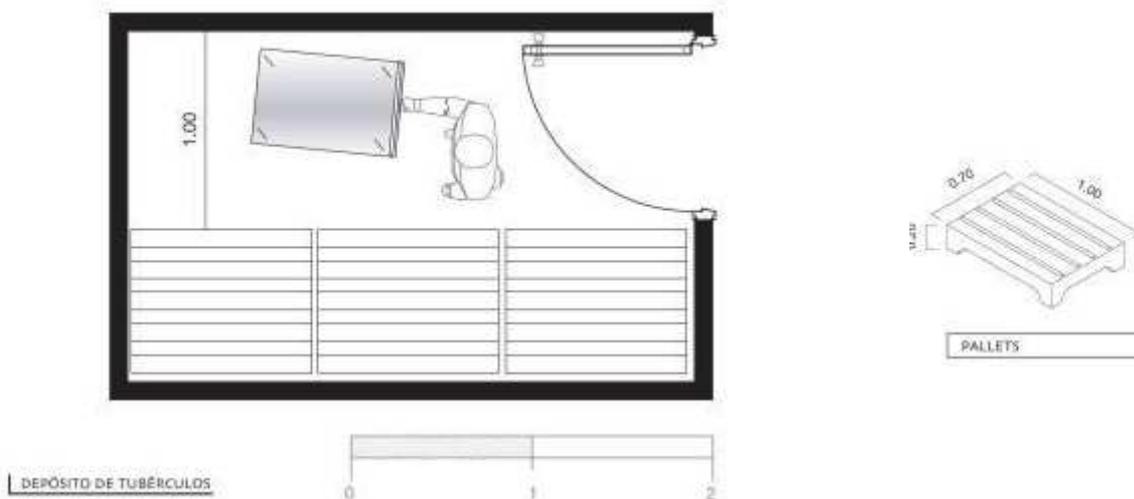
Debe contar también con una balanza o báscula de plataforma para realizar el pesaje de las mercaderías y una mesada de apoyo para ordenar las mismas.

ACOPIO O ALMACENAMIENTO

Éstas áreas se dimensionan teniendo en cuenta la frecuencia de las compras y la cercanía del local gastronómico a la localidad donde se efectúen las compras.

Podemos distinguir dos grandes grupos: los depósitos secos y las cámaras frigoríficas.

Depósito de tubérculos



Se almacenan papas, cebollas, batatas, etc. que vienen en bolsas de gran peso y tamaño. Para estos locales existen pallets de plástico a aluminio, en donde se apilarán las bolsas, evitando que éstas toquen el piso.

Debe resguardarse de la humedad y el calor para mantener el buen estado de la mercadería.

Los espacios de circulación deben tener entre 0,90 y 1,00mts para permitir el ingreso de carros o lagartos para trasportar bolsas.

Depósito de víveres secos

Aquí se almacenan las latas y todo lo que viene envasado en paquetes (harina, arroz, fideos, etc.).

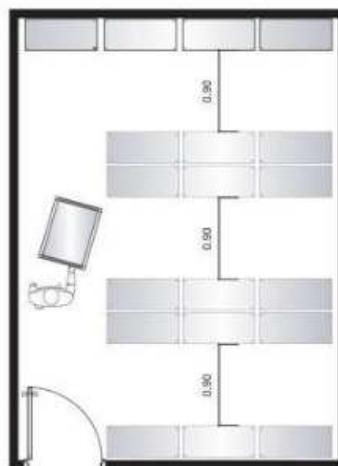
Se organiza en estanterías de cuatro o más estantes y el primero de los cuales (contando de abajo hacia arriba) debe guardar una distancia considerable del piso (gralmente. 20cm.), para que los alimentos estén al resguardo del polvo y humedad del piso.

El local debe estar ventilado pero sin entrada de sol directa, ya que se podría dañar los alimentos.

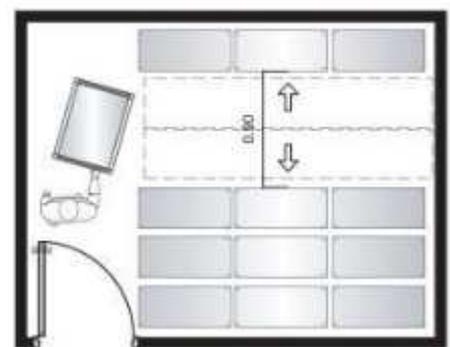
En los siguientes gráficos observamos tres maneras de ordenar las estanterías:



Sistema perimetral



Sistema peine



Sistema móvil



ESTANTERÍA MODULAR

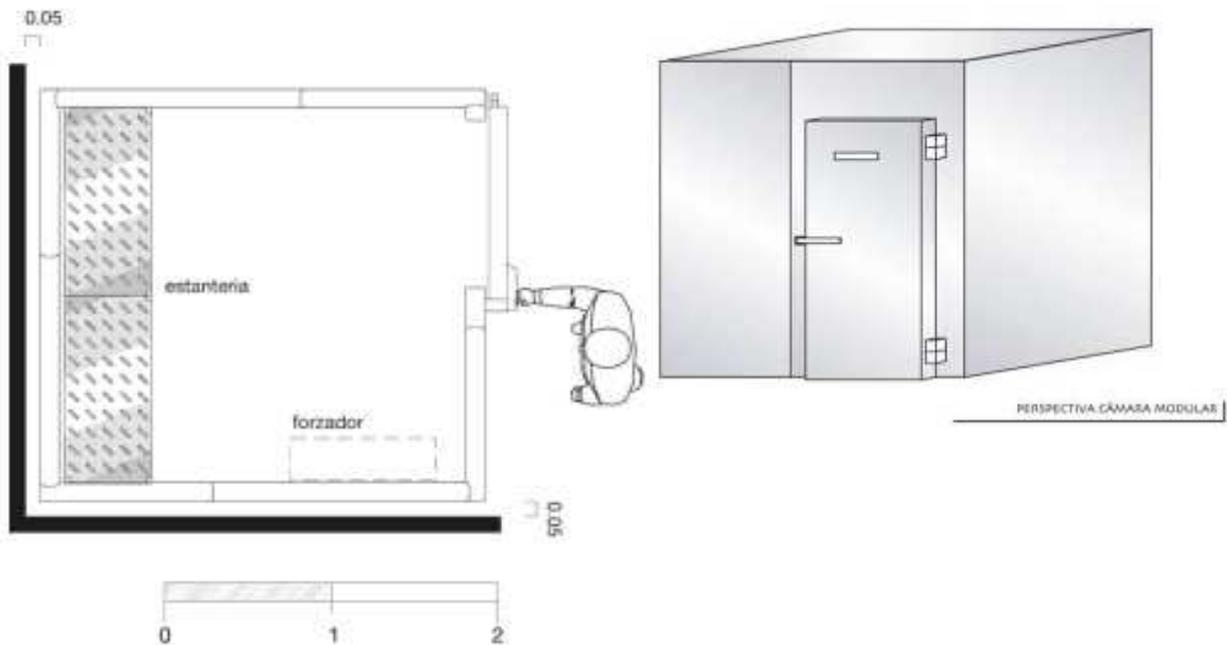


ESTANTERÍA MODULAR CON RUEDAS

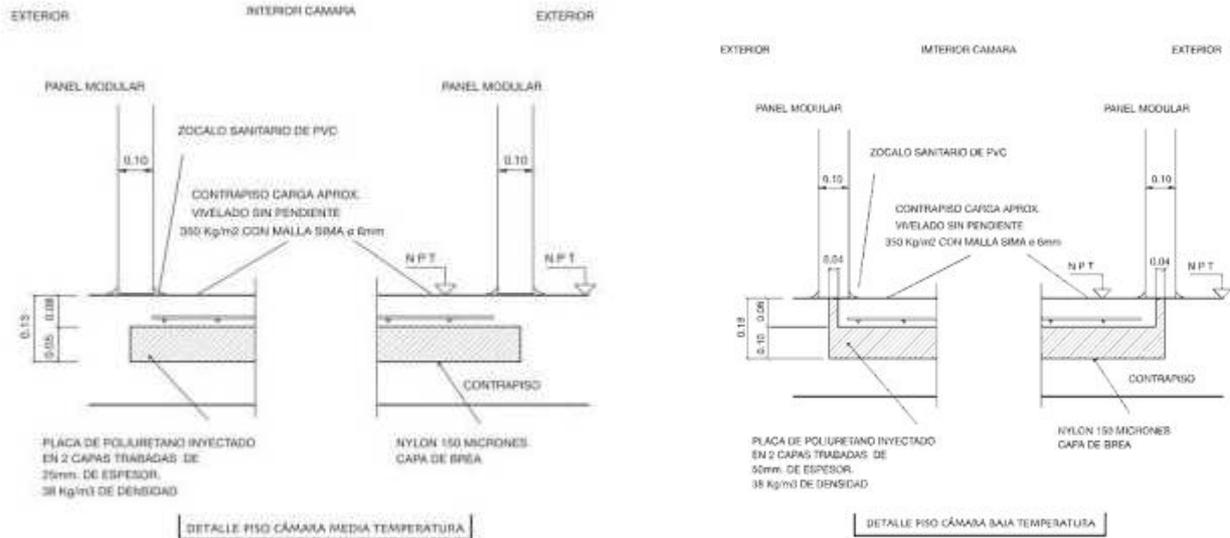
Cámaras frigoríficas

En ellas se almacenan todos los alimentos que necesitan frío para su conservación. Pueden ser modulares o “de construcción”.

Las **modulares** están compuestas por paneles de piso, techo y paredes; se arman en pocas horas y sólo resta colocar una puerta y el equipo de frío.



Los alimentos deben guardarse en estanterías modulares de estantes perforados, necesarios para que el frío ascendente llegue a los alimentos apilados en las mismas

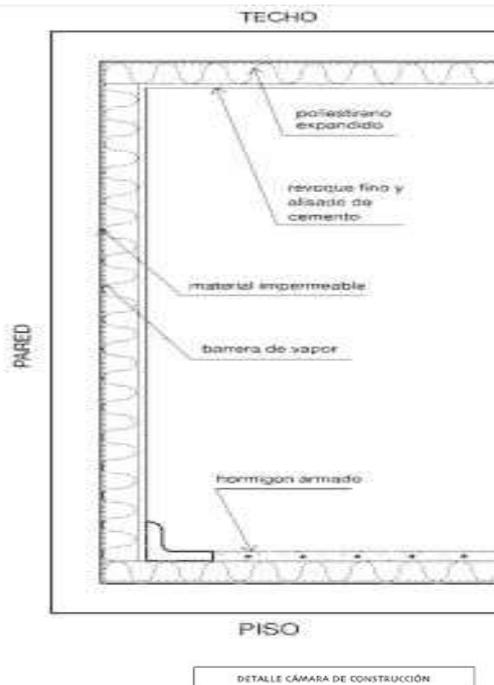


Las “**de construcción**” son los que se realizan en un espacio existente aislando paredes, pisos y cielorrasos y colocando equipo de frío y puerta de cámara.

Se elige esta opción cuando el espacio físico destinado a la cámara no puede adaptarse a la panelería de las modulares (muros oblicuos, columnas, etc.)

La diferencia que existe entre ambas es que para las “de construcción” necesitamos más tiempo para construirla y mayor costo en mano de obra.

Mientras que en la caso de las modulares el costo inicial es mayor, pero se compensa con la rapidez con la que se arman.



PREPARACIÓN EN DIFERENTES AREAS

El primer paso a realizar es el de armar la “Mise en Place” (puesto en el lugar) que comprende:

- las materia primas (sal vinagre, manteca, etc.)
- los productos semi elaborados (perejil picado, verduras procesadas, etc.)
- maquinaria y utensilios a utilizar

Preparación de verduras

En este sector se pelan, lavan y cortan todas las verduras.

Pelado de papas: cuando superamos las 100 raciones debemos instalar una maquina pelapapas. Debemos colocar dos piletas en la mesada, una para que reciba la papas que salen de la maquina y otra donde se repasan a mano.

Procesado de verduras: Al igual que las papas, a medida que crece el número de comensales la tarea se complejiza y debemos contar con diferentes maquinarias, desde mandolinas a maquinas procesadoras de verduras.

Cuando el número de comensales es pequeño o no disónemos de dinero para invertir en maquinaria, las verduras se pelan y cortan a mano sobre las tablas de material plástico resistente.

Tanto las papas como las verduras procesadas NO vuelven a la cámara frigorífica de materias primas. Contamos entonces con heladeras en donde las almacenamos hasta su utilización en la cocción o aderezarlas en la cocina fría. Cuando los volumenes son muy grandes se guardan en una cámara de productos elaborados.

Preparación de carnes

Podemos dividirlo en tres sectores: carnes rojas, aves y pescados.

Estas áreas deben estar diferenciadas sobre todo en lo que se refiere a las mesadas para evitar la contaminación producida por la invasión de los jugos de una de las carnes sobre las otras.

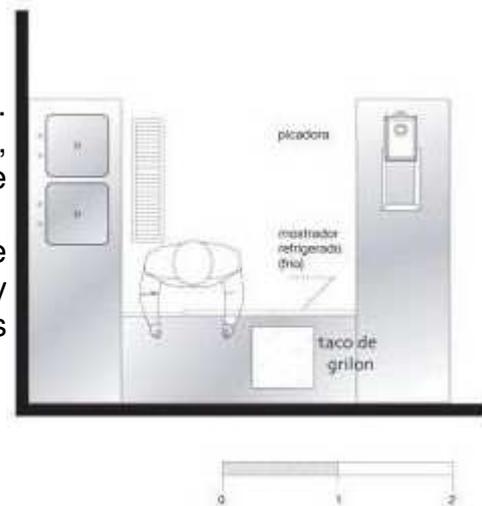
Carnes rojas

Del mismo modo que con las verduras, a medida que aumenta el número de comensales debemos adoptar maquinas con las capacidad de producción. La elección de las mismas esta relacionada con la manera en que es provista la carne (½ res, cuartos o cortes individuales)

Aves

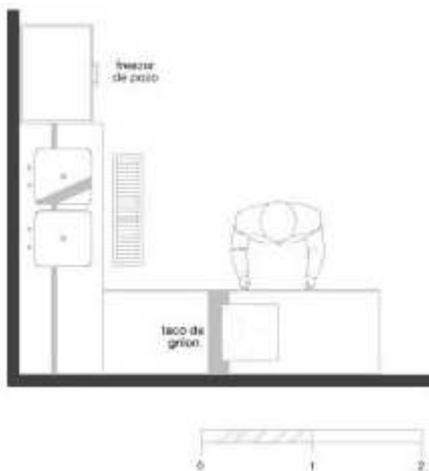
Estas pueden venir congelados o frescos. Hace falta prever una área de deshuesado, porcionado y picado. Generalmente se provee de dos piletas para descongelarlos.

Como los pollos son, a veces, portadores de Salmonella que muere cuando los cocinamos hay que separar estos planos de trabajo de las otras carnes para evitar contaminación.



Pescados

Pueden venir frescos o congelados. Las tareas que se realizan en esta área son descamado, retirado de vísceras y despinado. Se utilizan tablas de corte y piletas para lavado.



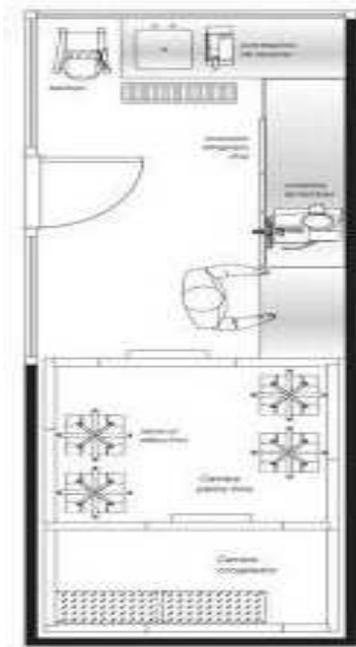
COCCIÓN

En esta tarea diferenciamos la cocina fría de la cocina caliente.

Cocina Fría

Este sector está diferenciado del resto no sólo por las tareas que allí se realizan, sino que generalmente están separados espacialmente.

Se preparan las entradas, ensaladas, etc. y en el caso de un banquete, es el sector donde se tallan las verduras y los bloques de hielo para esculturas.



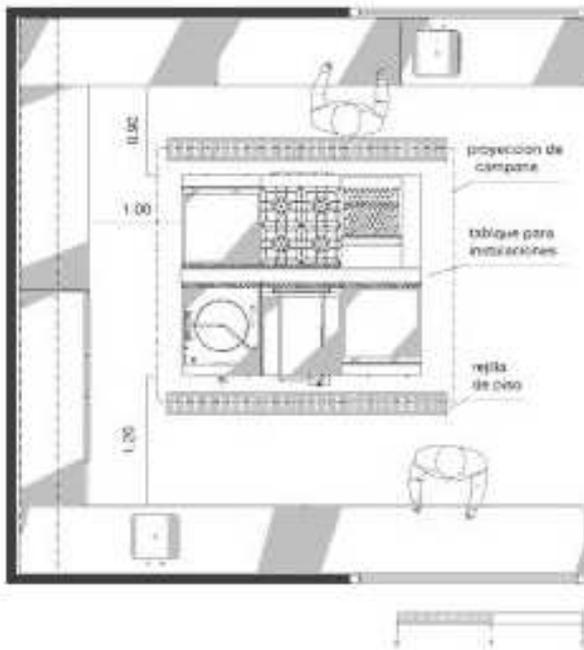
Estará separada espacialmente porque al manipular alimentos fríos necesitamos alejar este espacio respecto de las áreas calientes de la cocina para evitar su deterioro. Entonces, generalmente, está en una habitación lo suficientemente refrigerada y separada del resto de la cocina.

En los casos con mucha cantidad de raciones debemos proveer a este sector de una cámara de media temperatura para guardar los platos semielaborados hasta la fecha del banquete y una de congelados para los productos semielaborados que necesitarán más tiempo de conservación.

Cocina Caliente

Los equipos de cocción pueden agruparse en forma de isla o a lo largo de una pared, denominándose “Cocción central” y “Cocción Mural”, respectivamente.

Cocción Central



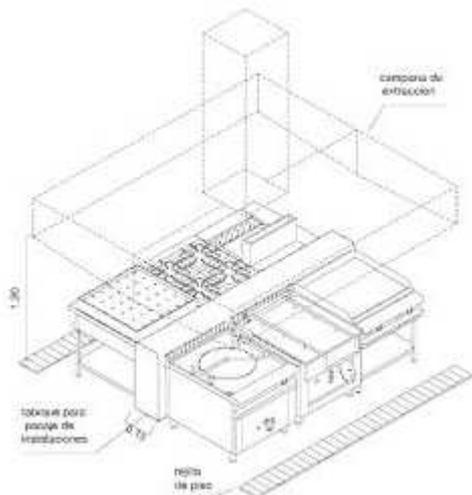
Los equipos se colocan en forma de una isla con dos frentes de trabajo. Generalmente, se ubican los equipos que tienen que ver en la cocción con agua (hornallas, cuchipasta, baños maría, etc.) de un lado; y del otro lado los que tienen que ver con grasas y aceites (planchas, freidoras, parrillas, etc.)

Esta disposición permite rotar alrededor de la cocción mientras se está cocinando y cambiar de puestos de trabajo y facilita el control visual, ya que se puede controlar algunos equipos mientras atendemos otros.

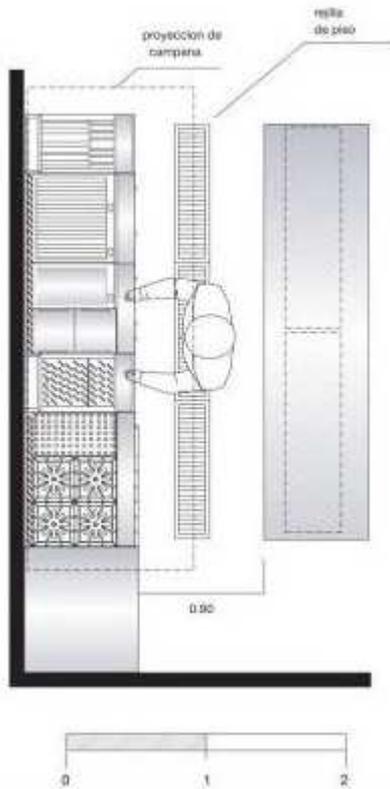
Esta disposición necesita de un apoyo de mesada y heladeras bajo mesada alrededor de la isla, con una separación mínima de 0,90m y una máxima de 1,20m.

Los planos de preparación son perimetrales, es decir en los alrededores de la isla, casi siempre apoyado sobre los muros, propiciado así la iluminación natural que podría provenir de ventanas ubicadas en dichos muros.

Las rejillas de piso deberán ubicarse perimetralmente y la campana de evacuación deberá ubicarse de manera central.



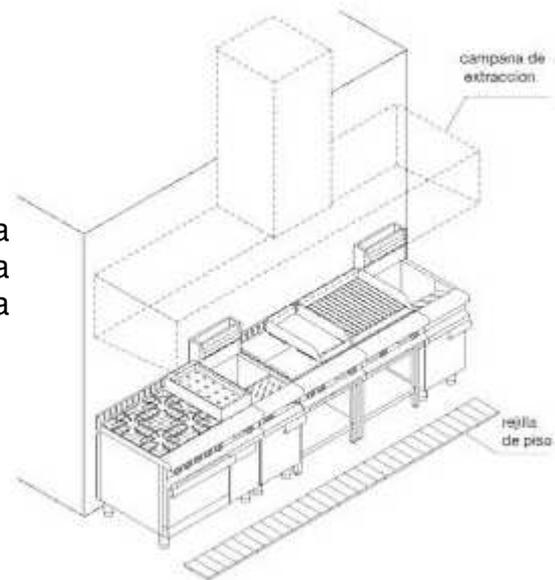
Cocción Mural



Esta disposición generalmente la elegimos cuando el espacio es menor, ya que la isla necesita de un pasillo perimetral y en este caso sólo necesitamos de un pasillo que recorra el frente de cocción y que lo separe de las mesadas de apoyo.

Cuando hay pocos equipos de cocción, ésta es la forma más conveniente, ya que con pocos puestos de trabajo (cocineros) que se desplacen hacia uno u otro lado de la línea, estaría cubierta la atención de los equipos. De lo contrario si contamos con más equipamiento la línea se haría más larga y necesitaríamos más personal.

Como en el caso anterior, deberá contar con una rejilla de piso frente a la línea de cocción y llevará una campana mural (amurada a la pared a una altura conveniente)



En este lugar de la cocina hay que tener especial cuidado con las normas de seguridad, además de las de higiene. Los equipos que intervienen aquí son fuentes de calor que muchas veces contienen aceites o agua a altas temperaturas.

ARMADO DE PLATOS

Una vez terminado el plato proveniente tanto de la cocina fría como de la cocina caliente debemos "armar" el mismo.

Para esto necesitaremos fundamentalmente un plano de trabajo donde ensamblamos todos los ingredientes que componen el plato terminado según nos indique la ficha técnica del mismo.

Este sector debe ubicarse a continuación de la cocina y en contacto con el sector siguiente: el de **entrega de platos**.

ENTREGA DE PLATOS

En este sector tiene un papel importante el tipo de servicio.

Si es del tipo fast food el mismo se entregará por la persona que hace la venta,

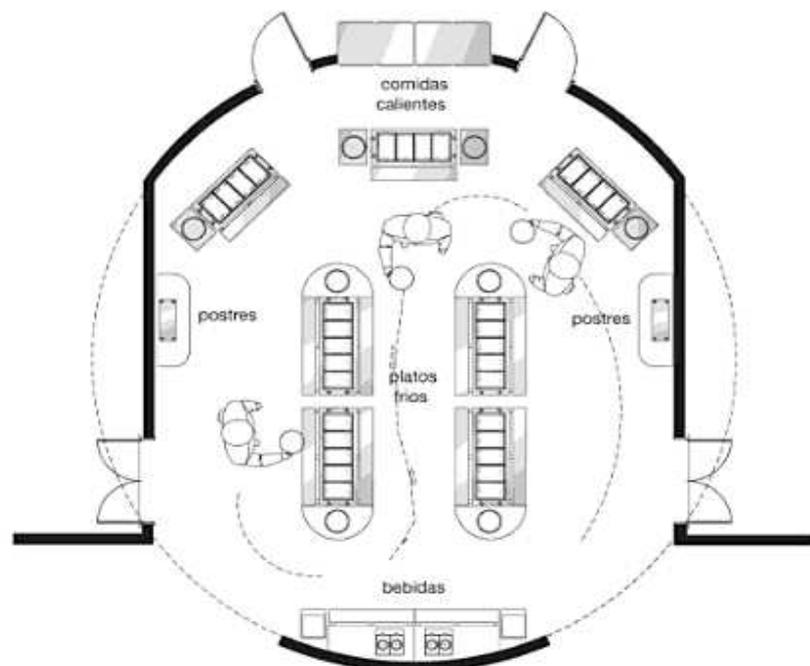
quien lo tomará desde la/s bandeja/s de los platos terminados.

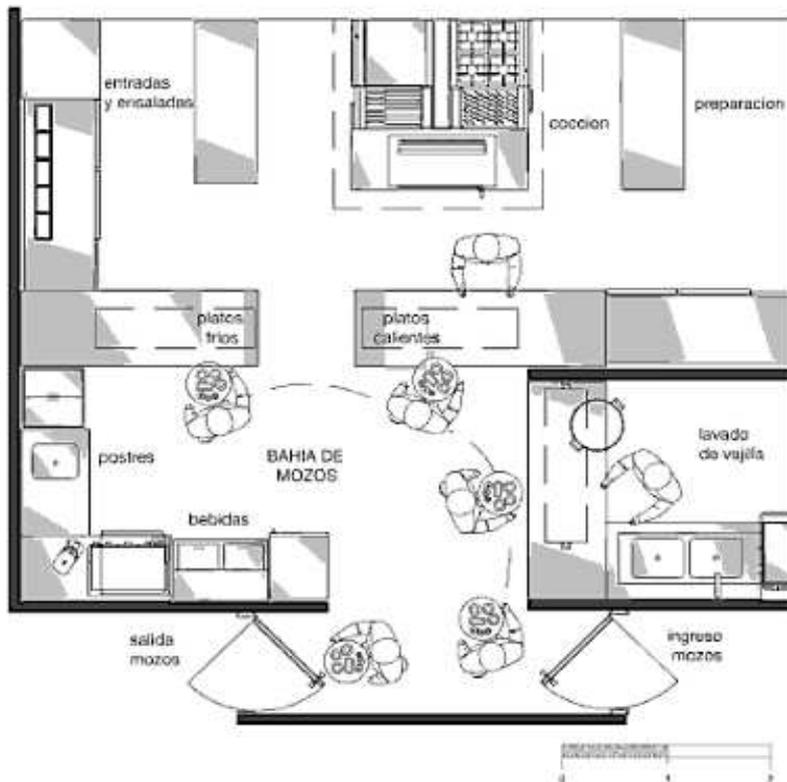
Si es de tipo buffet, los mismos estarán expuestos en muebles para tal fin, en el salón comedor, donde los comensales se servirán sus platos



según su preferencia.

Y en el caso de servicio con mozos, elegiremos si le permitiremos el ingreso a la cocina o si separaremos su flujo del de los cocineros. Optaremos por una ventana pasaplato, bahía de mozos, etc.





LAVADO

Diferenciamos dos sectores, el de lavado de ollas y utensilios y el de platos sucios provenientes del salón.

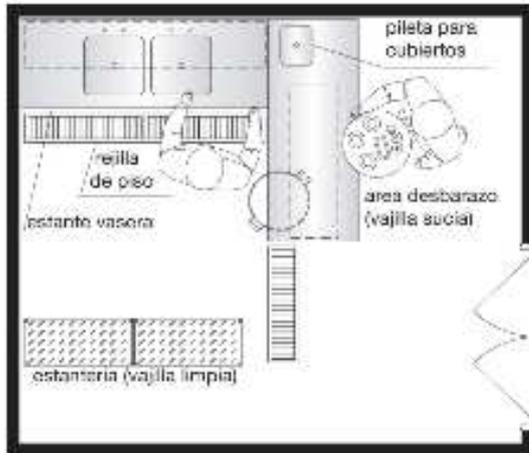
Lavado de ollas

Deberá disponer de una mesada con superficie de paoyo de las ollas sucias, piletones profundos y rejas estante de colgar para poder escurrir las mismas después del proceso de lavado.

Es recomendable colocar una rejilla de piso al ingreso del área de lavado para independizar las áreas sucias de las limpias.

Lavado de vajilla

Es similar al espacio anterior, pero no es necesario que este en contacto tan estrecho con el sector de producción, ya que no necesitamos de la vajilla en ese proceso.



Al ser un “sector sucio” NO debe estar en contacto en ningún momento con la materia prima, o platos terminados.

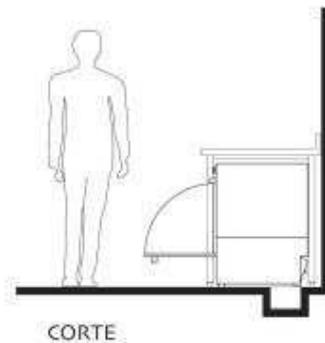
Sobre las piletas puede colgarse un estante con doble fondo y desague donde se dejan secar las vajillas recién lavadas.

Las piletas de lavado de vajilla no deben ser muy profundas porque dificulta la manipulación y la posible rotura de las mismas.

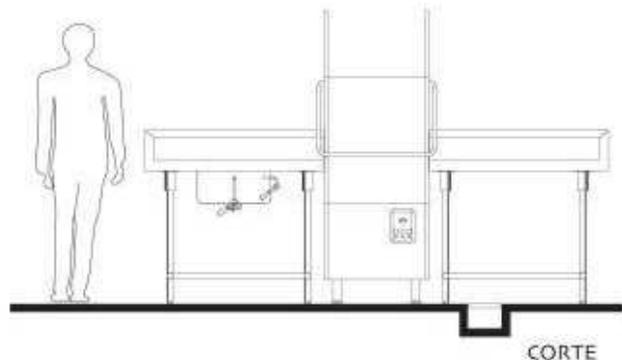
Las estanterías donde se almacena la vajilla deberá ser del tipo perforado para favorecer su aireamiento.

La elección de una maquina lavavajillas tiene que ver principalmente

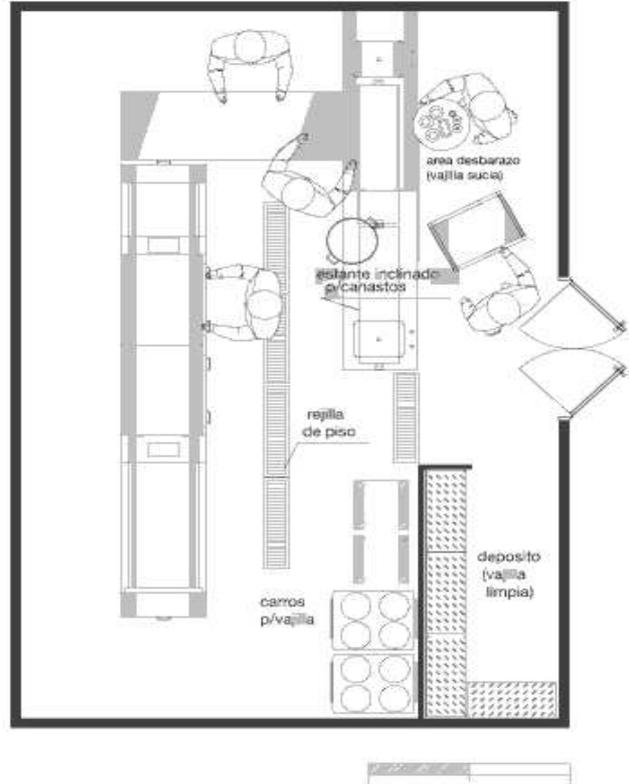
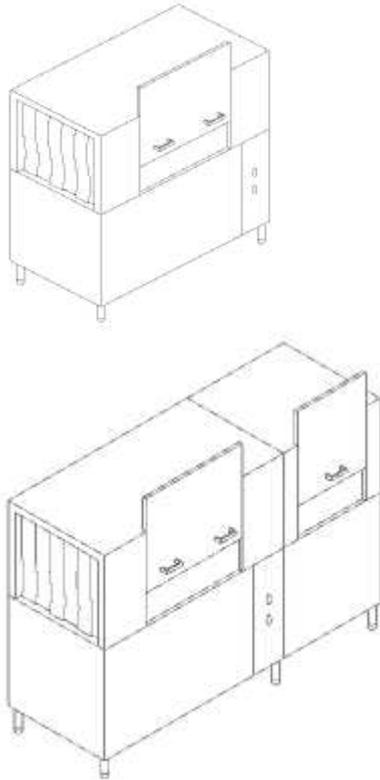
con la higiene y la posibilidad de disminuir la rotura de lozas que se produce al manipularlas en el lavado manual. En el mercado encontramos diferentes opciones, desde la maquina lavavajillas de bajo mesada, de capucha y de arrastre.



Máquina lavavajillas bajo mesada

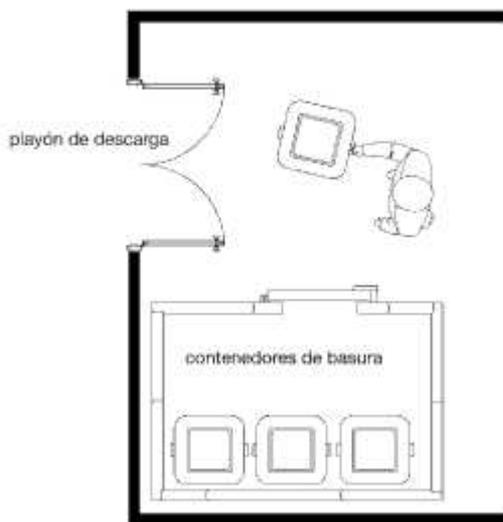


Máquina lavavajillas de capucha



Máquina lavavajillas de arrastre

DESECHOS



La basura tiene un alto riesgo de putrefacción, se recomienda una recolección diaria por parte del servicio público.

De no ser posible esto o si los volúmenes de basura son muy grandes, se recomienda destinar un área para tal fin. Debe ser un recinto cerrado y con una correcta renovación de aire.

También podemos optar por la construcción de una cámara frigorífica de media temperatura que conserve los desechos hasta su recolección.

Este sector debe estar próximo a la salida del edificio para su rápida evacuación hacia donde se realice la recolección.

--	--

AREA DE ESPECIALIZACIÓN: PANADERÍA PASTELERÍA

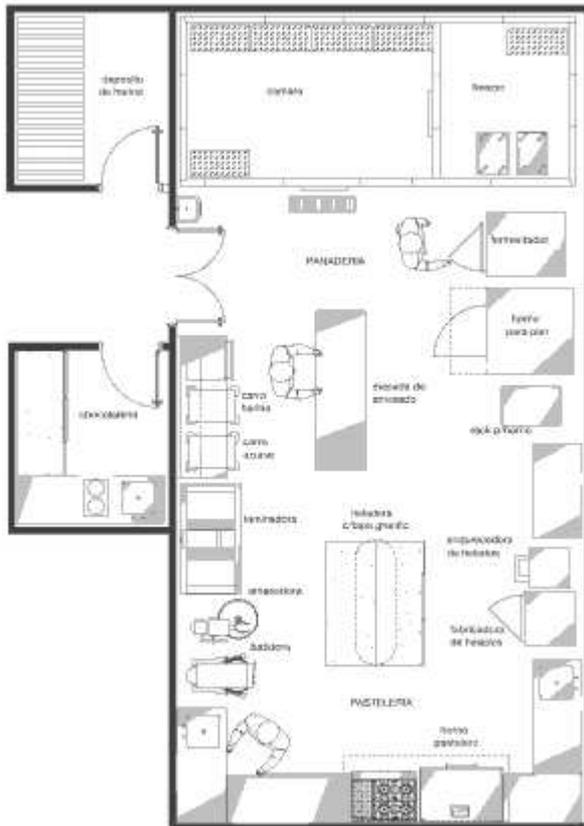
Cuando la magnitud del emprendimiento lo requiere, estos sectores no están mezclados con las áreas de la cocina principal, sino que son sectores diferenciados.

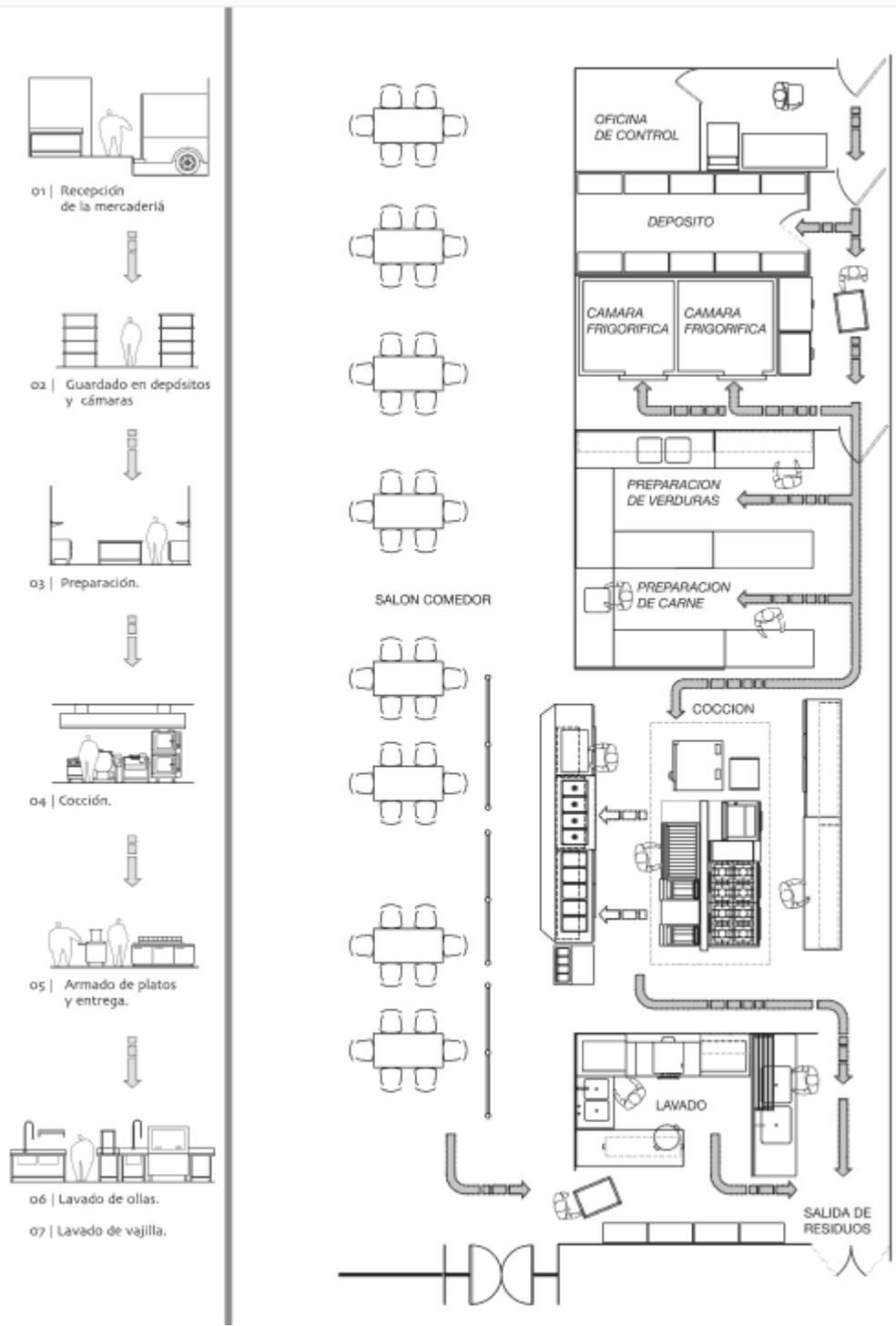
Como observamos en el gráfico, la panadería y la pastelería pueden compartir el mismo espacio y tienen muy cercanas, pero diferenciadas las áreas de depósito de harinas y la chocolatería.

El depósito de harinas está separado para evitar que el calor y la humedad de la panadería perjudiquen sus propiedades.

La chocolatería está aislada en un local diferente para poder trabajar con otras temperaturas, necesarias para derretir y enfriar los chocolates.

Dentro de este sector es aconsejable tener dos cámaras, una de media y otra de baja temperatura (freezer).





Unidad n° 3

NOCIONES DE ARQUITECTURA GASTRONÓMICA
CUANTIFICACION – DIMENSIONAMIENTO

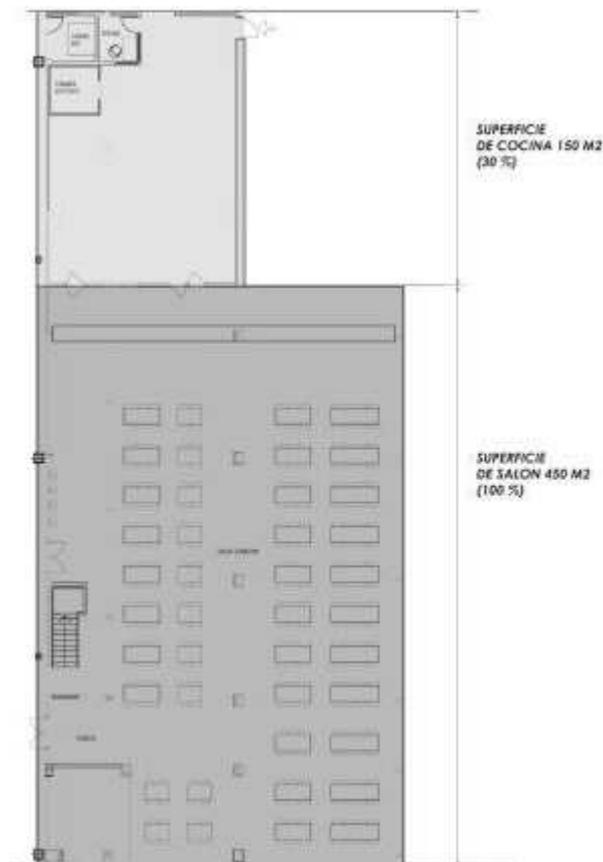
OBJETIVOS:

Proveer los elementos de análisis necesarios para el correcto dimensionamiento de una cocina. Revisión de medidas generales.

Existen datos teóricos específicos para dimensionar una cocina. Los cuales deberán ser tomados como datos iniciales y luego interactuar con el diseño del edificio.

Los datos básicos con que debemos contar para hacer un dimensionamiento son:

- a. Cantidad de platos a servir
- b. Tipo de equipamiento elegido
- c. Monto de inversión predeterminada



a) cantidad de platos a servir

- Primero debemos dimensionar el salón comedor, en base a una intención inicial del negocio (por ejemplo, queremos hacer un restaurante de 100 personas)
- La cantidad de cubiertos o raciones a preparar esta dado por la fórmula:

$$\text{Cantidad de personas} \times \text{N}^\circ \text{ de renovaciones} = \text{cantidad de raciones totales}$$

- La superficie inicial del salón comedor surge a partir de esta fórmula:

$$\begin{array}{l} \text{Cantidad de raciones} \\ \text{totales (personas)} \end{array} \times \begin{array}{l} \text{factor K} \\ (\text{m}^2 \times \text{pers.}) \end{array} = \begin{array}{l} \text{superficie del salón} \\ \text{comedor (m}^2\text{)} \end{array}$$

- La superficie de la cocina esta estimada en un 30% de la superficie que ocuparán todos los comensales sentados.

$$\text{Superficie del salón (m}^2\text{)} \times 0,3 = \text{superficie de cocina (m}^2\text{)}$$

Tabla orientativa

Tipo de local gastronómico	Cant. de renovaciones	Factor k (m ² que ocupa cada comensal sentado)
Restaurante de alto nivel	1	1,80 – 2,00
Restaurante común	1,5	1,40 – 1,60
Comedor de personal	2	1,00 – 1,20
Fast Food	3 – 4	1,20 – 1,40
Bares y cafeterías	5 – 6	1,20 – 1,40
Banquetes	-	1,40 – 1,60

- Cuando no existe salón comedor, el cálculo de la superficie de la cocina se realizará de la siguiente forma:

Servicio de Catering

$$\text{Cantidad de raciones} \times 1\text{m}^2 / \text{persona} \times 0,3 = \text{superficie de cocina}$$

Hospitales

$(\text{Número de camas} + \text{cantidad de personal}) \times 1 \text{ m}^2 / \text{persona} = \text{Cantidad de raciones}$ $\text{Cantidad de raciones} \times 0,3 = \text{Superficie de cocina}$

Cócteles

$\text{Cantidad de personas} \times 0,8 \text{ m}^2/\text{pers.} \times 0,3 = \text{superficie de cocina}$
--

Una vez obtenido el número que nos indica la superficie total de la cocina , podemos distribuirlo en las diferentes áreas que la componen.

Algunos ejemplos de superficies de las diferentes áreas

RESTAURANTE DE ALTA CATEGORIA	100	200	400
Cantidad de raciones diarias	100	200	400
Cantidad de m ² totales de cocina	42 m ²	75 m ²	200m ²
Recepción y control de mercadería	3,5 m ²	4 m ²	6 m ²
Depósito de víveres secos	8 m ²	11 m ²	22 m ²
Cámaras frigoríficas	-	9 m ²	48 m ²
Preparación	7 m ²	20 m ²	34 m ²
Cocción	5 m ²	19 m ²	44 m ²
Lavado de vajillas	10 m ²	10 m ²	30 m ²
Entrega del servicio	8,5 m ²	2 m ²	14 m ²

RESTAURANTE COMÚN	100	200	400
Cantidad de raciones diarias			
Cantidad de m ² totales de cocina	23 m ²	68 m ²	140m ²
Recepción y control de mercadería	-	-	5 m ²
Depósito de víveres secos	4 m ²	6 m ²	14 m ²
Cámaras frigoríficas	-	9 m ²	10 m ²
Preparación	6 m ²	18 m ²	35 m ²
Cocción	6 m ²	25 m ²	35 m ²
Lavado de vajillas	3 m ²	10 m ²	12 m ²
Entrega del servicio	4 m ²	-	29 m ²

b) Equipos e inversión

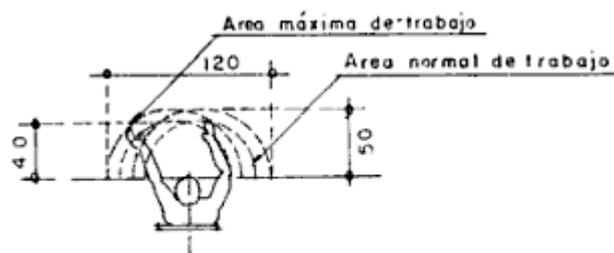
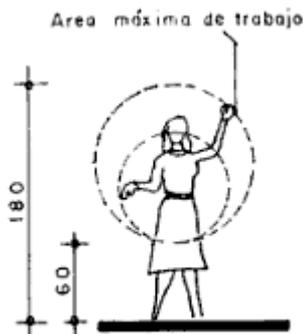
Los equipos que integran una cocina son los que, junto a las circulaciones, entre ellos determinan la superficie de la misma.

La incorporación de tecnologías nuevas, donde podemos ahorrar espacio incorporando un equipo que resuma dos o tres funciones, demandará una inversión inicial en el proyecto un poco superior a la que tendríamos que hacer con equipos tradicionales. Por eso la elección del equipamiento va directamente relacionado con el espacio que contamos para instalarlo y así también va de la mano de monto de inversión que se estima realizar.

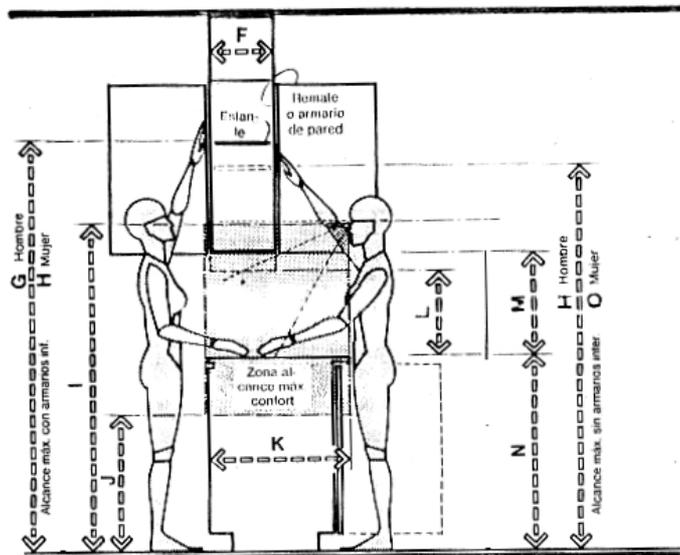
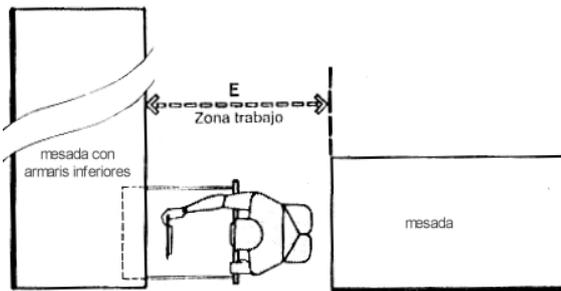
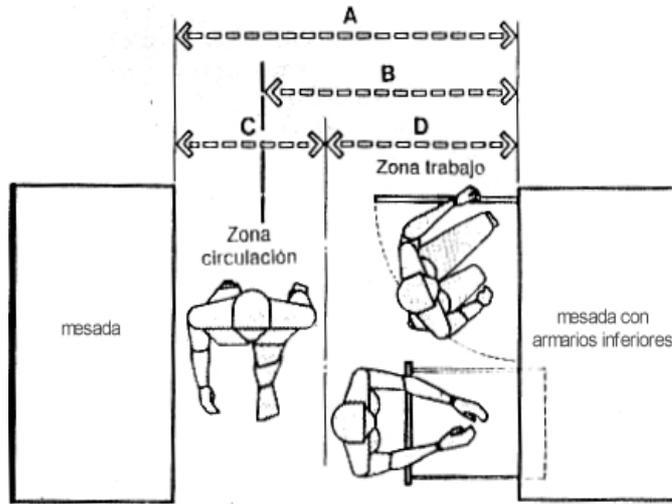
Una vez que ya hemos obtenido la superficie destinada a la cocina, debemos ahonda en las medidas de la misma.

Para determinar estas medidas debemos tener en cuenta un aspecto fundamental: en la cocina trabajan PERSONAS!. Es por este motivo que el equipamiento y circulaciones deben respetar principalmente las medidas ANTROPOMÉTRICAS.

A continuación vemos algunos ejemplos de ellas:

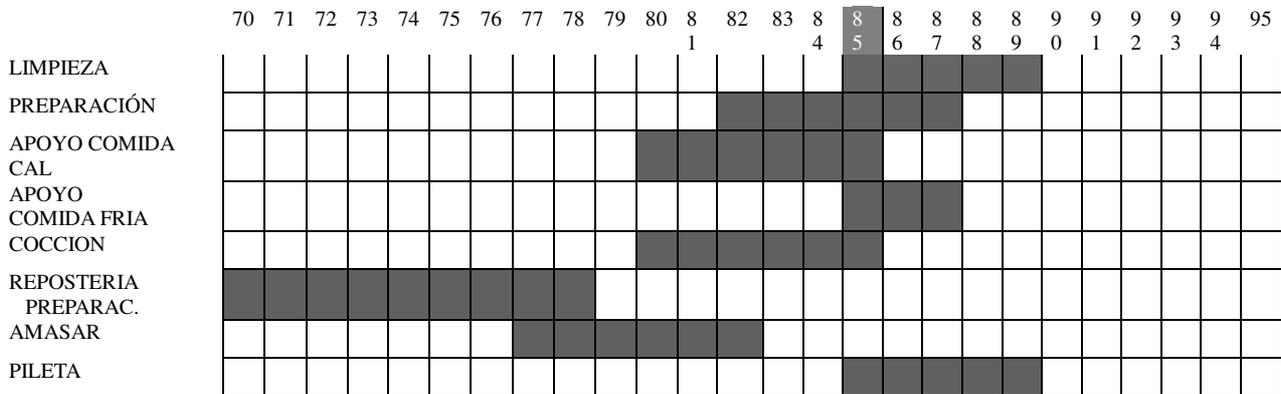


4.1. Radio de alcance de las manos en sentido vertical y horizontal.



ALCANCE COMPARATIVO EN ARMARIOS DE COCINA

Alturas recomendadas de mesadas



Espacios de circulación

Tipo de pasillo	Ancho
Pasillo simple con equipo limitado	76 a 91 cm
Pasillo doble con equipo limitado	107 a 137 cm
Pasillo simple con equipo sobresaliente	107 a 137 cm
Pasillo doble con equipo sobresaliente	137 a 168 cm

Unidad n° 4

NOCIONES DE ARQUITECTURA GASTRONÓMICA
ASPECTOS TECNOLÓGICOS

OBJETIVOS:

Conocer los aspectos constructivos a tener en cuenta al momento de planificar un emprendimiento gastronómico.

DISEÑO DE LA COCINA

- ASPECTOS FUNCIONALES
- ASPECTOS DIMENSIONALES
- ASPECTOS TECNOLÓGICOS

ASPECTOS TECNOLÓGICOS

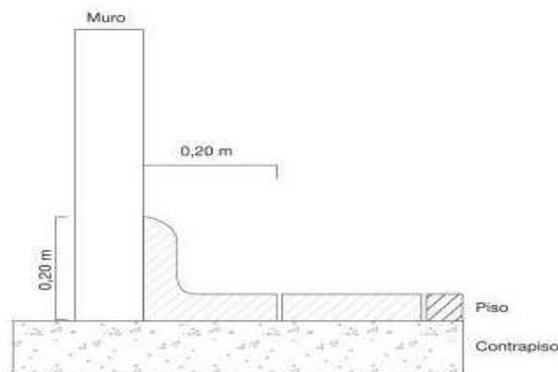
◆ **MATERIALES**

- impermeables
 - lisas
- fáciles de limpiar
 - mínimas juntas
- buena resistencia a usos intensivos
- Muros:
 - ✓ revestidos en cerámicos o azulejos en los sectores húmedos (lavado, preparación, etc.),
 - ✓ acero inoxidable en las paredes que sirven de apoyo a la cocción,
 - ✓ reforzados a la altura de las alacenas
- Cielorrasos:
 - ✓ suspendidos
 - ✓ paneles desmontables
- Mesadas:
 - ✓ materiales duros y resistentes
 - ✓ colores claros y monocromáticos
- Muebles
- Pisos:
 - ✓ alto tránsito

- ✓ antideslizantes
- ✓ pendiente para desagote

Zócalo sanitario:

Provee continuidad entre el piso y la pared para impedir que en esa zona se acumulen restos de suciedad y facilitar su limpieza.



- Puertas y ventanas:
 - ✓ protección antiplagas

◆ INSTALACIONES

concentración de instalaciones
correcta elección de materiales

1. Provisión de agua fría y caliente
2. Provisión de gas
3. Instalaciones eléctricas
4. Eliminación de efluentes
5. Ventilaciones

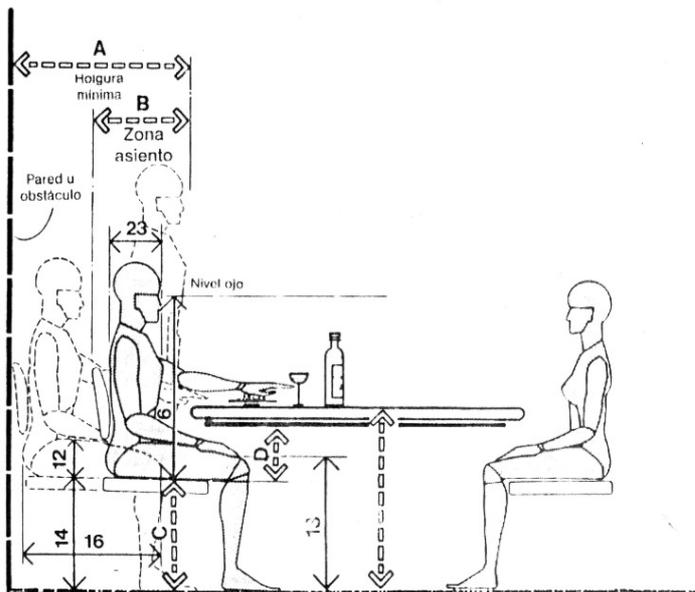
◆ ILUMINACIÓN

- natural
- artificial

Unidad n° 5
ESPACIOS PARA COMER

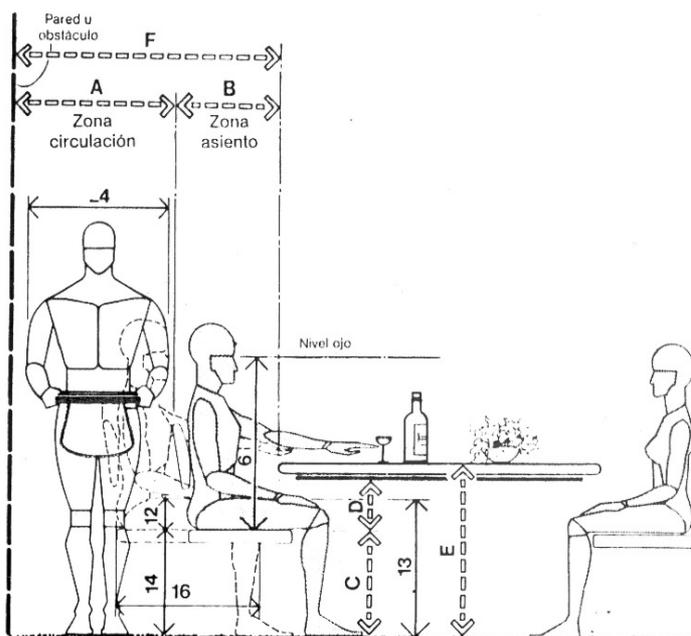
OBJETIVOS:

Conocer las dimensiones aconsejadas a la hora de diseñar el salón comedor de un emprendimiento gastronómico. Variables a tener en cuenta. Nociones de diseño.

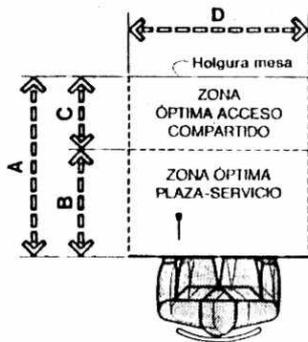


Cm	
A	76,2 – 91,4
B	45,7 – 61,0
C	40,6 – 43,2
D	19,1 min.
E	73,7 – 76,2
F	121,9 – 152,4

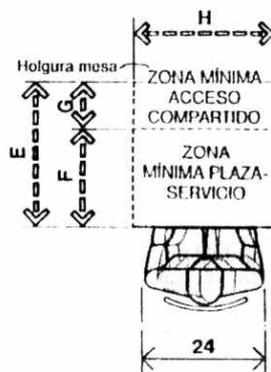
HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA/SIN CIRCULACIÓN



HOLGURA MÍNIMA DETRÁS DE LA SILLA



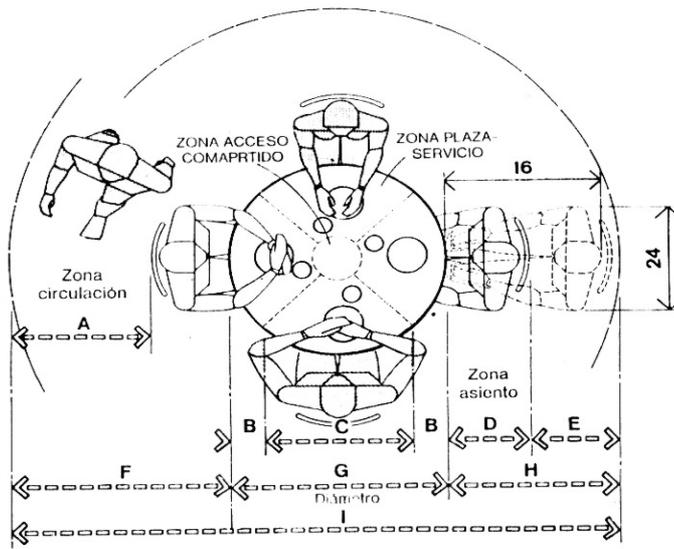
**PLAZA DE SERVICIO
ÓPTIMA**



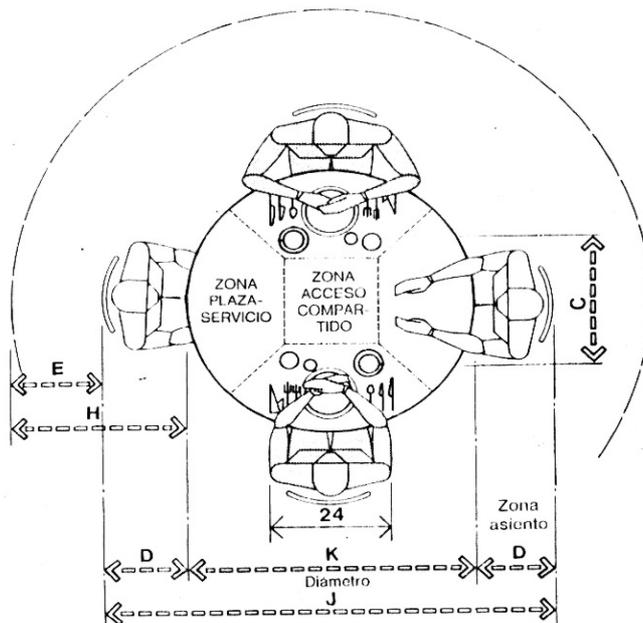
**PLAZA DE SERVICIO
MÍNIMA**

Cm	
A	68,6
B	45,7
C	22,9
D	76,2
E	53,3
F	40,6
G	12,7
H	61
I	228,6
J	182,9

Cm	
A	76,2 min
B	15,2
C	61
D	45,7 – 61,0
E	30,5
F	121,9 – 137,2
G	91,4
H	76,2 – 91,4
I	289,6 – 320,0
J	213,4 – 243,8
K	121,9

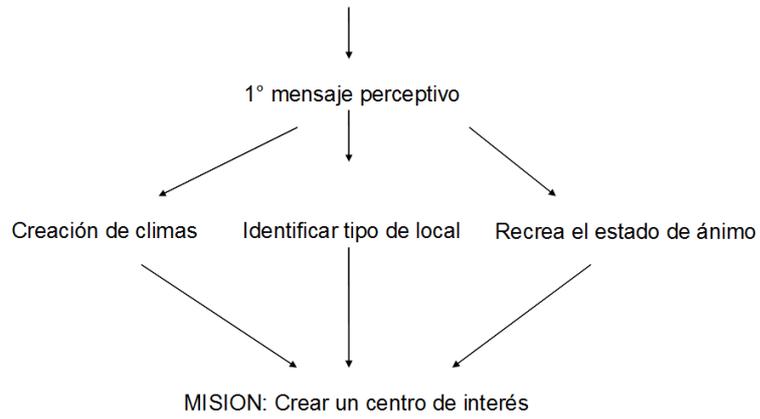


MESA CIRCULAR DE DESAYUNO/COCINA PARA CUATRO PERSONAS, DIÁMETRO 91,4 cm (36 pulgadas)



MESA CIRCULAR PARA CUATRO PERSONAS/PROGRAMA MÍNIMO/DIÁMETRO 121,9 cm (48 pulgadas)

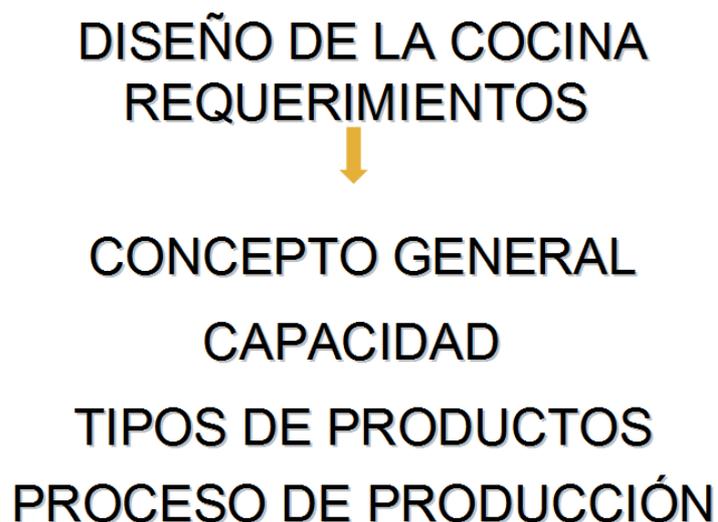
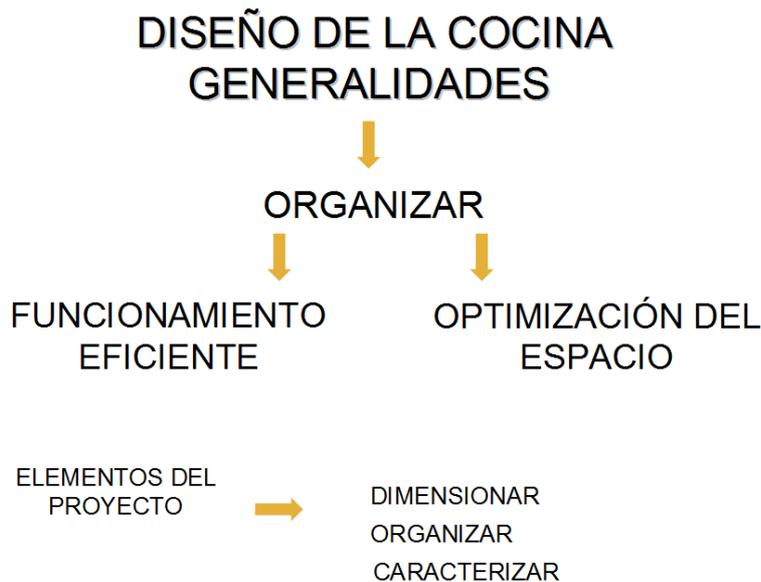
ILUMINACION

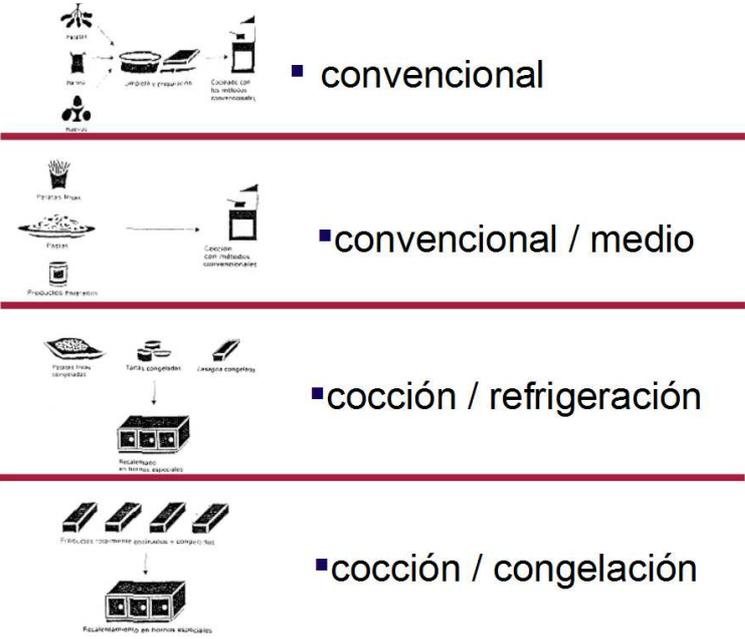


Unidad n° 6
COCINAS DE PRODUCCION

OBJETIVOS:

Conocer las características particulares presentes en una cocina de gran escala. Concepto y funcionamiento del sistema "línea fría". Gastronorm.





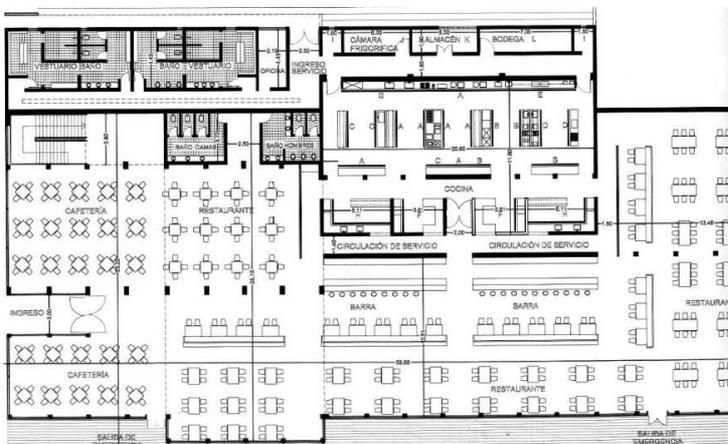
Cocinas de Producción



Abastecimiento de gran número de personas.

Línea Fría

Cocinas de Producción



Cocinas de Producción

Mayor volumen de producción



Planificación / Mecanización



Cocina Programada



Elementos de mayor tamaño y capacidad

-
- Equipos para procesamiento
 - Equipos para cocción
 - Espacios de almacenaje
 - Depósitos fríos
 - Cámaras de productos terminados
 - Depósitos de basura
 - Espacios de circulación
 - Mesadas, bachas y estantes
 - Ventilación
 - Flexibilidad en el uso del espacio
 - Sistemas de limpieza
 - Accesorios y carros

Linea Fría

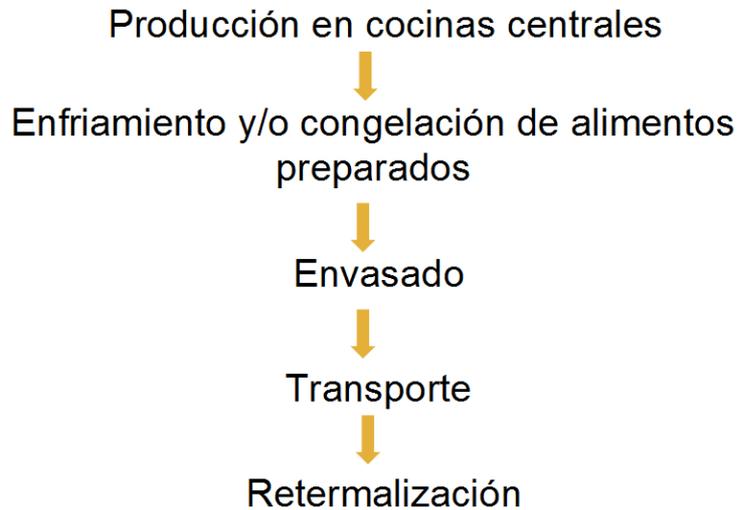
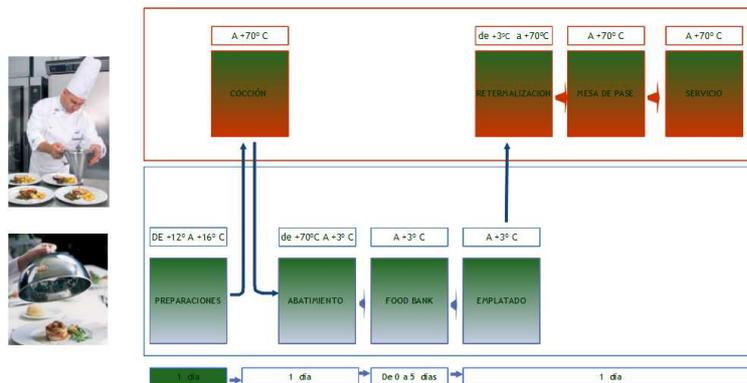


Diagrama de los procesos de prod. en L. F.



Diseño de la cocina central

↓ EQUIPAMIENTO

Aspectos a tener en cuenta:

- Marcha hacia adelante para evitar contaminación cruzada
- Distribución de zonas de trabajo
- Sistema de limpieza
- Gestión de residuos
- Prevención de riesgos laborales
- Etc.

ANEXO

TRABAJO PRÁCTICO Nº 2 **“Análisis de una cocina existente”**

Objetivos: Lograr que el alumno identifique en un ejemplo real los distintos conceptos aprendidos hasta el momento en la materia.

El trabajo podrá realizarse en forma individual, o grupal (respetando los grupos ya conformados).

Cada grupo deberá elegir un establecimiento gastronómico y realizar las siguientes evaluaciones:

Tareas a realizar:

Caracterización del sitio donde se encuentra el establecimiento de estudio.

Localización, competencia, radio de influencia, accesibilidad, entorno, etc.)

Caracterización del establecimiento.

Menú, cliente objetivo, cant. de comensales, frecuencia de uso, nivel de precios, localización de la cocina, tipo de servicio, almacenamiento de productos, etc.)

Identificación de las diferentes áreas que conforman la cocina del establecimiento.

Ingreso y recepción de materia prima, acopio, elaboración, cocción, armado de platos, entrega de platos. Lavado de vajillas. Residuos. Sectores especializados (si hubiera).

Relevamiento de las medidas del equipamiento verificando con lo aprendido en clase.

Presentación:

Oral en turnos a convenir y escrita.

Dichas presentaciones deberán constar de suficiente material gráfico y fotográfico como para poder mostrar lo que se esta explicando de forma oral o escrita.

TRABAJO PRÁCTICO Nº 2
“Análisis de una cocina existente de gran escala”

Pautas orientativas para la elaboración del informe:
Análisis de una cocina (Holiday Inn – Córdoba)

- Cuál es la ubicación de la cocina respecto al local?
- Qué servicios que cubre?
- Qué superficie aproximada tiene?
- Qué cantidad de raciones se elaboran?
- Está dividida en áreas?
- Por dónde se realiza el ingreso de la materia prima?
- Qué características tiene el núcleo de los fuegos? (Cálculo, composición, número, etc)
- Cómo se desarrollan los diferentes pasos en la elaboración de la materia prima? (Superficies, características del equipo, etc)
- Dónde y cómo se realiza el acopio de bebidas?
- Dónde y cómo se realiza el lavado de vajilla y utensilios?
- Dónde se guardan vajilla y utensilios?
- Cómo se manipulan los residuos?
- Por donde ingresa el personal?
- Qué características tienen las áreas para el personal?
- Qué características tiene el equipo? (alturas de planos de trabajo, equipo fijo, móvil, grado de flexibilidad, materiales)
- Que materiales están presentes en la cocina?
- Cuáles son las instalaciones presentes? Están a la vista? Están protegidas? Etc.
- Cuales son las normas de seguridad?

TRABAJO FINAL: Armado de un Restaurante

Objetivos: Lograr que el alumno adquiera los conocimientos básicos en la organización de una cocina , sea cual fuere la escala, para poder desempeñar las actividades necesarias para el correcto funcionamiento de la misma, y obtener un producto final de calidad.

Tareas a realizar:

- ✦ Localizar un sitio para ubicar el Restaurante, acompañado de relevamiento gráfico fotográfico, descriptivo, etc.

Justificar la elección del sitio según los siguientes puntos:

Ubicación, lugar, barrio, localidad, etc

El público a quien se dirige el producto

- ✦ Describir los servicios que brindará y las ventajas que tendrá respecto de la competencia existente.
- ✦ Determinar dimensiones de la cocina y el salón teniendo en cuenta la cantidad de comensales y renovaciones.
- ✦ Realizar un esquema del salón y la cocina, donde se vean reflejadas relaciones de superficies y funcionamiento.
 - Escala del dibujo 1:100.
 - En el esquema de salón deben apreciarse la ubicación de las mesas.
 - Gráficos de circulación de: personal, materia prima y plato elaborado.
 - Gráfico de iluminación
- ✦ Bosquejar el diseño de la cocina propiamente dicha, distribución y división por áreas.
 - Escala del dibujo 1:50.
 - Detalle de medidas y equipamiento utilizado.
 - Detalle de materiales utilizados
- ✦ ***Apoyar TODO lo graficado con imágenes, fotografías, foto montajes, representaciones 3D, etc.***

El trabajo se expondrá frente a la clase y deberán entregarse dos copias impresas.