

TEMA 3

Limpieza de maquinaria, instalaciones, utensilios y accesorios propios de cocina. Limpieza de armarios, paredes, ventanas y suelos. Limpieza de talleres y laboratorios

OBJETIVOS

Identificar las principales necesidades de higiene y limpieza de las dependencias, el menaje y los útiles de cocina

Aprender las técnicas básicas de higienización de las dependencias, el menaje y los útiles de cocina

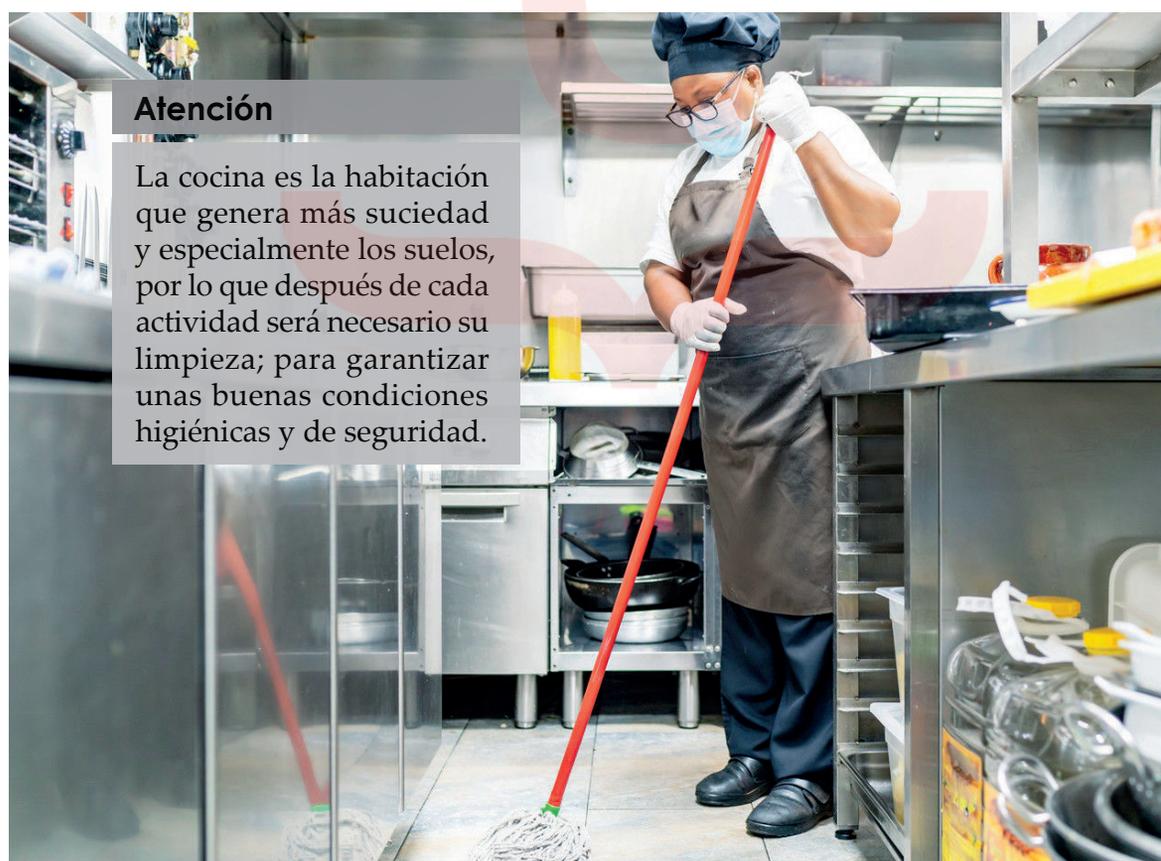
1. LIMPIEZA DE MAQUINARIA, INSTALACIONES, UTENSILIOS Y ACCESORIOS PROPIOS DE COCINA

1.1 Limpieza de cocinas

A. Suelos

a. Características

Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente.



b. Productos, medios y normas de utilización

Antes de comenzar con el proceso de limpieza hay que asegurarse de que los **desagües** no se encuentren obstruidos y estén funcionando de forma adecuada.

Los suelos se friegan con abundante agua y lejía, pero siempre procurando emplear la dosificación adecuada con el fin de evitar olores desagradables. Es importante utilizar una maquinaria industrial una vez a la semana para realizar una limpieza más profunda y así ablandar la suciedad, la grasa y el aceite que se impregna en el suelo.

La limpieza general diaria puede realizarse con una manguera de agua y jabón desengrasante, para posteriormente aclararlo con agua y lejía.

B. Paredes

a. Características

Las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados.

b. Productos, medios y normas de utilización

Antes de proceder a la limpieza de las paredes, debemos tener la precaución de desconectar todos los aparatos eléctricos, así como el cuadro general del diferencial que corresponda a los mecanismos enchufados.

Una vez efectuada esta operación, la limpieza se realiza de forma rápida y para ello se utiliza una mopa impregnada en agua y desengrasante, deslizándola de la parte más alta a la más baja.

C. Techos

a. Características

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidos estarán diseñados, contruidos y acabados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho indeseable y el desprendimiento de partículas.

b. Productos, medios y normas de utilización

En el techo, al igual que en las paredes y suelos, proliferan toda clase de organismos, por lo que la limpieza de estos habrá de realizarse una vez recogidos todos los elementos que puedan resultar dañados.

Antes de comenzar a limpiar se cubrirán con plásticos todos los aparatos que no puedan desplazarse de la cocina y que puedan ser deteriorados con los elementos o maquinaria utilizada para la limpieza.

En un segundo momento se colocarán las escaleras o herramientas necesarias para que los profesionales de la limpieza puedan acceder perfectamente al techo.

Acto seguido se procede a limpiar para lo cual se suele utilizar la aspiradora, mopa, plumero o robots que desprendan vapor para aquellos lugares que acumulen gran cantidad de partículas de grasa.

D. Ventanas y cristales

a. Características

Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba (varilla de hierro acodillada en sus extremos, sujeta en varios anillos y que sirve para asegurar puertas o ventanas), durante la producción.

En muchas ocasiones las cocinas tienen distintos departamentos que han sido divididos mediante mamparas de cristal, si esto ocurriera sería necesario proceder a su limpieza; ya que la grasa y los vapores habrían ensuciado los mismos.

b. Productos, medios y normas de utilización

En primer lugar, utilizaremos agua tibia mezclada con jabón o un desengrasante el cual diluiremos en agua, extenderemos con un trapo humedecido en la mezcla que utilicemos por toda la superficie para eliminar así la suciedad acumulada y los restos de grasa. A continuación, pasaremos un paño húmedo para eliminar los restos del agua jabonosa o del desengrasante y para terminar secamos muy bien para eliminar la toda humedad.

E. Puertas

a. Características

Las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

b. Productos, medios y normas de utilización

Para eliminar la grasa humedecemos un paño en agua tibia con un poco de jabón neutro o una mezcla de agua con un poco de desengrasante y se friega toda la superficie de la puerta, posteriormente con un paño humedecido en agua tibia limpia se pasará por toda la superficie para que no quede ningún resto de jabón o de desengrasante.

1.2 Limpieza de maquinaria de cocina

Si bien en el **epígrafe 1.1** analizamos la limpieza de las cocinas en tanto que dependencias o lugares físicos, en este epígrafe nos centraremos en identificar todos aquellos enseres (objetos y elementos) que podemos encontrar en una cocina o en un comedor así como en determinar las principales indicaciones de limpieza referidas a cada uno de esos enseres.

Recuerde

Toda maquinaria que se utilice para cualquier clase de trabajo debe ser limpiada posteriormente. Si esta es eléctrica, antes de proceder a su limpieza y como medida de precaución, habrá de ser desconectada.

A. Hornos

a. Características

Son aparatos de estructuras huecas donde se depositan los alimentos para su asado o cocción al horno.

Suelen presentar formas variadas y estar provistos o no de rejillas en su parte inferior.

Existen varios tipos de hornos: eléctricos, de gas propano o gas ciudad y de leña.

Todo horno comprende los siguientes elementos:

- El mueble propiamente dicho.
- Las resistencias de calor.
- La cámara de cocción.
- La cámara de estofado.
- El interruptor de encendido.



b. Indicaciones de limpieza

Se limpiarán con **agua caliente jabonosa**. No obstante, existen **productos** en el mercado para su aplicación en frío que actúan ablandando y disolviendo la grasa. Debe observarse cierto cuidado para no deteriorar las paredes del horno.

B. Freidoras

a. Características

Son generadores de calor empleados fundamentalmente para grandes frituras.

Los elementos que componen una freidora son:

- Cubeta o recipiente para el aceite. El material utilizado es el aluminio o el acero inoxidable.
- Cesta de alambre.
- Escurridora.
- Válvulas de seguridad.

Según el combustible utilizado pueden ser:

- Eléctricas.
- De gas propano o ciudad.
- Resistencias.



b. Indicaciones de limpieza

Las freidoras son elementos que se ensucian sobremedida dada la gran acumulación de grasas que se producen durante su uso. Por lo tanto, necesitan una limpieza regular y el oportuno cambio de los aceites.

Normalmente, tanto la cestilla, donde se colocan los alimentos, como la cuba donde se encuentra el aceite suelen ser **desmontables** o de fácil acceso para su limpieza. Esto se realizará con productos detergentes desengrasantes, procediendo posteriormente a su perfecto aclarado y secado.

C. Fogones

a. Características

Son generadores de calor que permiten amplias variedades de técnicas de cocción.

Los podemos clasificar en los siguientes grupos:

- **Según su ubicación**

- Murales. Adosados a la pared.
- Centrales. Retirados de la pared, requieren de instalación aérea o terrestre.



- Transportables.
- Integrales. En un solo cuerpo se integran otros elementos que completan el servicio.

- **Según el combustible empleado**

- De gas propano.
- De gas ciudad.
- De carbón mineral.
- De gas-oíl.
- Eléctricos.

b. Indicaciones de limpieza

Para proceder a la limpieza de los fogones de gas, previamente la **llave de paso** del gas ha de estar cerrada, y al ser todos sus componentes **desmontables**, se facilita su limpieza ge-

neral; la llaves de conexión solo serán limpiadas con un paño humedecido en agua jabonosa, pero nunca se desmontarán sino es por un técnico cualificado.

En la limpieza de los fogones eléctricos, se ha de procurar no utilizar productos que puedan resultar abrasivos.

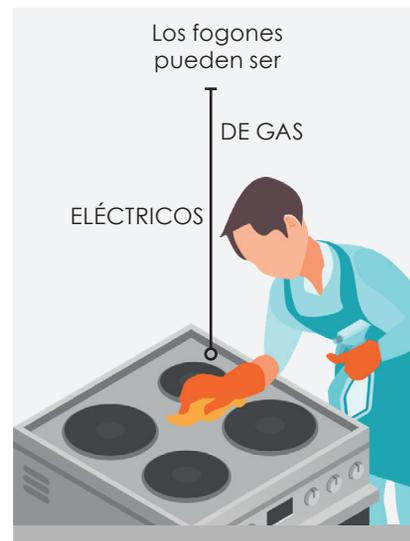
En los equipos para cocina podemos encontrarnos con distintos problemas según sea la parte que procedamos a limpiar.

Las encimeras de acero inoxidable se limpiarán una vez desconectadas las placas eléctricas.

El producto **detergente** utilizado debe ser adecuado y se enjuaga con agua.

Las placas eléctricas se limpian con agua y jabón, calentándolas después ligeramente y frotando con papel.

Los quemadores se desmontan después de lavar la superficie esmaltada. Para una buena limpieza será necesario quitar cualquier partícula que obstruya la salida de gas.



D. Campanas extractoras

a. Características

La campana elimina los gases que se desprenden y se sitúa encima del fogón. Consta de chimenea y orificio de salida de humos.

El extractor es un aparato que sirve para atraer y expulsar el aire.

Su finalidad consiste en purificar el ambiente de humos y olores desagradables.

b. Indicaciones de limpieza

Sobre cada módulo generador de calor se encuentra reglamentariamente ubicada la campana extractora de humos y gases, los cuales pasan por unos filtros antes

Recuerde

Es recomendable utilizar los prácticos robots de cocina, que por la acción del vapor, disuelven la grasa incrustada.



de salir al exterior; su limpieza debe realizarse de forma periódica, o al menos una vez por semana.

La limpieza de los filtros se realiza sumergiéndolos en **agua muy caliente** mezclada con solución antigrasa.

1.3 Limpieza de accesorios de cocina

A. Fregaderos

a. Fregaderos para fregar

- **Características**

Los fregaderos han de ser profundos, de dos o cuatro senos; provistos a los lados de fuertes mesas y escurridores. Su interior debe de ser de zinc. En ellos se almacena la batería de cocina hasta su fregado.

- **Indicaciones de limpieza**

Una vez terminados los servicios de cocina y finalizado el fregado de la batería, se limpian los senos de las pilas. Antes de proceder a su limpieza se retiran los residuos de comida que hayan podido quedar en ellos. Con **agua muy caliente**, estropajo de metal y un **detergente** se frotran los lados y fondos de la pila. A continuación, con agua muy caliente y con la ayuda de una bayeta se aclaran bordes, lados y fondo. Como mínimo **una vez por semana** se echará por los desagües una solución de sosa en polvo disuelta en agua caliente para la eliminación de la grasa almacenada en las tuberías.

b. Fregaderos para lavar

- **Características**

Los fregaderos para lavar están instalados cerca de las secciones donde se lavan pescados y verduras, o cualquier otro alimento que lo precise.

- **Indicaciones de limpieza**

Para su limpieza no se precisa nada especial, porque únicamente se utilizan para lavar los alimentos mencionados; se friegan con estropajo y **jabón neutro** extremando su aclarado. No ha de olvidarse que se ha de retirar los restos de verduras, así como las espinas y las escamas del pescado, que se han almacenado en la rejilla.

B. Mesas

Dentro del local de cocina se encuentran varias mesas con distintas aplicaciones:

a. Mesas calientes

- **Características**

Son muebles que tienen por finalidad calentar comidas a una temperatura inferior a 70 °C.

Su principal aplicación es conservar y mantener calientes los platos preparados.

Pueden ser rectangulares o cuadradas.

En función del combustible utilizado, las mesas calientes pueden ser:

- Eléctricas.
- De gas ciudad o propano.
- De vapor.

Antes de su utilización se debe conectar el interruptor y poner el termostato a la temperatura adecuada.

- **Indicaciones de limpieza**

La limpieza de estas mesas será diferente en función del material del que estén construidas.

- De **hierro**

Para la limpieza de cualquier mesa caliente, lo primero que se hace es desconectarla (si es eléc-

Atención

Sería recomendable tapar los platos preparados y no dejar los alimentos en la mesa caliente demasiado tiempo para que no se sequen.

trica). Se friega por el interior enjabonando un estropajo y frotando con él los laterales y estantes. A continuación se aclara con bayeta. Por último, se pasa un paño seco por las partes fregadas para quitar la humedad residual.

Para la conservación de esta clase de mesas, por la parte de afuera se les pasa la bayeta impregnada de aceite especial, sin que quede empapada y únicamente como protección contra el óxido. Como última operación se pasa una bayeta seca para quitar el residuo de grasa. No se conectará hasta que está completamente seca por dentro.

- De **acero inoxidable**

Una vez desconectada se friega por dentro y por fuera, de igual forma que se hace con las de hierro. Las mesas calientes pueden estar revestidas de arpillera, muletón, sábana o fundas de tabla. Este revestimiento se hace con el fin de evitar ruidos en la descarga del material, así como para proteger este, en evitación de roturas.

b. Mesas de elaboración

Las mesas de despiece y elaboración de alimentos pueden ser:

- **Mesas de polietileno**

El fregado de mesas de polietileno se hace muy a fondo frotándolas con **estropajo de esparto**, agua o jabón, o con cepillo de raíces. No se empleará nunca lejía ni detergentes para la base, pero sí para los lados y las patas. El aclarado se hace con agua y bayeta, que solo se utilizará para tal fin.

- **Mesas de acero inoxidable**

Las mesas de acero inoxidable son más fáciles de limpiar, porque frotando con un **estropajo enjabonado** quedan perfectamente presentables. Se aclaran con agua y bayeta y se les saca brillo con paño seco.

C. Picadoras de carne

a. Características

Son instrumentos utilizados para cortar carnes en porciones muy pequeñas; también se suele utilizar para picar algunas clases de hortalizas.

b. Indicaciones de limpieza

Una vez desconectada y desmontada la picadora se procede a su limpieza con sumo cuidado, eliminando los restos de alimentos para evitar su acumulación en sucesivos usos de la

picadora. Se utilizará en su limpieza un estropajo y **detergente bactericida**, se aclarará con una bayeta y se secará bien poniendo especial atención en las cuchillas.



Importante

Se procurará que el género a cortar no lleve huesos que puedan dificultar su funcionamiento y ocasionar averías.

D. Cortafiambres

a. Características

Son unos instrumentos utilizados para el cortado de fiambres, de determinados quesos, etc. Este instrumento no debe utilizarse en géneros con huesos.

b. Indicaciones de limpieza

Se ha de limpiar la cuchilla cada vez que se termine de cortar un producto y se pase al siguiente. Se utilizará en su limpieza un estropajo y detergente bactericida, se aclarará en abundante agua con unas **veinte a treinta gotas de lejía** por cada litro de agua y se secará bien poniendo especial atención en las cuchillas.

E. Batidoras

a. Características

- Es un instrumento que mediante movimientos giratorios, bate y monta alimentos, principalmente pastas, bizcochos, etc.