

6 reglas para diseñar una cocina de restaurante

Aquí está la guía para el diseño de una cocina de restaurante: gestión de espacios y funciones, normas y requisitos mínimos de volumen, instalaciones y equipos, higiene de los ambientes y ejemplos dwg

El diseño de una cocina de restaurante (más en general una cocina profesional) es el resultado de un trabajo en equipo, en donde las personas que lo dirigen se involucran en la organización de los espacios y de las funciones.

El chef podrá indicar cuales son las necesidades dentro del establecimiento, la organización de las rutas y la predisposición de las áreas. El diseñador tiene a disposición los medios para organizar los espacios, en conformidad con las normas de seguridad e higiene, eliminación de los residuos y los requisitos mínimos de dimensión.

En cualquier caso, para el diseño de una cocina es de primordial importancia conocer el tipo de actividad de restauración y, por lo tanto, el target al que pretendemos dirigirnos.

En este enfoque veremos cómo diseñar una cocina para un restaurante, comenzando con las indicaciones de la norma, definiendo luego las dimensiones, recorridos y subdivisiones en zonas.

Normas de referencia para el diseño de una cocina de restaurante

Referencias normativas que se deben absolutamente considerar en la redacción del diseño de una cocina de restaurante son aquellas relacionadas principalmente con la higiene y la conservación de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria de los clientes. De consecuencia, estas normas condicionan también el diseño arquitectónico y la organización de los espacios dentro de las cocinas de los restaurantes. En este caso, se deben tener en cuenta las diferentes normativas nacionales e incluso locales en la fase de diseño y realización de la cocina.

En relación al HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), y no solo, las normas de referencia son:

Normas de referencia en Europa para restaurantes

- [Reglamento CE n. 852 de 29 de abril de 2004](#)

Normas de referencia en los Estados Unidos para el sector de la hostelería

- [Ley de Modernización de la inocuidad de los alimentos del FDA \(Food and Drug Administration\)](#)
- [Pautas y regulaciones sobre HACCP](#)
- [Descarga el “Food establishment plan review guideline” de la FDA](#)

Normas de referencia en Reino Unido para el sector de la hostelería

- [The Food Hygiene \(England\) Regulations 2006 \(as amended\) \(and equivalent regulations in Scotland, Wales & Northern Ireland\)](#)
- [The Building Act 1984](#)
- [Food Safety Act 2004](#)

Las reglas para el diseño de una cocina de restaurante

La cocina es el área destinada a la preparación de los alimentos y como tal, debe tener algunas características que la vuelvan segura para los trabajadores y que permitan proteger la seguridad alimentaria de los consumidores. ¡Es el corazón del restaurante!

Las dimensiones apropiadas y la correcta ubicación en el restaurante, implican organización y seguridad higiénica de los procesos y correctos recorridos de los alimentos, desde la llegada de la materia prima hasta el suministro de la comida preparada, ahorrando recursos y tiempo.

Con este fin, la cocina debe ser diseñada de tal manera que respete, la marcha hacia adelante en el ciclo de producción; por lo tanto, la cocina profesional debe construirse de tal manera que se eviten las rutas de retorno en relación al flujo de saneamiento y procesamiento de los alimentos.

- acceso de la materia prima -> preparación previa a la cocción -> cocción -> posible guarnición-> servicio

Las áreas destinadas al lavado y al procesamiento preliminar de las carnes y las verduras siempre deben ser identificadas. Estos sectores, en base a las dimensiones de la cocina, pueden ser cuartos separados del resto de la cocina con paneles lavables o zonas funcionalmente bien definidas.

Es preferible una forma cuadrada o igualmente estructurada para que no existan espacios estrechos difíciles de desinfectar.



1. Dimensiones para el diseño de una cocina de restaurante

El tamaño mínimo de una cocina con capacidad de hasta 50 asientos debe ser al menos de 20 m² incluida la zona de lavado. Para una mayor capacidad se calculan 0.5 m² (5 square feet en EE. UU) por asiento.

Los muebles deben ser posicionados de manera tal que permitan la limpieza y la esterilización de los establecimientos.



2. Iluminación y ventilación

La superficie de iluminación y ventilación debe comunicar directamente con el exterior.

Todas las aberturas deben tener retinas anti-insectos y anti-roedores.

La cocina debe tener campanas extractoras que envíen el humo al exterior.

Las campanas extractoras pueden ser de dos tipos:

1. Aspirantes con salida a través de la chimenea o de la pared
2. Filtrantes de carbono activo y salida de pared

La elección puede ser libre, lo importante es que todas las hornillas, freidoras y hornos asadores tengan una campana extractora.



3. Piso y paredes

El piso debe ser en un material liso, lavable e impermeable, con esquinas redondeadas y bordes de color claro e inclinado hacia un canal sifón con una rejilla de malla fina.

Las paredes deben ser lisas, lavables y fáciles de esterilizar, en colores claros con esquinas redondeadas y revestidas con azulejos o esmaltadas con resinas epoxy a una distancia de 2 cm del piso.

A la cocina se pueden conectar locales accesorios como despensas, área de lavado, área de cámara fría y similares, que se tomarán en cuenta y se agregarán a la mitad de su superficie en el cálculo del parámetro $0.5 \text{ m}^2/\text{lugar}$ al que nos hemos referido, a propósito del tamaño mínimo de la cocina.

4. Despensa y almacén

La despensa debe estar ubicada en un vano independiente; es posible también en el sótano, siempre que sea salubre y tenga la altura suficiente.

Debe ser un lugar no accesible para el público, donde no se pueda realizar ninguna manipulación a los alimentos, destinado exclusivamente a la conservación de los alimentos en los pertinentes congeladores. Piso y paredes deben ser lisos y lavables.

El almacén debe estar equipado con estantes adecuados y suficientes hechos de material lavable, destinados a contener alimentos no perecederos.

La conservación de los alimentos en la cocina se realiza en 4 equipos:

1. Un refrigerador para productos cocidos, comidas preparadas y productos semiacabados
2. Un refrigerador para las carnes
3. Un refrigerador para las verduras
4. Una nevera para otros alimentos como embutidos, leche y derivados.

Para alimentos fríos y congelados es suficiente tener un único refrigerador también si se aconseja tener uno de reserva.

5. Área de lavado de vajilla

En el área dedicada al lavado de ollas y vajillas etc. no se permite el procesamiento de los alimentos. La zona mínima debe ser de 5 m² y en casos especiales, puede estar ubicada en el mismo espacio de la cocina.

6. Instalaciones y equipos que deben ser presentes en el diseño de una cocina de restaurante

Las instalaciones y los equipos deben adaptarse a las necesidades y al tipo de alimentos preparados, deben estar predispuestos a facilitar la limpieza y la desinfección (por ejemplo, es preferible la isla de cocción en el centro de la habitación y levantada del piso, que apoyada contra la pared y cerrada hasta el suelo).

Las superficies de trabajo, estantes de almacenamiento y todos los elementos presentes en una cocina de restaurante debe ser en un material adecuado para el contacto con la comida, lisa y continua de fácil lavado y desinfección.



Mesas de acero

Las mesas de preparación de los alimentos deben ser de acero inoxidable y son equipos estándar de cocina, ya que los alimentos en preparación, en particular la carne, se debe elaborar en este tipo de materiales. Las mesas de preparación en acero inoxidable pueden ser libres o conectadas a otros equipos, dependiendo de la configuración de la cocina.

Encimeras

Las encimeras profesionales en un restaurante son estándar. La ubicación óptima es en el centro de la cocina.

Generalmente, el módulo central está formado por una encimera con más fogones y con parrillas que se pueden alternar, cada fogón tiene su perilla, mientras que debajo de la encimera se aconseja ubicar un horno o más. Los módulos de cocción deben estar acompañados de una campana extractora.

Fregaderos

Los fregaderos deben ser de acero inoxidable o de cerámica con grifos no manuales (a pedal o con fotocélulas). El sector de carnes y verduras deben tener su propio lavabo y su propia encimera y debe contar con herramientas

específicas utilizables para realizar otras funciones después de un lavado a fondo.

Lavavajillas

El lavavajillas profesional es indispensable, porque permite prevenir la propagación de enfermedades causadas por bacterias y alimentos.

Refrigerador

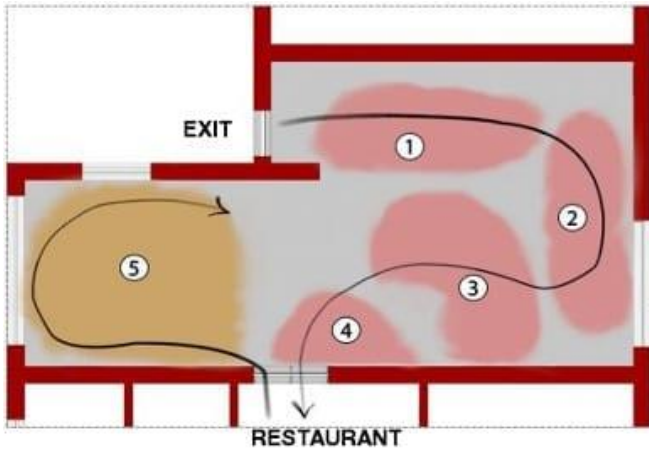
Los refrigeradores son obligatorios para cualquier restaurante porque muchos productos alimentarios deberán mantenerse a una temperatura mínima, como es requerido por los parámetros de seguridad alimentaria. Congeladores: son esenciales para la conservación de alimentos que no son utilizados de manera inmediata.

Abatidor

El abatidor rápido de temperatura es una herramienta que permite reducir velozmente la temperatura de los alimentos recién cocidos o de la materia prima (alimentos crudos), permitiendo la conservación en un congelador o refrigerador. Aunque no es obligatorio, se recomienda.

Diseño de una cocina de restaurante: la ruta 'limpia' y la 'sucia'

Otra cosa importante en la etapa de diseño de una cocina profesional de un restaurante es la distinción entre la ruta limpia y la ruta sucia. Donde es posible y necesario proyectar una doble ruta de acceso para separar la trayectoria de los platos limpios (listos para el ingreso en los comedores) y de los platos sucios (entrantes hacia la zona de lavado); esta precaución debe adoptarse en cocinas donde se preparan más de 100 platos en el mismo momento.



Las rutas se dividen de hecho en:

- limpias
- sucias

La primera incluye el proceso que comienza desde la recepción de las materias primas (1), continua con la preparación de las líneas (2) de los diferentes platos (3) y termina con el servicio a las mesas (4).

El segundo se refiere a la recogida de los platos y cubiertos de las mesas y su colocación en el lavaplatos y en el lavavajilla (5).

Para garantizar la higiene del lugar, estos dos caminos nunca deben cruzarse. Por este motivo, si el espacio destinado a la cocina es lo suficientemente grande, se puede diseñar un área de lavado específica. Si en cambio se trabaja en un solo ambiente la solución más práctica es organizar las dos rutas a los lados opuestos de la habitación.



Por último, es necesario garantizar contenedores para residuos, de fácil acceso, de abertura con pedal o que la tapa no implique contacto con las manos del personal.

Recuperado de: <http://biblus.accasoftware.com/es/6-reglas-para-disenar-una-cocina-de-restaurante/>