



Esquema de organización de una cocina, con circuitos de comidas, residuos y utensilios.

El principio de la 'marcha adelante', la secuencia lógica del trabajo en una cocina profesional

05-03-2020

El principio de la 'marcha hacia adelante' hace referencia a una secuencia lógica y razonada de las operaciones del trabajo en cocina bajo el punto de vista higiénico sanitario, y que va desde la recepción de las materias primas, pasando por el procesado de las mismas hasta el consumo final en el plato. Cuestiones elementales que vale la pena refrescar de vez en cuando para asegurar la inocuidad de las comidas que salen de una cocina profesional.

Como norma general, en la cocina deben estar definidas una áreas de trabajo más 'sucias' (por ejemplo, las zonas de recepción de materias primas y mercancías) y otras más 'limpias' (por ejemplo, la zona de preparación o conservación final de las comidas).

El concepto de 'sucio' o 'limpio' para una zona no hace referencia a la higiene se emplea durante las manipulaciones y operaciones (siempre deberá ser la máxima posible), sino la contaminación microbiana de los distintos elementos que configuran esas zonas de trabajo. Por ejemplo, todas las materias primas frescas (carne, verduras, pescado, huevos, etc.) tienen, de manera totalmente natural, una gran carga microbiana (incluidos microbios patógenos), al igual que los envases y embalajes. Por el contrario, los alimentos cocinados han sido normalmente descontaminados por el tratamiento térmico y no deben recontaminarse con microbios, pues serían un 'campo abonado' para la multiplicación de los mismos.

Los alimentos, el personal, los utensilios y los desperdicios deben cumplir, en la medida de lo posible, el principio de la marcha hacia adelante, es decir, durante el trabajo en la cocina, deben ir siempre de zonas de trabajo 'más sucias' hacia zonas de trabajo 'más limpias', evitando retrocesos, cruces o adelantamientos.

Generalmente, las zonas de recepción y almacenamiento de los alimentos (las más sucias) preceden al área de acondicionamiento o preparación, aunque deben estar una junto a la otra y con un fácil acceso entre ambas. Situada en la zona central, el área de producción (en caliente o en frío) recibirá los productos de la zona de preparación y a su vez los pasará hacia las zonas de servicio y distribución.

En una empresa de elaboración de comidas, el circuito de los alimentos empieza con su recepción en la zona de descarga y finaliza con su consumo en el comedor. Es el circuito principal, sobre el que gira la higiene en la producción y no deben existir cruces, retornos o adelantamientos (aunque en la práctica pueden aceptarse algunas excepciones). Los demás circuitos (residuos, materiales, personal...) dependen de éste.

Por ejemplo, un pollo asado no debe volver a la zona de preparación o de acondicionamiento, aunque la misma fuera exclusiva para el trabajo con materia prima cárnica. Sería un gravísimo error, fruto de una operación de retroceso de un área más limpia a otra más sucia.

El personal, por su parte, al llegar a su puesto de trabajo desde sus domicilios, la calle, etc., viene con una importante carga microbiana procedente de esos ambientes 'sucios'. Por lo tanto, los trabajadores deben descontaminarse en la medida de lo posible antes de entrar en las zonas de trabajo, a través de unas correctas prácticas de higiene y el cambio de la ropa de calle por la ropa de trabajo convenientemente limpia. Es importante evitar aquí también cruces, como que la ropa de calle y la ropa de trabajo entren en contacto, compartiendo taquillas, por ejemplo. Por el mismo motivo, la ropa de trabajo debe ser exclusiva y no debe estar expuesta a contaminaciones no deseadas. Otra manera de evitar cruces incensarios entre las personas es la existencia de servicios higiénicos exclusivos para el personal y no accesibles para el público.

Los desperdicios que vayan generando, así como los utensilios sucios, deben avanzar siempre hacia sus destinos (contenedores o zonas de lavado respectivamente) sin que exista posibilidad de contaminación de las comidas que se están produciendo en las zonas de trabajo. En concreto, el circuito de los residuos debe estar separado físicamente de cualquier otro e impedir cualquier tipo de contacto con el resto de los circuitos.

Noticias Relacionadas

- En verano, maximiza las alertas y evita errores con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria'
- El control de los procesos en restauración colectiva: utilización del diagrama de flujo
- Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos en el comedor escolar
- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina
- Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas



Félix Martín es licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador, es miembro de la junta directiva de Sesal y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).