

ANEXO IX

PLAN FUNCIONAL DE LA COCINA

Se debe establecer un circuito de producción, ley de marcha adelante, considerando los víveres como materia prima y los menús emplatados como producto terminado. Para ello deberá contar con las siguientes zonas, que se indican de modo orientativo, pudiendo ser alteradas por los licitadores, siempre que garanticen la seguridad integral del proceso.

1. Área de control, recepción y almacenamiento de suministros.

Es el espacio físico destinado a recibir los víveres y a su almacenamiento posterior. Se situará exterior y contigua al recinto de la cocina, accediendo desde ésta a la zona de almacenamiento, formada por el almacén y las cámaras.

La mercancía pasará, al almacén si es producto no perecedero, o a las cámaras si precisa de frío para su conservación.

Tanto el almacén como las cámaras tendrán a su vez acceso desde la cocina, facilitando así el paso de las materias primas a las zonas de preparación.

2. Área de preparación de alimentos.

Serán dependencias cerradas y climatizadas destinadas a preparar los alimentos para su posterior utilización.

En estas dependencias se realizarán las siguientes funciones:

- Preparación de vegetales y frutas.
- Preparación de carnes y aves.
- Preparación de pescados.
- Cocina fría y desayuno.

Estarán ubicadas a continuación de la zona de recepción y almacenamiento y comunicadas con ellas.

3. Área de fabricación – cocción.

Será el espacio físico donde se situarán los elementos necesarios para la cocción de los alimentos, estará ubicada por lo tanto, a continuación de las zonas de preparación. La instalación del bloque de cocina, dentro del local, se hará de forma que se tenga acceso a él por todos los lados y estará dotado de los elementos necesarios para los diferentes tipos de cocción. Dispondrá de los abatidores necesarios.

4. Área de distribución.

En esta zona se ubicará la cinta transportadora y todos los elementos necesarios para el emplatado de los menús.

5. Área de lavado.

Son lugares destinados a la limpieza de todo el material empleado en la cadena de producción.

Incluye:

- El plunge: local para el lavado de todos los utensilios empleados en las zonas de fabricación / cocción y distribución. Deberá estar próximo a estas zonas para evitar grandes recorridos con los útiles a lavar.
- El tren de lavado: espacio físico donde se ubicará la maquinaria para el lavado del menaje que se ha utilizado para la distribución de los menús en las unidades de consumo finales (bandejas, vajillas, cubiertos, etc.). Estará próximo al acceso de la cocina por donde se reciban los servicios de hospitalización.
- Lavado de carros de transporte, carros portabandejas, carros de distribución, etc.: sistema automático y con sistema de secado por aire. Se situará próximo al tren de lavado

6. Área de control.

Locales ubicados en el recinto de la cocina, destinados a la supervisión de los puntos claves de la cadena de producción.

- Control de mercancías: se situará en la zona de recepción de mercancías.
- Control de dietas: se situará próxima a la zona de distribución.

7. Área de residuos

Deberá tener una o varias cámaras refrigeradas para el almacenamiento de los desechos generados en la cocina, hasta su retirada. Dispondrá de doble acceso, uno interior desde la cocina, para depositar las bolsas o carros, y otro exterior para su retirada.

8. Cuarto frío

Dependencia diseñada para la conservación de productos acabados, ya sea refrigeración, congelación o conservación al vacío. Constará de un local de preparación y de una cámara, que será de refrigeración o de congelación según el modelo de conservación seleccionado.

9. Área de almacenamiento de carros.

Dispondrá de un espacio donde se almacenen los carros una vez que estén limpios.

10. Área de carros.

Espacio destinado a la retermalización de los carros antes de iniciar su distribución a las unidades de consumo finales.

11. Anexos

Incluye diversos locales de apoyo a la cadena de producción. Fundamentalmente consideramos los siguientes:

- Cuarto de limpieza: local cerrado que se situará preferentemente próximo al tren de lavado, destinado a guardar todos los útiles necesarios para la limpieza de la cocina. Estará provisto de un vertedero y una estantería.
- Almacén de limpieza: local para almacenar los productos de limpieza.
- Almacén de menaje: local para almacenar el menaje y vajilla de reposición.

12. Circuitos

Será necesario diseñar, en el interior de la cocina siguiendo la ley de la marcha adelante, los circuitos de limpio y de sucio para evitar los cruces entre las materias primas, los productos elaborados y los residuos.

Se establecerán los puntos donde se ubicarán los contenedores de residuos, provistos de bolsas, para depositar los desechos en cada una de las zonas.

Quedarán definidos los circuitos de sucio para el traslado de los recipientes usados hasta su lavado y los circuitos de limpio para la devolución del material ya lavado a su lugar de ubicación.