



**PRUEBAS SELECTIVAS DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD**

**TEMARIO**

**TURNO ESPECÍFICO DE DISCAPACIDAD INTELECTUAL  
PERSONAL DE SERVICIOS/  
OPCIÓN PINCHE**

**TEMA 2**

**CONOCIMIENTOS GENERALES SOBRE  
MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y  
UTENSILIOS DE UNA COCINA  
HOSPITALARIA**

Dirección General de Recursos Humanos del Servicio Murciano de Salud. Unidad de Desarrollo Profesional. 2021

## TEMA 2

Conocimientos generales sobre maquinaria, herramientas y utensilios de una cocina hospitalaria

### OBJETIVOS

- Conocimientos generales de la maquinaria más importante de la cocina hospitalaria.
- Conocimientos de los generadores de calor y de frío.
- Conocimientos generales de la pequeña maquinaria en la cocina.
- Conocimientos sobre los principales utensilios y herramientas de la cocina.

### CONTENIDOS

1. Introducción.
2. Maquinaria de la cocina hospitalaria.
  - 2.1. Generadores de calor.
  - 2.2. Generadores de frío
  - 2.3. Pequeña maquinaria
3. Herramientas y utensilios de la cocina hospitalaria.
  - 3.1. Batería de cocina.
  - 3.2. Utensilios de cocina.

## 1. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LA COCINA.

La tecnología de la cocina ha evolucionado mucho a lo largo de los años.

Por un lado, la maquinaria se ha perfeccionado y facilita más el trabajo.

Por otro lado, las herramientas básicas, como cuchillos, tablas de cortar, etc..., han mejorado y evolucionado con la utilización de nuevos materiales para fabricarlos.

La gran cantidad de comida que se ha de elaborar en una cocina hospitalaria y las garantías sanitarias y de calidad que se exigen hacen que la maquinaria, herramientas y utensilios con los que se vaya a equipar la cocina tenga una extraordinaria importancia.

Además, es importante la iluminación del departamento de cocina para poder elaborar la comida con total seguridad. Así, debe ser potente y tener una distribución para que no genere sombras ni produzca deslumbramientos.

## 2. MAQUINARIA DE LA COCINA HOSPITALARIA.

Dentro de este apartado vamos a hacer referencia a las principales máquinas que se utilizan en una cocina hospitalaria.

Para ello, las vamos a dividir en tres grupos que llamaremos del siguiente modo:

- GENERADORES DE CALOR
- GENERADORES DE FRÍO
- PEQUEÑA MAQUINARIA

### 2.1. GENERADORES DE CALOR

Los generadores de calor son las máquinas más importantes que se utilizan en una cocina.

Sus funciones pueden ser:

- ✓ Cocinar
- ✓ Mantener el calor

Veamos ahora los más importantes:

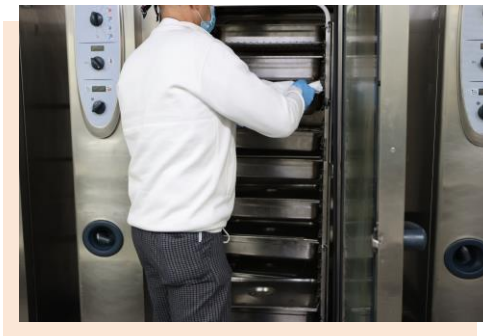
- ❖ **El FOGÓN:** es un máquina que produce calor en su superficie. Encima de esta superficie se colocan utensilios de cocina (ollas, sartenes, etc...) para cocinar o calentar la comida.

Según su fuente de energía pueden:

- Eléctricos: placas de inducción o de convención.
- De gas

Accesorios de los fogones: para trabajar en los fogones, se utilizan algunos accesorios. El más importante es la campana extractora de humos, que se sitúan encima de los fogones, a una altura que no moleste para trabajar, y que sirven para absorber los vapores y gases desprendidos en la cocción.

- ❖ El HORNO: es una maquinaria cerrada y con paredes aisladas para mantener cierta temperatura en su interior. Por medio del calor se cocinan los alimentos dentro del horno. Los más utilizados son los eléctricos, aunque también pueden ser de gas.



- ❖ La MARMITA: es un recipiente fijo y de grandes dimensiones que sirve para hacer elaboraciones en grandes cantidades. Algunas también sirven para la cocción rápida de alimentos si llevan función de olla a presión. También sirven para la elaboración de postres caseros (arroz con leche, natillas,...)

- ❖ La SARTÉN BASCULANTE: es una máquina formada por un recipiente rectangular que sirve para salteados, estofados, arroces y fritos con poco aceite (magra con tomate, por ejemplo). La ventaja que tienen es que facilita el vaciado porque el recipiente se inclina y la comida cae y se vacía por su propio peso.



- ❖ La PLANCHA- PARRILLA: sirven para hacer elaboraciones a la plancha (cuando la superficie de calor es lisa) o la parrilla (cuando la superficie donde se deposita el alimento es ranurada). La ventaja es que se usa muy poca cantidad de grasa y por eso es recomendable para muchas dietas.

- ❖ La FREIDORA: es una máquina que dispone de una gran cubeta en la que se calienta aceite para hacer frituras.



- ❖ El BAÑO MARÍA: esta máquina tiene un hueco en la parte superior que funciona como una bañera. Se llena de agua que se mantiene a una temperatura alta (no inferior a 70°). Se utilizan para:

- la elaboración de algunos platos
- mantener la comida caliente mientras se va emplatando.

- ❖ La MESA CALIENTE: es un mueble que tiene en su interior rejillas donde se pueden colocar los recipientes y bandejas con la comida ya elaborada. Se utiliza para calentar la comida.



## 2.2. GENERADORES DE FRÍO

Los generadores de frío son máquinas que producen frío y se utilizan para conservar los alimentos perecederos, es decir, los que se pueden estropear en poco tiempo. Algunos se conservan frescos y otros congelados.

Veamos los generadores de frío más importantes en una cocina hospitalaria:

- ❖ **CÁMARAS FRIGORÍFICAS:** son habitaciones o espacios amplios donde se almacenan los alimentos perecederos. En una cocina de grandes dimensiones, como la de un hospital, hay varias cámaras para cada tipo de alimento. Así, puede haber una cámara de verduras, otra para carnes, otra para pescados y otra para productos elaborados. Dependerá de lo grande que sea la cocina y de las necesidades.
- ❖ **MUEBLE FRIGORÍFICO:** son armarios que cumplen la misma función que las cámaras, es decir, conservar frescos los alimentos perecederos, pero suelen estar cerca de la zona de elaboración de las comidas para:

- ✓ Guardar alimentos que se van a utilizar inmediatamente.
- ✓ Mantener refrigerados los alimentos antes de su cocinado. Así se garantiza que cuando se usan están en perfecto estado.



- ❖ **ABATIDOR DE TEMPERATURA:** es una máquina destinada a enfriar rápidamente los alimentos que se introduzcan en ella.



### 2.3. PEQUEÑA MAQUINARIA

Además de los generadores de frío y calor, en la cocina hospitalaria hay máquinas, de menor tamaño, que facilitan mucho las tareas a realizar para la elaboración de los platos. Por ejemplo:

- ❖ **PICADORA:** es una máquina que dispone de cuchillas que sirven para picar alimentos. Generalmente se pica carne, pero también se pueden picar hortalizas y cualquier otro alimento.
- ❖ **PELADORA:** sirve para quitar la piel a las patatas y otras hortalizas.
- ❖ **CORTADORA:** aparato para trocear alimentos mediante el giro de una cuchilla. Algunas permiten elegir el grosor del corte. Hay cortadoras de distinto tipo: para el pan, para quesos no cremosos y fiambres, para verduras y hortalizas, etc...





❖ **BALANZA ELECTRÓNICA:** sirve para pesar alimentos.

❖ **BATIDORA ELÉCTRICA:** es una máquina en forma de brazo que tiene un motor en la parte superior con un botón para ponerlo en marcha. De esta parte superior sale un tubo y al final hay una cuchilla. Se utiliza para triturar alimentos para hacer salsas, cremas, etc...

A la batidora eléctrica también se le llama "Túrmix".



❖ **BATIDORA:** se utiliza para batir y hacer mezclas.

❖ **AMASADORA:** esta máquina se utiliza para hacer diferentes tipos de masas: de carne, para croquetas, bizcochos, etc...



❖ **RALLADORA:** aparato para desmenuzar queso y pan, principalmente.

## 3. HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE UNA COCINA HOSPITALARIA

Las herramientas de cocina se diferencian de las máquinas en que no necesitan ningún mecanismo para utilizarlas o ponerlas en funcionamiento. Solo hace falta la habilidad y la práctica del que lo utiliza.

Se pueden dividir en:

- La batería de cocina
- El resto de utensilios de cocina.

### 3.1. LA BATERÍA DE COCINA

#### *Definición*

La batería de cocina es el conjunto de recipientes que se utilizan en la elaboración de comidas que sirven para transformar los alimentos en elaboraciones calientes o frías.

#### *Características del material de la batería de cocina*

La batería de cocina puede estar hecha de distintos tipos de materiales, pero siempre deben tener las siguientes características:

- ✓ No puede ser tóxico
- ✓ Debe calentarse fácilmente
- ✓ No deben transmitir a los alimentos su olor, sabor o color.
- ✓ Resistente a los golpes.

- ✓ Facilidad de limpieza y mantenimiento para un uso prolongado.

También pueden tener:

- recubrimientos antiadherentes
- fondos con propiedades termodifusoras, es decir, que mejoran la distribución y el aprovechamiento del calor.

***Tipos de materiales:*** cobre, acero inoxidable, aluminio, hierro, barro, etc...

En la cocina hospitalaria suelen ser de acero inoxidable. Este material se calienta rápidamente y es muy resistente a los golpes, además de ser fácil de limpiar y mantener.

### ***Componentes principales de una batería de cocina***

Las baterías de cocina están compuestas por un número variable de piezas. Suelen constar de sartenes, ollas con tapa, cazos y otros elementos para platos específicos.

A continuación describimos los recipientes más importantes de una batería de cocina en la cocina hospitalaria:

- ✓ Marmita: olla de gran tamaño (las hay de diferentes tamaños) con asas. Sirven para elaborar grandes cantidades de comida. Principalmente sirven para hacer caldos, pastas y alimentos que necesitan cocerse largo tiempo.
- ✓ Rondón: es una olla más ancha que alta que permite que, al cocinar, se puedan manipular los alimentos con más

facilidad y hace que la evaporación de líquidos sea más rápida.

- ✓ Cazo: su utilización es muy variada. Sirve para pequeñas cantidades.
- ✓ Rustidera: recipiente rectangular de poca altura con asas (fijas o móviles). Se utiliza para introducir alimentos en los hornos.
- ✓ Sartén: recipiente ancho de poca altura y con mango. Se utiliza para saltear, rehogar, freír, tortillas...



- ✓ Perol: recipiente esférico. Sirve para batir. Principalmente se usa en elaboraciones pasteleras.
- ✓ Ecurridor: es un utensilio de forma esférica y con una base o patas para mantener el recipiente. Es hondo y tiene agujeros en toda su superficie. Se utiliza para escurrir alimentos que están en líquido, como pueden ser las verduras o la pasta.



### 3.2. UTENSILIOS DE COCINA

Los utensilios de cocina son herramientas que se utilizan para la preparación y elaboración de los platos y cada uno tiene una función.

Son muchos y variados. A continuación se indican los más importantes:

- ✓ Los cuchillos: los hay de muchas clases en función de su uso.

Ejemplos:

- Cebollero: para cortar verduras, pescados y carnes.
  - Deshuesador
  - Puntilla: se utiliza para pelar, tornear, etc...
  - Cuchillo de sierra: se usa para cortar pan, bizcochos, etc...
  - Cuchillo de golpe: se usa para cortar piezas con huesos
  - Hacha o macheta: sirve para cortar géneros con huesos duros.
  - Media luna: se utiliza para cortar y filetear pescados.
- ✓ Pelador: herramienta que facilita el pelado de fruta y hortaliza.
  - ✓ Espátula de acero: Sirve para alisar y para darle la vuelta a ciertos alimentos.
  - ✓ Espátula de goma: se utilizar para rebañar o recoger restos de alimentos de los recipientes. También para alisar y mezclar ingredientes.
  - ✓ Tijeras: con ella se cortan toda clase de alimentos sin hueso, entre otras utilidades.



- ✓ Guante de acero: está realizado con una red de este metal. Se ajusta a la mano y es flexible. Se pone en la mano contraria a la del cuchillo para evitar cortes en las manos.
- ✓ Colador: sirven para escurrir alimentos y separar sólidos de líquidos.



- ✓ Varilla: utensilio formado por alambres en forma abombada que se emplea para batir

- ✓ Espumadera: se utiliza para sacar géneros de un líquido hirviendo.



- ✓ Cacillo: se utiliza para servir caldos y cremas.



- ✓ Rallador manual: sirve para rallar pan, queso, etc...

- ✓ Cuchara o pala: totalmente plana y rígida, resistente al calor, sirve para remover los alimentos durante su cocinado.



## IMPORTANTE:

### El mantenimiento del equipamiento de la cocina

Es muy importante mantener el buen estado de la maquinaria, herramientas y utensilios de la cocina.

Utilizar equipamiento estropeado puede ser un riesgo para la salud de los trabajadores y también para los pacientes que consumen los alimentos elaborados.

Siempre se deben seguir los libros de instrucciones para la utilización de la maquinaria y hacer las revisiones periódicas que correspondan.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Editorial MAD. Pinche. Temario específico. Sevilla: 7 Editores; 2019.
2. ICB Editores. Cocina hospitalaria para pinches. Málaga: ICB, S.L. (Interconsulting Bureau); 2012.
3. Consellería de Sanidade. Xunta de Galicia. Guía de Implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria. Plan de análisis de peligros y puntos control crítico. La Coruña: Consellería de Sanidade, Xunta de Galicia; 2003.