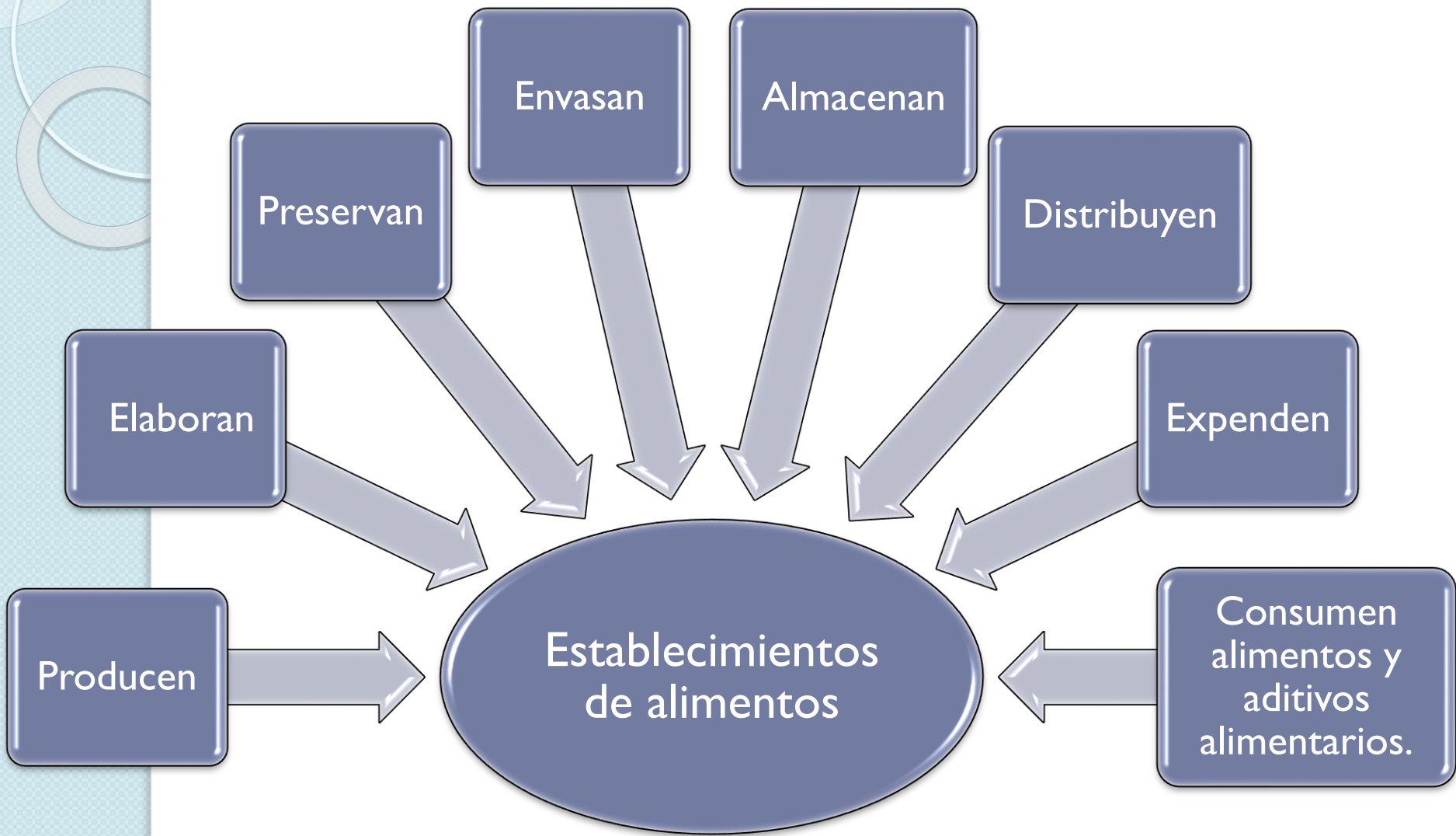




Equipamiento de Cocina



Al solicitar la autorización el interesado deberá presentar:

- a) autorización municipal de acuerdo a plano regulador
- b) plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias a escala de la misma
- c) croquis de los sistemas de eliminación del calor, olor o vapor y sistema de frío
- d) descripción general de los procesos de elaboración
- e) materias primas que empleará
- f) rubros a los que se destinará
- g) sistemas de control de calidad sanitaria con que contará
- h) tipos de alimentos que elaborará
- i) sistema de eliminación de desechos

Del proyecto y construcción de los establecimientos

Artículo 22.-

- Los establecimientos deberán estar situados en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.





Artículo 23.-

- Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.

Artículo 24.- (resumen)

Las instalaciones deben realizarse en condiciones higiénicas y fluidez del proceso de elaboración.

Asegurar
condición de
temperatura
apropiadas
para el
proceso de
elaboración y
para el
producto

Deberán contar con las siguientes
áreas:

Recepción

Selección

Limpieza.

Preparación, producción
y almacenamiento de las
materias primas y del
producto terminado

Artículo 25.- En las zonas de preparación de alimentos:

Los Pisos

- Materiales impermeables
- No absorbentes
- Lavables
- Antideslizantes
- Atóxicos
- No tendrán grietas y serán fáciles de limpiar
- pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.

Las Paredes

- Materiales impermeables
- No absorbentes
- Lavables
- Atóxicos
- Color claro.
- Hasta una altura mínimo 1.80 m, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar

Los cielos rasos

- Proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad.
- Reducir al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos.
- Deberán ser fáciles de limpiar

Las ventanas y otras aberturas

- Evite la acumulación de suciedad.
- Las que se abran deberán estar provistas de protecciones contra vectores.
- Las protecciones deberán ser removibles para facilitar su limpieza y buena conservación.
- Los alféizares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes.

Las puertas

- superficie lisa y no absorbente .
- Deberán tener cierre automático

Las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares

- Situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos.
- Las rampas deberán construirse con rejillas de inspección y deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza y buena conservación.

Todas las estructuras y accesorios elevados

- instalarse de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de alimentos y de la materia prima por condensación de vapor de agua y goteo.
- no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

Artículo 26.-

- La zona de preparación de alimentos deberá estar separada de los recintos destinados a:
- alojamientos
- servicios higiénicos
- vestuarios
- acopio de desechos.

Artículo 27.-

- Deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable a presión y temperatura conveniente.
- Instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación.

ARTÍCULO 34.-

- **Todo el establecimiento deberá tener una iluminación natural o artificial adecuada, que no deberá alterar los colores, y que permita la apropiada manipulación y control de los alimentos.**



ARTÍCULO 54. 55. 56. 57.

- El personal que manipule alimentos:



no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.



inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.



deberán
mantener una
esmerada
limpieza
personal
mientras estén
en funciones



debiendo llevar
ropa
protectora que
cubra la
totalidad del
cabello, y
delantal. deben
ser lavables, o
desechables y
mantenerse
limpios.



no debe usar
objetos de
adorno en las
manos cuando
manipule
alimentos



deberá
mantener las
uñas de las
manos cortas,
limpias y sin
barniz.

En las zonas en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como:



Comer



Fumar



Masticar
chicle



Realizar otras
prácticas
antihigiénicas,
tales como
escupir

Equipamiento de cocina

Pesado



- Muebles de cocina
- Equipo de preparación
- Equipo de cocción
- Equipo de refrigeración

Liviano



- Equipo de Limpieza
- Utensilios de cocina
- Herramientas de cocina

Muebles de cocina

Equipo sin funcionamiento propio. Sirven para almacenar productos, y posibilitar la preparación de los alimentos.



Equipos de Preparación:

Equipos acondicionados manual o mecánicamente para hacer trabajos con productos crudos.



Equipos de cocción:

Equipos que están contruidos en metal en forma de mueble y están provistos de quemadores u otros elementos de calefacción.

Por calor directo.



Por transmisor auxiliar.



Equipos de refrigeración:

Son muebles o conjunto de cámaras ligadas a un sistema de refrigeración.



Heladeras o
Mantenedores, 0° a 12° C.



Congeladores, 0° a -18° C.

Equipos de limpieza:

Son materiales y equipos que sirven para desprender la suciedad de los demás equipos y utensilios de la cocina.



Maquinas de lavado
de vajilla,



fregadoras



escobillas de acero



escobillones



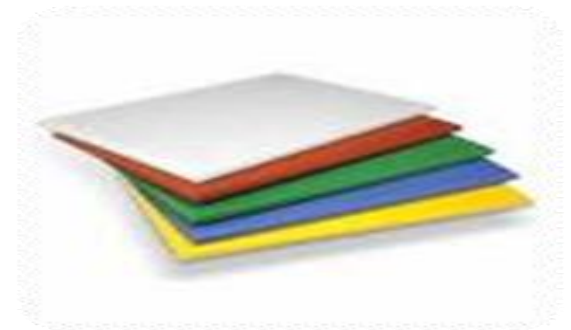
detergentes



gomas para el piso

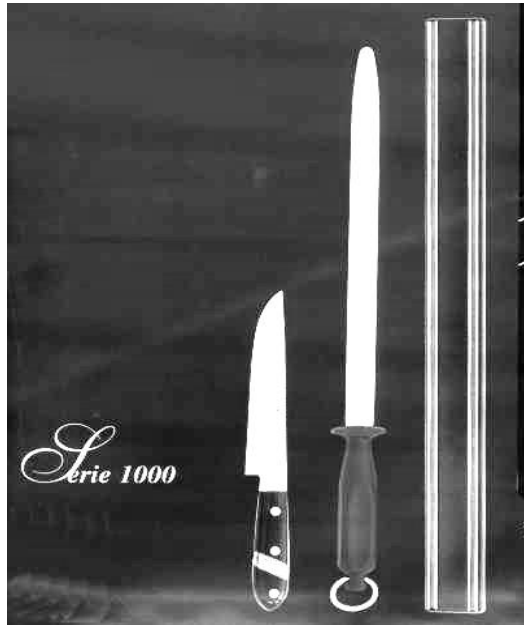
Utensilios de cocina:

Todo equipo de menor tamaño que utilizamos para preparar en ellos o con su ayuda los distintos productos.



Herramientas de trabajo:

Son todos los cuchillos de tipo profesional que nos sirven para realizar las operaciones de cortar, pelar, descarozar, etc.

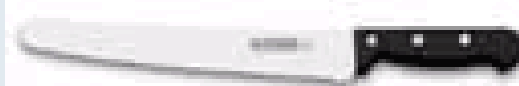




Abreostras profesional



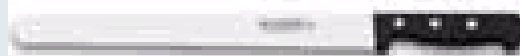
Pelador 6 cm



Pastel 25 cm - 10"



Salmón 30 cm - 12"



Pastel 30 cm - 12"



Panero 25 cm - 10"



Gubia 23 cm



Escamador profesional



Queso 30 cm - 12"



Mondador 6 cm - 2,5"



Verduras 10 cm - 4"



Filetear pescado
17 cm - 6,5"



Trinchante 20 cm - 8"



Panero 20 cm - 8"



Jamonero 24 cm - 9,5"



Jamonero 30 cm - 12"