

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

1



Qué

Adquirir conocimientos para poder trabajar con seguridad y saber aplicar las normas higiénico-sanitarias en el ámbito de la restauración.

Contenidos

- 1.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- 1.2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

1.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

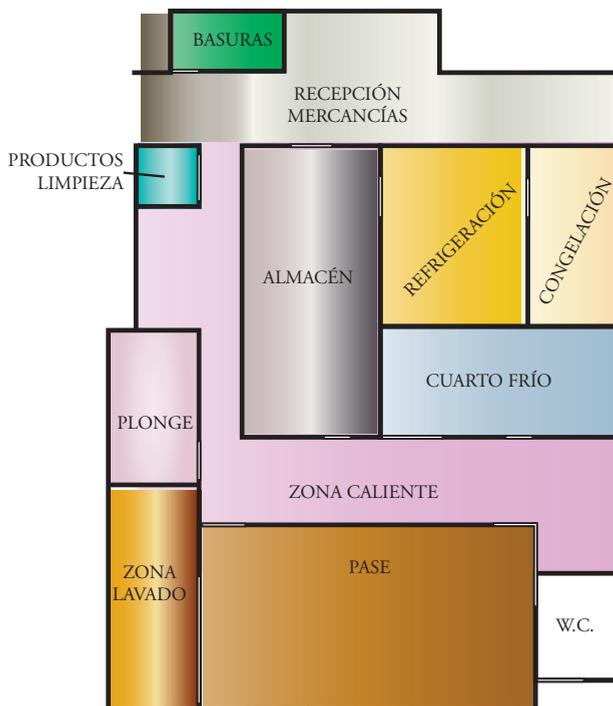
Trataremos en este tema las condiciones de seguridad e higiene de instalaciones, mobiliario, maquinaria, etc.

Comenzaremos con las condiciones que deben reunir los locales y los materiales con los que son construidos. Hay una serie de características comunes que los definen, deben ser fáciles de limpiar, impermeables, sin rugosidad y resistentes.

Las condiciones de los locales no solo son referidas a los materiales, sino también a la higiene y a la salud laboral de las personas que allí trabajan. Las instalaciones de gas, electricidad, ventilación, refrigeración se deben diseñar de forma ergonómica, eficiente y versátil.

El diseño de la cocina ha de estar pensado para favorecer su limpieza y desinfección, favoreciendo la marcha adelante. Se llama marcha adelante al flujo del producto de tal manera que su recorrido sea de mayor a menor contaminación, sin cruces ni retrocesos, evitando así las contaminaciones en los diferentes procesos (recepción, preelaboración, elaboración, etc.).

Evitaremos los accesos directos desde el exterior a las zonas de elaboración de los alimentos, por ejemplo, separaremos la zona de recepción de materias primas o la zona de basuras.



Ejemplo de distribución de una cocina

3.1 Términos culinarios relacionados con la prelaboración

Como profesionales, debemos conocer una serie de términos culinarios, algunos de los más característicos pueden ser:

- **Ablandar.** Trabajar y poner blanda una grasa u otro producto o elaboración a mano para darle una consistencia menos firme. Si se aplica a una grasa se denomina empomar.
- **Abbrillar.** Dar brillo con mermeladas, gelatinas, jalea, grasa o huevo a diferentes elaboraciones, que pueden estar ya hechas o estar preparadas para hornear.
- **Acanalar.** Consiste en hacer canales o estrías en la parte exterior de un género crudo, antes de usarlo para decoración. Se puede hacer en frutas, pepino, calabacín, etc.
- **Aderezar.** Adecuar la sal, aceite o especias en una comida. También consiste en destacar los sabores de un plato mediante condimentos, como vinagre o especias.
- **Adobar.** Meter género crudo en un preparado que llamamos adobo –compuesto esencialmente por una mezcla de aceite, vino o vinagre y especias diversas– con la finalidad que se conserve, que le dé un sabor especial o que se ablande.
- **Agarrarse.** Sucede cuando los preparados culinarios se pegan al recipiente donde se están cocinando por efecto del calor, su olor y su sabor variará.
- **Albardar.** Consiste en cubrir con láminas de tocino un alimento, evitando así que esté seco cuando se cocina, además mejora su sabor.
- **Aliñar.** Aderezar o sazonar.
- **Aromatizar.** Se basa en introducir una sustancia aromática en un preparado dándole olor y sabor.
- **Asar.** Cocinar al horno o la parrilla un alimento, usando únicamente grasa, de este modo, su parte externa queda dorada y por dentro queda muy jugoso.
- **Asustar.** Poner un líquido frío a un preparado en ebullición para que deje de hacerlo.
- **Aviar.** Preparar completamente un ave para su cocción, asado, etc.
- **Blanquear:**
 - ✓ Batir enérgicamente yemas y el azúcar hasta que la mezcla tenga una consistencia cremosa y blanquecina.
 - ✓ Poner un alimento en el fuego en agua fría y llevarlo a punto de ebullición.
 - ✓ Cocer a medias para quitar impurezas, mal sabor, olor o color, desalarlo, etc.

