



Sobre un diseño de cocina no se establece un concepto o proceso, sino que es desde un concepto o conjunto de procesos que se tiene que desarrollar un diseño.

El diseño de cocinas hospitalarias. Principales modalidades (parte 2)

04-12-2013

Eduardo Montes, especialista en diseño y gestión de cocinas profesionales, nos explica en esta serie de tres artículos (del que hoy ofrecemos el segundo), cuáles son las bases de un buen diseño en una cocina hospitalaria. La primera entrega se centró en los principios genéricos del diseño de una cocina hospitalaria y, en la próxima, se analizarán los sistemas de distribución de comidas.

[El diseño de cocinas hospitalarias. Principios genéricos \(parte 1\)](#)

[El diseño de cocinas hospitalarias. Sistemas de distribución de comida \(parte 3\)](#)

En la primera parte de este artículo, el autor se centró en los aspectos básicos genéricos que deben primar en el diseño de una cocina hospitalaria ya que este aspecto va a condicionar e hipotecar la posterior gestión de los procesos de elaboración de comidas. Una de las ideas fundamentales es que sobre un diseño de cocina no se establece un concepto o proceso, sino que es desde un concepto o conjunto de procesos que se tiene que desarrollar un diseño. En esta segunda entrega se centra en las principales modalidades de diseño, según las necesidades.

Suministro de comidas desde una unidad central de producción

La primera opción es suministrarse de comidas desde una unidad central de producción. Esta opción tiene diferentes variantes:

– **Suministro en línea fría de comidas ya contenidas en carros con opción de regeneración.** En este caso los carros se trasladan en camiones frigoríficos hasta los bornes situados en planta donde se lleva a cabo la regeneración automatizada. En este supuesto, el diseño de la cocina se limita a posibilitar el aporte de desayunos y la logística de lavado de vajillas.

– **Suministro en línea fría de comidas contenidas en envases.** En este caso se pueden emplear recipientes Gastronorm

multiporción o en barquetas termoselladas monoporción o multiporción que son transportadas en camiones frigoríficos. Las barquetas pueden a su vez contener comidas termoselladas sin vacío, envasadas en atmósferas modificadas o pasterizadas. La cocina incorpora las instalaciones precisas para realizar, en su caso, el racionamiento y la regeneración en el carro de las comidas, así como a aportar desayunos y la logística de lavado de vajillas y, en su caso, de los recipientes Gastronorm.

– **Suministro en línea caliente de comidas.** Resulta la opción menos recomendable por los problemas de pérdida de temperatura de la comida con el trascurso del tiempo.

Cocina completa en el propio hospital

La segunda opción es disponer de una cocina completa en el propio hospital. El diseño de la cocina variará según sean las líneas de elaboración de comidas que se lleven a cabo, aunque cada una de ellas puede presentar pequeñas variantes:

– **Sistema en línea caliente tradicional.** Este sistema presenta el inconveniente y el reto de tener que mantener la temperatura correcta de la comida, especialmente de las calientes, desde el momento de su emplatado o embandejado hasta el de su servicio a las habitaciones. Este periodo puede resultar amplio si se consideran las enormes distancias que se han de recorrer en la mayor parte de los hospitales hasta llegar a las habitaciones de destino y el tiempo transcurrido durante la entrega escalonada de las bandejas a los diferentes pacientes. La pérdida de temperatura se puede atenuar si se emplean carros con aporte calorífico o estaciones de mantenimiento caloríficas donde se acoplan los carros en espera del reparto.

– **Sistema en línea fría tradicional.** En este caso las comidas, una vez enfriadas tras la cocción, son almacenadas en cámaras hasta el momento de proceder a su posterior regeneración. Una vez calentadas las comidas se embandejan y, en su caso, emplanan del mismo modo que en la anterior línea por lo que, a pesar de tener evidentes ventajas de tipo productivo y organizativo respecto de ella, presenta el mismo inconveniente en cuanto al mantenimiento de temperaturas por lo que no es muy empleada.

– **Sistema en línea fría con calentamiento efectuado en los propios carros de distribución.** Se presenta como alternativa a los sistemas anteriores, los cuales se pueden mostrar insuficientes para mantener la temperatura idónea en la comida, especialmente en hospitales que dispongan de un elevado número de camas repartidas en diferentes plantas o edificios.

En este caso, las comidas son contenidas en recipientes plásticos mono o multiporción (cocción tradicional y termosellado o envasado en atmósfera modificada, o bien barquetas pasteurizadas) o en metálicos Gastronorm (cocción tradicional) según sea el tipo de técnica empleada; son almacenadas una vez enfriadas en una cámara exclusiva para alimentos elaborados, desde la cual pasan a un cuarto frío donde se realiza el emplatado o embandejado en frío y se depositan, contenidas en barquetas monoporción o en su caso en vajilla especial a este fin, en los carros. Estos carros efectúan de forma programada, un calentamiento selectivo de las comidas de consumo en caliente, mediante un mecanismo por convección calorífica, placa térmica de contacto o inducción.

Esta regeneración térmica se puede realizar o prolongar en la propia planta si están dotadas para este fin. Otra opción menos habitual es efectuar la distribución en envases multiporción y efectuar la regeneración y posterior embandejado en la propia planta, incluso con opción de servicio 'a la carta' a petición del enfermo.

Otra variante menos empleada por su dificultad de gestión es la línea mixta caracterizada por elaborar en caliente entre semana y en línea fría el fin de semana.

Esta distinción de líneas se debe valorar al efectuar el diseño de la cocina del hospital, ya que éste va a estar sustantivamente condicionado por el sistema de funcionamiento elegido.

Cocinas hospitalarias en línea fría

En este supuesto se ha de sumar a los espacios descritos una dotación de abatidores que se sitúa en un emplazamiento de tránsito entre la zona de cocción y la cámara de almacenamiento de comidas elaboradas.

Cuando la línea fría esté basada en el empleo de barquetas se arbitrará el correspondiente espacio de embarquetado y termosellado, situado tras la instalación de abatimiento, salvo que el embarquetado se efectúe en caliente. En este último supuesto se han de situar dos termoselladoras: una en cuarto frío para las comidas frías y otra en un espacio sin aclimatar para comidas calientes, continuándose con los abatidores y la cámara parking.

A continuación de la cámara de comidas elaboradas se sitúa el cuarto frío destinado a efectuar el porcionado y emplatado (o depósito de barquetas monoporción) y embandejado de las comidas. Contiguo a este cuarto frío, se sitúa un emplazamiento para el depósito de los carros de distribución dotado de un número suficiente de tomas eléctricas, salvo que en planta se haya definido un espacio para este fin.

Una última particularidad de diseño es el de disponer de espacios de descontaminación para minimizar la introducción de cartonajes o alimentos tales como vegetales manchados de tierra en las zonas de preparación con el objetivo de minimizar la introducción de microorganismos esporulados.



Eduardo Montes es especialista en diseño y gestión de cocinas profesionales y uno de los autores del libro *Diseño y gestión de cocinas*. Es presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante, miembro de la AEHH, y colaborador de instituciones como universidades, asociaciones y empresas, en actividades y proyectos relacionados con la seguridad alimentaria en el sector de la restauración y hostelería. @:
emontes@inicia.es