

Manager's Corner

Equipo grande común de cocina

COORDINADOR DEL PROYECTO

Theresa Stretch, MS, RDN, CP-FS

DIRECTOR EJECUTIVO

Aleshia Hall-Campbell, PhD, MPH



NUTRITION



OPERATIONS



ADMINISTRATION



COMMUNICATIONS/
MARKETING

Institute of Child Nutrition

The University of Mississippi

El Institute of Child Nutrition fue autorizado por el Congreso en 1989 y establecido en 1990 en The University of Mississippi en Oxford y es operado en colaboración con The University of Southern Mississippi en Hattiesburg. El instituto opera bajo de un convenio de subvención con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Food and Nutrition Service.

PROPÓSITO

Mejorar la operación de los programas de nutrición infantil a través de la investigación, educación y capacitación y de la disseminación de información.

VISIÓN

Encabezar a la nación al proporcionar investigaciones, educación y recursos para promover la excelencia en los programas de nutrición infantil.

MISIÓN

Proporcionar información relevante basadas en investigaciones y servicios que promueven la mejoría continua de los programas de nutrición infantil.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU, Food and Nutrition Service a través de un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de los EE.UU, y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del gobierno de los EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura de los EE.UU, esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para presentar una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2020, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:

Institute of Child Nutrition. (2020). *Recursos del gerente: Equipo grande común de cocina*. University, MS: Author.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para más información, por favor comuníquese con helpdesk@theicn.org.

Febrero 18, 2020

Índice

Estándares profesionales.....	1
Introducción.....	1
Descripción general de la lección.....	2
Preguntas para el personal	3
Actividad: Selección de equipo	3
Referencias.....	8

Estándares profesionales

PRODUCCIÓN ALIMENTARIA – 2100

El empleado será capaz de utilizar efectivamente los principios de preparación de alimentos, registros de producción, equipo de cocina, y la acreditación de alimentos para preparar alimentos de recetas estandarizadas, incluyendo aquellas para dietas especiales.

2140 – Uso y cuidado de equipo
Usar y cuidar el equipo propiamente.

Introducción

Recursos del Gerente: Equipo grande común de cocina está diseñado para empoderar gerentes a usar la capacitación de su personal. Cada lección dura máximo 15 minutos. Esta lección contiene:

- Objetivos de aprendizaje
- Enunciado explicando la importancia del tema
- Lista de materiales
- Instrucciones sobre cómo presentar la información
- Preguntas para el personal
- Una actividad para fortalecer o refrescar el conocimiento del personal

Descripción general de la lección

Instrucciones para la lección:

- Repase el objetivo de la lección y la información del contexto.
- Repase la razón por la cual la lección es importante.
- Cuestione al personal las preguntas.
- Facilite la actividad descrita.
- Aporte tiempo para que el personal haga preguntas.

Objetivo: Identificar el equipo grande común de cocina y el uso de cada pieza de maquinaria.

Información contextual: Utilizar el equipo correcto es un paso crítico en asegurarnos que las comidas estén cocidas adecuadamente para que sean seguras y llamativas. El primer paso que un empleado tiene que tomar si no sabe cómo usar alguna de las piezas del equipo o cómo usar el mismo equipo, es pedir una capacitación del gerente o leer el manual de usuario del equipo.

Hay algunos equipos grandes comunes de cocina que podrán aparecer en su operación de nutrición escolar, como:

- Marmita de vapor – Cocción de calor húmedo
- Vaporeras – Cocción de calor húmedo
- Sartén basculante industrial – Cocción de calor húmedo y seco
- Hornos combi – Cocción de calor húmedo y seco
- Hornos (convencional y de convección) – Cocción de calor seco

¿Por qué es importante? Para poder preparar comidas de calidad, el personal tiene que tener un entendimiento de los tipos de equipos y sus usos.

Preguntas para el personal

- **¿Por qué es importante usar los equipos correctos?**

Respuesta: Usar el equipo correcto en un paso crítico en asegurar que las comidas estén cocinadas adecuadamente para que sean seguras y llamativas.

- **¿Cuál es el primer paso que un empleado debería tomar si no conoce cómo utilizar una función de una pieza del equipo?**

Respuesta:

- Pedir una capacitación al gerente
- Referir al manual del usuario del equipo

Tenga en cuenta: Las respuestas dadas son solo ejemplos y no son una lista inclusiva de todas las respuestas posibles.

- **¿Cuáles son las tres categorías de métodos de cocción?**

Respuesta:

- Cocción en calor seco – asar, hornear, saltear.
- Cocción en calor húmedo – tostar, al vapor, cocción en vapor lento, hervir.
- Combinación de calor húmedo y seco – hornear, asar, y recalentar.

Actividad: Selección de equipo

Materiales de la actividad incluidos en este documento:

- Equipo grande común de cocina
- Selección de Equipo
- Selección de Equipo - Clave de respuestas

Materiales provistos por la operación nutricional de la escuela:

- Copias de folleto(s)
- Utensilios para escribir

Instrucciones de la actividad:

- Imprima los folletos y las hojas de trabajo
- Individualmente o en equipo, complete la actividad de la hoja de trabajo
- Combine los elementos de comida con el propio tipo de equipo para cocinar el elemento de comida

Tenga en Cuenta: Algunos elementos podrán estar cocidos en un o más tipo(s) de equipo.

Equipo grande de cocción

Trabajar con equipo grande requiere un ojo enfocado en la seguridad, el mantenimiento adecuado, y la limpieza consistente. Cada pieza de equipo podrá variar levemente de otras piezas de equipo; la mejor práctica es consultar el manual del operador para preguntas operacionales específicas. Hay algunas piezas de equipo comunes que podrán aparecer en su operación de nutrición escolar, tal como:

Una **marmita de vapor** es un caldero que circula vapor a través de paredes de ambos lados, resultando en una fuente de calor pareja. Los tipos de unidades varían con funciones como habilidad de inclinación, insolación, brazos mezcladores, válvulas, y tapaderas. Ellos pueden variar de 2 galones hasta una capacidad de 250 galones. Ellos son ideales para cocinar sopas, pastas, guisos, salsas, y chili.

Los sartenes basculantes industriales, también conocidos como asadores o sartenes de freír inclinados, son unidades independientes con una bandeja de cocción relativamente poco profunda. Un sartén basculante industrial es un versátil pedazo de equipo de cocción comercial que permite al que la use, poder preparar una variedad de comidas en lotes grandes. Esto también se conoce como un sartén asador. El sartén basculante industrial puede ser usado para hervir a fuego lento, vaporizar, saltear, o como una plancha. Una función útil de un sartén basculante industrial es la habilidad de inclinar la bandeja para adelante para transferir comidas a contenedores o al servir los platillos.

Las vaporeras utilizan vapor como fuente de calor para cocinar comidas. Debido al método eficiente de transferencia de calor, cocina la comida rápidamente sin resecarla. Los vegetales al vapor retienen su color vibrante y textura natural. Hay dos tipos de vaporeras comúnmente encontrados en cocinas de escuela: vaporeras de presión y vaporeras de convección.

- La vaporera de presión permite que se aumente gradualmente la presión del vapor dentro el compartamento durante el proceso de cocción, hasta entre 5 y 15 libras de presión por pulgada cuadrada (PSI en inglés).
- La vaporera de convección cocina comida a 212 °F bajo ninguna presión. El vapor transfiere el calor para cocinar la comida.

Folleto: Equipo grande común de cocina, continuación

Los hornos son sencillamente cajas insoladas que cocinan las comidas por combinar el elemento de comida con calor. Hay tres tipos de hornos comúnmente encontrados en cocinas escolares:

- Los **hornos convencionales** típicamente producen calor desde un elemento al fondo del horno. Las comidas ubicadas cerca del fondo podrán cocinarse más rápido que comidas más altas debido a donde se encuentra la fuente de calor. Es una buena idea que se rote la comida entre estanterías, durante el proceso de cocción, para asegurar que los elementos de comida estén cocidos de una forma más pareja.
- Los **hornos de convección** utilizan un soplador o abanico para circular aire caliente dentro del horno, calentando de una forma pareja los elementos de comida con aire caliente. Las comidas se cocinan más rápido y más parejo que en un horno convencional. Una nota de precaución, algunos hornos de convección más viejos todavía podrán desarrollar “puntos calientes,” áreas del horno que son más calientes que el resto del horno. Estas áreas se encuentran típicamente en las esquinas de la parte superior del horno donde el aire no circula igual, especialmente cuando el horno está sobre cargado.
- Los **hornos combi** combinan cocción húmeda y calor-seco. El horno podrá ser usado en modo vapor, solo produciendo aire para cocción húmeda. En modo convección, el horno produce cocción de calor seco con aire circulando; o se puede usar en combinación, entonces el nombre combi – utilizando tanto vapor y aire circulando. La adición de aire caliente y humedad permite que las comidas sean cocidas más rápido con menos pérdida y encogimiento.

Actividad: Selección de Equipo

Instrucciones: Combine los elementos de comida listados abajo con el equipo apropiado para cocinar el elemento de comida. Nota: Algunos elementos podrán ser cocidos en más de un tipo de equipo.

Marmita de vapor	Sartén basculante industrial	Vaporera de presión y de convección	Hornos convencional y conveccional	Horno combi
Circula vapor a través de paredes de ambos lados, suministrando calor de una forma pareja	Una unidad independiente con una bandeja de cocción relativamente poco profunda	Utilizan vapor como la fuente de calor para cocinar las comidas	Cocinan las comidas por juntar el elemento de comida con calor	Combinan cocción húmeda y calor-seco

Elementos de comida

Trozos de papas asadas	Pierna de pollo	Mezcla de vegetales congelados	Panecillos de grano integral
Sopa de tortilla	Ramillete de coliflor asado	Pasta penne	Lasaña
Tacos de carne molida	Palitos de pan	Vegetables salteado	Arroz café
Brócoli al vapor	Frijoles horneados	Chili	Sándwich de queso asado

Selección de equipo - Clave de respuestas

Marmita de vapor	Sartén basculante industrial	Vaporera de presión y de convección	Hornos convencionales y conveccionales	Horno combi
Circula vapor a través de paredes de ambos lados, suministrando calor de una forma pareja	Una unidad independiente con una bandeja de cocción relativamente poco profunda	Utilizan vapor como la fuente de calor para cocinar las comidas	Cocinan las comidas por juntar el elemento de comida con calor	Combinan cocción húmeda y calor-seco
• Caldo de tortilla • Tacos de carne molida • Frijoles horneados • Pasta penne • Chili	• Caldo de tortilla • Tacos de carne molida • Brócoli al vapor • Frijoles horneados • Pasta penne • Vegetales salteados • Chili • Arroz café • Sándwich de queso asado	• Brócoli al vapor • Mezcla de vegetales congelados • Pasta penne • Arroz café	• Trozos de papas asadas • Pierna de pollo • Ramillete de coliflor asado • Palitos de pan • Frijoles horneados • Vegetales salteados • Panecillo de grano integral • Lasaña • Arroz café • Sándwich de queso asado	• Trozos de papas asadas • Brócoli al vapor • Pierna de pollo • Ramillete de coliflor asado • Palitos de pan • Frijoles horneados • Brócoli • Mezcla de vegetales pasta penne • Vegetales salteados • Panecillo de grano integral • Lasaña • Arroz café • Sándwich de queso asado

Referencias

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef (9th Ed.)*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

United States Department of Agriculture. (2015). *Professional standards for school nutrition professionals*. <https://www.fns.usda.gov/school-meals/professional-standards>



The University of Mississippi
School of Applied Sciences

800-321-3054
www.theicn.org