



Al comprar los equipos de lavado, hay que tener en cuenta que las paredes o el envoltente de la cuba y la propia maquinaria interna, cuente con el mejor aislamiento posible. ©Hobart.

La contaminación acústica en las zonas de lavado de las cocinas profesionales

03-09-2018

Este mes se celebrará un año más el Día Internacional de Concienciación sobre el Ruido (26 de abril). El ruido es uno de los riesgos más frecuentes que concurren en las cocinas profesionales y nuestro colaborador, José Martín, nos sintetiza en este artículo los problemas de ruido que suelen generarse concretamente en la zona de lavado en las grandes cocinas y sus posibles soluciones.

El ruido es uno de los riesgos más frecuentes que concurren en las cocinas profesionales (tanto si son cocinas centrales como si no). En las instalaciones pueden llegarse a producir problemas ocasionados por el ruido en casos como: el funcionamiento simultáneo de varios aparatos; el incorrecto funcionamiento de alguno de ellos; instalaciones deficientes, etc.

Aunque cada instalación es diferente, se dan una serie de circunstancias que habitualmente son comunes en todas las cocinas. En el caso de este artículo vamos a analizar concretamente los problemas de contaminación acústica que se generan en la zona de lavado y sus posibles soluciones.

Los problemas

1. Normalmente a la hora de diseñar un *plonge* o zona de lavado se utiliza maquinaria de gran potencia para que pueda realizarse la limpieza correcta del menaje en el menor tiempo posible; pero estas máquinas de elevada potencia no todas están fabricadas con los criterios de calidad de emisión de ruido adecuados. El problema principal es el ruido que hacen las bombas de lavado y el propio agua dentro de las cubas, cuando es proyectada. Así pues, a la hora de comprar la maquinaria de lavado, hay que hacer especial hincapié en que las paredes o el envoltorio de la cuba y la propia maquinaria interna, cuente con el mejor aislamiento posible, tanto por el sonido como para las pérdidas de temperatura. En la actualidad se puede decir que existen pocos fabricantes que se preocupen de este tema en profundidad.
2. Nos encontramos también, de forma habitual, con que los espacios que se diseñan para zona de lavado son bastante reducidos. Esto provoca que el ruido que se produce es más fuerte debido a la reverberancia que se crea. La reverberancia provoca que el sonido que se emite en la estancia se multiplique; además, la elevada dureza de los paramentos, techos y suelos empleados en la actualidad, ayudan a esa multiplicación.
3. Hay que tener en cuenta la gran cantidad de trabajo que reciben estas zonas de cocina, por lo que se mueven cantidades elevadas de menaje y vajilla, elementos metálicos y cerámicos que en el manejo provocan elevado ruido. Sucede que en ocasiones estos espacios no disponen de la logística apropiada para el manejo del menaje y vajilla, es decir, en ciertos casos por no disponer del número de carros apropiados para la manipulación de platos eleva la manipulación y ésta provoca a su vez más ruido. También puede suceder que por tratarse de un espacio más reducido de lo que debiera, no se puede poner a trabajar a más personal para reducir carga laboral al empleado o empleados que estén realizándola; con más personal la exigencia de tiempo bajaría y el ruido sería menor.
4. Se debe valorar también que las zonas de lavado estén lo suficientemente alejadas tanto de los comensales, como de otras zonas de trabajo donde los empleados pueden verse perjudicados por la contaminación acústica, acusando por ello estrés, desconcentración, menor seguridad laboral y ausencia de comunicación interpersonal.

Las soluciones

Para la solución de todos estos problemas, se deben tener en cuenta los siguientes parámetros:

- En primer lugar, si los espacios de lavado no disponen de puertas, o si sí disponen de ellas pero se deben mantener abiertas por el exceso de flujo de personal, se tienen que instalar unas cortinas de lamas de plástico transparente que amortiguarán y harán de barrera para el ruido.
- En segundo lugar, si los techos son registrables deberíamos cambiar las placas por placas que absorban el ruido.
- En tercer lugar, si las paredes son de azulejo como es habitual, se deberían instalar placas absorbentes de ruido en zonas estratégicas dentro del espacio disponible.
- Igualmente se debería instalar un suelo apropiado para evitar la reverberancia, de la misma manera que en paredes y techos.
- También hay que comprobar con el fabricante, el nivel de aislamiento de la maquinaria de lavado para determinar si cumple, o no, con los parámetros aceptables de ruido.
- Y por último analizar si el número de personas y la logística que se dispone es la apropiada para mover todo el menaje y vajilla.

Noticias Relacionadas

- La contaminación acústica, uno de los riesgos más frecuentes en cocinas profesionales
- Análisis de los materiales utilizados en las encimeras de las cocinas profesionales
- La correcta climatización de las cocinas industriales... una cuestión difícil pero posible
- El pavimento en una cocina profesional: seguridad, confort acústico y diseño
- Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales



José Martín es proyectista, consultor y profesor de diseño de cocina industrial e imparte formación tanto a alumnado como a profesorado de toda España en esta materia. Es gerente de la empresa **UnUn Designs** especializada en el diseño de mobiliario para *buffets de hoteles* y también es el responsable del un **blog**, sobre cocina industrial. @: martin@unundesigns.com.