



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“PROPUESTA TÉCNICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN HOSTERÍAS DEL
CANTÓN RIOBAMBA, 2007”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:
Licenciado en Gestión Gastronómica

Juan Carlos Abarca Mendoza

RIOBAMBA – ECUADOR

2008

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de investigación ha sido revisado por lo tanto se autoriza su presentación.

Máster. Luis Eduardo Carrión
Director de Tesis

CERTIFICADO

El tribunal de tesis certifica que la investigación titulada "Propuesta Técnica para el Diseño e Implementación del área de Alimentos y Bebidas en hosterías del Cantón Riobamba, 2007" de responsabilidad del egresado Juan Carlos Abarca Mendoza, se autoriza su publicación.

Director de Tesis

Miembro de Tesis

Miembro de Tesis

Riobamba, 25 de noviembre del 2008

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a la Facultad de Salud Pública y por medio de ella a la Escuela de Gastronomía, a su personal administrativo y docente por la brillante oportunidad brindada para el inicio y culminación de mi carrera profesional.

Un Agradecimiento muy especial a mi Director de tesis Máster Luis Eduardo Carrión, a la Dra. Isabel Guerra y a la Dra. Cecilia Salazar miembros de tesis por su abnegado apoyo y acierto en la dirección y culminación de este trabajo.

Con responsabilidad y esmero se que los conocimientos adquiridos constituirán la plataforma profesional para el desarrollo futuro de mi carrera.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de manera muy especial a mis padres por su apoyo incondicional a lo largo de este proyecto llamado educación, a mi Esposa e hijo quienes son fuentes de inspiración y motivación en cada momento de mi vida y a cada una de las personas que de una u otra forma hicieron posible la culminación del presente trabajo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS	3
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	4
A. Hostelería	4
1. Generalidades	4
2. Historia de hostelería	5
3. Últimas tendencias	8
4. Hosterías	9
B. La Arquitectura	9
1. El aspecto funcional	9
2. Las perspectivas axonométricas	11
C. La cocina	12
1. Sectores de la cocina	12
a. De recepción	12
b. De almacenamiento	12
c. De cocción	13
d. De distribución de alimentos	13
e. De lavado de vajilla	13
2. Sección de una cocina	13
a. Cocina caliente	13
b. Cocina fría	15
c. Panadería y pastelería	16
d. Carnicería	17
e. Producción	17
D. Equipos de cocina	18

1. Calentador	18
2. Cocina eléctrica o de gas	18
3. Congelador	19
4. Estufa eléctrica o de gas	19
5. Frigorífico o refrigerador	20
6. Horno de cocina	20
E. Ambientes para clientes	21
1. El cliente viajero	21
2. Locales y visitantes	21
IV. METODOLOGÍA	23
A. Localización y temporalización	23
B. Variables	23
1. Identificación	23
2. Operacionalización de variables	24
C. Tipo y diseño del estudio	27
D. Universo y muestra	27
E. Descripción del procedimiento	28
1. Entrevistas al personal administrativo de las hosterías	28
2. Encuestas al personal operativo en el área de alimentos y bebidas de las hosterías	28
3. Matriz de observación del área de alimentos y bebidas de las hosterías del cantón Riobamba	28
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	29
A. Percepción de los resultados obtenidos	29
1. Encuestas al personal operativo del área de alimentos y bebidas en las hosterías	29
2. Entrevistas al personal administrativo de las hosterías	35
3. Matriz de observación del área de alimentos y bebidas	38

4. Análisis general de los resultados obtenidos	52
B. Propuesta técnica para el diseño e implementación del área de alimentos y bebidas para las hosterías de la ciudad de Riobamba.	56
1. Planificación general de la planta física	56
1.1. Estructura de las instalaciones de alimentos y bebidas	57
1.2. Objetivos	58
1.3. Parámetros necesarios de la planta física	59
a. Pisos	59
b. Paredes	60
c. Tabiques y uniones	61
d. Canaletas y desagües	63
e. Techos	64
f. Ruido o acústica	65
g. Temperatura	65
1.4. Instalaciones y Suministros	65
a. Suministro de energías	66
b. Suministro de agua	67
c. Ventilación y entrada de aire fresco	67
d. Iluminación natural o artificial.	69
2. Diseño del área de alimentos y bebidas	71
2.1. Flexibilidad del diseño o capacidad de cambio	71
2.2. Materiales de construcción	72
2.3. Conformación de espacios	72
2.4. Dimensión de la planta	74
3. Sectores, secciones y sus dotaciones básicas	76
3.1. Sectores de recepción	77
3.2. Sector de almacenamiento	82

3.3. Sector de cocción	87
a. Sección de producción y cocina caliente	88
b. Sección cocina fría	97
c. Sección panadería, pastelería, repostería	102
3.4. Sector de montaje y distribución de alimentos	108
3.5. Sector de lavado y distribución de desperdicios	111
3.6. Plano final del área de alimentos y bebidas	115
VI. CONCLUSIONES	116
VII. RECOMENDACIONES	117
VIII. BIBLIOGRAFÍA	118
IX. ANEXOS	

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración N° 1:	Plano general de las instalaciones en Hosterías.
Ilustración N° 2:	Estructura de la planta física.
Ilustración N° 3:	Pisos.
Ilustración N° 4:	Paredes.
Ilustración N° 5:	Paredes y tabiques.
Ilustración N° 6:	Tipos de unión
Ilustración N° 7:	Rejilla para el desagüe
Ilustración N° 8:	Techos
Ilustración N° 9:	Suministro de gas
Ilustración N° 10:	Sistema de ventilación artificial en cocina
Ilustración N° 11:	Iluminación adecuada
Ilustración N° 12:	Sectores en cocina
Ilustración N° 13:	Sectores estimados en m ²
Ilustración N° 14:	Ubicación de sectores
Ilustración N° 15:	Sector de recepción
Ilustración N° 16:	Sector de almacenamiento
Ilustración N° 17:	Cuarto frío vista superior
Ilustración N° 18:	Cuarto frío
Ilustración N° 19:	Sector de cocción
Ilustración N° 20:	Sección de producción y cocina caliente
Ilustración N° 21:	Sección de cocina fría
Ilustración N° 22:	Sección de panadería, pastelería y repostería
Ilustración N° 23:	Sector de montaje y distribución de alimentos

Ilustración N° 24: Sector de lavado y administración de desperdicios

Ilustración N° 25: Plano final del área de alimentos y bebidas

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1:	Existencia de equipos técnicos necesarios
Cuadro 2:	Diseño del área física
Cuadro 3:	Distribución de espacios
Cuadro 4:	Manejo mediante grupos de inventarios
Cuadro 5:	Existencia de centros de producción técnicos
Cuadro 6:	Capacidad de producción del área de A y B
Cuadro 7:	Distribución de áreas físicas
Cuadro 8:	Sectores de cocina
Cuadro 9:	Secciones de cocina
Cuadro 10:	Grupos de inventarios de alimentos
Cuadro 11:	Funciones de los equipos
Cuadro 12:	Preparación de alimentos
Cuadro 13:	Equipos de lavado
Cuadro 14:	Equipos de calor seco
Cuadro 15:	Equipos de calor húmedo
Cuadro 16:	Equipos para el servicio
Cuadro 17:	Equipos de conservación, alimentos fríos.
Cuadro 18:	Equipos para conservación de alimentos calientes
Cuadro 19:	Dotación equipo auxiliar básico en cocina
Cuadro 20:	Utensilios y vajillas
Cuadro 21:	Dimensión de espacios para sectores

RESUMEN

Investigación de tipo descriptivo con diseño transversal en el área de alimentos y bebidas de las hosterías del cantón Riobamba. Se utilizó encuestas al personal administrativo y operativo para evaluar el funcionamiento del área para la preparación de alimentos y bebidas, mediante una propuesta técnica para la implementación y equipamiento.

De las entrevistas realizadas al personal administrativo se pudo observar las necesidades en cuanto a personal operativo capacitado y presupuesto necesario para el adecuado funcionamiento de sus centros de producción.

De los resultados en las encuestas aplicadas al personal operativo encontramos que el área donde se desarrolla su trabajo diario no tiene la adecuación ni la distribución correcta, se hallan provistas mínimamente con equipos e implementos básicos.

La propuesta que se plantea para el diseño y distribución del área de alimentos y bebidas para las hosterías se debería realizar previo a un estudio técnico que priorice las funciones en las que va a cumplir el servicio; se recomienda esta distribución para el funcionamiento óptimo y adecuado de acuerdo al croquis propuesto en esta investigación.

SUMMARY

This research work is a kind of descriptive type with transversal design of food and drinks area in Riobamba lodging houses. Some inquiries were used to the staff and operative personnel to evaluate the area functioning to prepare food and drinks by means of a technical proposal for its implementation and equipment.

From those interviews, the needs were observed according to the training personnel and necessary budget for the adequate function of the operative centers.

From the results of the inquiries to the operative personnel, it is found that the area where the work is developed does not have good distribution and adaptation, and have basic equipment and implements.

The proposal for food and drinks design and distribution in lodging houses should be carried out with a technical study prioritizing functions to get the service; it is recommended that this distribution is proper for the best function according to the research proposal.

I. INTRODUCCIÓN

Para estar al tanto del servicio de alimentación que ofrecen las hosterías en la ciudad de Riobamba es necesario conocer y a la vez saber manejar su sub-sistema físico, es decir conocer el funcionamiento de la planta física y de sus equipos así como también de las actividades que se realizan en el y su funcionamiento.

Para la adecuada "marcha adelante de una cocina" dentro de las hostería es importante estar al tanto sobre el funcionamiento técnico de la misma, ya que la falta de conocimientos técnicos dentro del área de equipamiento, regularización, ensamblaje y distribución de espacios así como la distribución y adquisición de los equipos no se podrá brindar un optimo beneficio para las tareas de elaboración de alimentos y bebidas dentro del centro de producción.

Con una planta física muy grande existe mucho derroche de espacios y por lo tanto la inversión en implementación se incrementaría en exceso, a su vez con una planta física muy pequeña se tendría muchos inconvenientes con respecto a los espacios y la funcionalidad de trabajo que en la misma se realice, así como también la mala distribución de equipos y personal para laborar en la planta de trabajo son todos los factores que inciden plenamente en la producción de alimentos y bebidas a ofertar. Dando como resultado una buena o mala calidad de los mismos.

De acuerdo a la incierta falta de conocimientos para la adecuación o implementación de cocinas o centros de producción para el servicio de alimentación y la demanda de

productos alimenticios en Hosterías del Cantón Riobamba se considerado el desarrollar una propuesta técnica para el diseño e implementación del área de alimentos y bebidas en cocinas para las hosterías.

Dentro del centro de producción llamado comúnmente cocina, quienes trabajan pueden preparar, elaborar, conservar, crear y a su vez investigar sobre los diversos alimentos y poder así constituir las diferentes especialidades culinarias y su interacción llegando así a presentar un producto final que deleite el paladar de quienes consumen estos platos de calidad, es debido a esto que para crear dichos platos nos vemos inmersos en tener un adecuado y correcto centro de producción técnico que nos brinde las facilidades para poder ejecutar nuestro trabajo. Con el correcto diseño, implementación, y adecuación dentro del centro de producción se podrá innovar la creación optima para los servicios que oferta una hostería y veremos disminuido riesgos como: falta de espacios, espacios inútiles e inservibles así como falta de equipos y sobre-equipado para la creación y demanda de ciertos géneros a preparar, así como también el manejo y organización dentro del mismo.

El presentar una propuesta técnica para el diseño e implementación del área de alimentos y bebidas en hosterías se da para el funcionamiento correcto del servicio de alimentación y a su vez mostrar los estándares más significativos que deben tenerse en cuenta al momento de planificar o adecuar un centro de producción para que sirva a quienes trabajan en la planificación física de servicios de alimentación o a las personas encargadas de manejar los mismos.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Desarrollar una propuesta técnica para el diseño e implementación del área de alimentos y bebidas para hosterías en la ciudad de Riobamba.

B. ESPECIFICO

- Identificar los factores existentes en el diseño del Área de Alimentos y Bebidas de hosterías dentro del cantón Riobamba.
- Establecer los recursos técnicos necesarios para la implementación del Área de Alimentos y Bebidas dentro de una hostería.
- Presentar alternativas viables para la adecuación del área de Alimentos y Bebidas en hosterías según las condicionantes existentes.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. HOSTELERÍA

1. Generalidades

Hostelería, oferta de servicios destinados a proporcionar alojamiento y alimentación. Es un servicio importante cuyos orígenes se remontan a los tiempos de la antigua Roma, cuando las tabernas y posadas satisfacían las necesidades elementales de los viajeros. Sin embargo, la industria de la hostelería es hoy más diversa y compleja que la de Roma, e incluso que la de la época de los empresarios que en el siglo XIX construyeron el Savoy, el Ritz y los grandes hoteles junto a las estaciones de ferrocarril. También se engloban dentro de esta industria los servicios de catering. Se estima que más de la cuarta parte de la comida se consume fuera del hogar o se compra en forma de alimentos preparados. En las últimas décadas ha habido un crecimiento constante de los servicios de hostelería y todo parece indicar que seguirá aumentando.

A pesar del crecimiento de las grandes redes internacionales, los típicos hoteles y restaurantes suelen ser todavía propiedad de empresas nacionales o regionales, o incluso establecimientos independientes. En muchos casos estos establecimientos forman asociaciones o consorcios para impulsar el marketing de sus servicios. Para llevar a cabo su labor cuentan con agencias locales y regionales de información turística. Las guías turísticas constituyen un medio importante para atraer clientes, pero la mayoría de los hoteles tienen que invertir en publicidad y promoción. El

crecimiento futuro de la industria de la hostelería dependerá de su capacidad para atraer el dinero de los consumidores frente a la competencia de los productos y servicios que ofrecen otras industrias. Un factor clave será el mantenimiento y crecimiento económico, así como la eficiencia de los medios de transporte, sobre todo del transporte aéreo. Es de suponer que los viajes y el turismo llegarán a convertirse en una de las mayores industrias del mundo. (1)

2. Historia de hostelería

En la Roma antigua existían varias clases de establecimientos. A lo largo de los caminos y dentro de las poblaciones había tabernas y posadas para satisfacer las necesidades de los viajeros y de la población local. En el siglo XIV, en pleno período de descomposición del orden feudal, las tabernas y posadas que ofrecían alojamiento, comida y bebida se habían convertido en una realidad común. Las posadas, generalmente pequeñas, ofrecían un alojamiento bastante rudimentario que incluía establos para los caballos. Las tabernas sólo servían comida y bebida, generalmente a la población local. No alojaban huéspedes. Además de cerveza, en las cervecerías se ofrecían bebidas refrescantes y apenas se comía. Se introdujeron leyes para controlar los precios de las posadas y tabernas, así como para garantizar la calidad de los servicios.

A mitad del siglo XVI las tabernas y posadas crecieron en importancia como consecuencia del desarrollo del comercio en la Inglaterra de los Tudor. Las carreteras y las vías fluviales seguían siendo esenciales para los viajes, por lo que las posadas se establecieron en puntos claves a lo largo de los ríos y en poblaciones cercanas a las carreteras. Las posadas se hicieron más grandes y algunas tenían capacidad para

albergar hasta cien viajeros e incluso disponían de habitaciones individuales, aunque lo usual era que se compartieran los cuartos. Las posadas disponían de grandes establos para caballos y carretas, así como de amplios patios que servían como escenario para diversiones nocturnas, como podía ser una representación teatral de obras de Shakespeare o Marlowe.

En el siglo XVII las diligencias se convirtieron en un medio de transporte bastante rápido. Las posadas ofrecían hospitalidad y la posibilidad de cambiar caballos para continuar hasta la próxima parada. Se establecieron servicios de diligencia en las rutas principales que unían la capital con ciudades de provincias. Algunos de estos servicios pertenecían a los mismos propietarios de las posadas. En el siglo XVIII la diligencia pasó a ser el medio más importante para viajar, en un momento en que el crecimiento del comercio aumentaba la necesidad de trasladarse de un lugar a otro. Pero los viajes todavía resultaban demasiado lentos y en los trayectos largos se hacían varias paradas para pernoctar. En el siglo XVIII se vivió el desarrollo de instalaciones de recreo como los baños, en principio con fines terapéuticos, pero que con el tiempo se convirtieron en lugares de reunión social y de vacaciones. Los niveles a los que llegó la hostelería se debieron a las necesidades surgidas de la frecuencia cada vez mayor de viajeros adinerados. El transporte de viajeros no se desarrolló por motivos sociales o de placer, sino más bien por exigencias del comercio y por necesidad.

Las instalaciones costeras crecieron en la segunda mitad del siglo XVIII a causa de la creencia popular en las propiedades terapéuticas de los baños de mar. Una parte de los primeros hoteles y albergues se construyeron durante esta época en los puertos y

playas. La aparición de la locomotora y la extensión de las vías férreas en el siglo XIX revolucionaron el transporte y posibilitaron un crecimiento extraordinario de las ciudades costeras.

Por primera vez la extensa población trabajadora que vivía en las ciudades industriales podía acudir con facilidad a lugares de vacaciones y a precios razonables. Los hoteles y pensiones se construyeron a miles. En las ciudades, y sobre todo en las estaciones terminales, se levantaron grandes hoteles, en algunos casos palaciegos. Muchas veces eran propiedad de las mismas compañías ferroviarias que ofrecían prestigiosos servicios de alojamiento a los viajeros más acomodados. Algunos eran grandes establecimientos de medio millar de camas. Otros empresarios se dedicaron a la construcción de grandes hoteles de lujo en las capitales, como el Savoy, en 1889, y el Ritz, a principios del siglo siguiente. La competencia entre los hoteles provocó la mejora del servicio y el aumento de la comodidad. Los nuevos establecimientos ofrecían comida de lujo preparada por cocineros franceses, a disposición de los residentes y de los clientes ocasionales. Los hoteles se convirtieron en centros sociales para almuerzos privados y banquetes para grupos.

El auge de los automóviles como medio de transporte en el siglo XX provocó un nuevo desarrollo que contribuyó en gran medida a la modernización de las posadas de carretera tradicionales, y amplió el acceso a lugares en los que se iban a construir numerosos hoteles y posadas. En la segunda mitad del siglo XX, el automóvil y el avión llegaron a ser los medios de transporte más importantes. Ello hizo que surgiesen nuevas formas de demanda de servicios de hostelería. Los complejos hoteleros y los hoteles de las ciudades tienden a ser más grandes, en especial cuando están

pensados para satisfacer las necesidades de los viajeros procedentes de vuelos internacionales. Este tipo de hoteles suele dirigirse a un determinado mercado de consumidores. En general, se pueden clasificar por el nivel de los servicios ofrecidos y sus precios se ajustan a la capacidad económica de los segmentos de población a los que están orientados. Hay gran diversidad de hoteles para quienes viajan en automóvil; desde mansiones rurales de lujo con restaurantes elegantes, hasta los económicos y modernos moteles que ofrecen alojamiento y servicios sencillos. Las asociaciones y consorcios turísticos proporcionan al consumidor información diversa sobre hoteles y precios, lo que facilita la elección. La competencia entre establecimientos y grupos hoteleros ayuda a mantener el nivel de los precios para los distintos servicios que se ofrecen. (1) (2)

3. Últimas tendencias

Los modelos de restauración sufrieron cambios profundos en la segunda mitad del siglo XX. Antes de la II Guerra Mundial salir a comer o a cenar era una actividad reservada a las clases más adineradas. A partir de 1950 se produjo un desarrollo espectacular de los restaurantes populares que ofrecen comidas a precios económicos. El transporte público ha extendido la costumbre de comer fuera del hogar. Hoy se ofrece comida barata en una gama amplia de establecimientos como cadenas de restaurantes, bares y restaurantes típicos de otros países o especializados. La hostelería vivió un auge especial en la década de 1980 al aumentar la variedad de elección del consumidor e introducirse con éxito nuevas ofertas como el servicio a domicilio. Con la incorporación de la mujer al trabajo se ha incrementado y se ha hecho más asequible la comida fuera del hogar y los servicios a domicilio.

El futuro desarrollo de la hostelería depende en gran medida de la evolución de la economía, pero ciertos factores sociales, como el empleo de la mujer, tienen considerable influencia. Es posible que esos factores, junto con el aumento de los viajes, vayan empujando a la industria de la hostelería a ofrecer mayor variedad de servicios y calidad a los clientes dentro de su evolución. (1)

4. Hosterías

Establecimiento hotelero que permite al turista, mediante contrato de hospedaje, el servicio permanente de alojamiento, alimentación y bebidas, ubicado en áreas no urbanas. Su principal propósito es el desarrollo de actividades asociadas a su entorno natural y cultural, incluye haciendas históricas y modernas. (3)

B. LA ARQUITECTURA

1. El aspecto funcional

Es otra de las características diferenciadores de la arquitectura. Que una arquitectura debe servir para aquello para lo que ha sido creada es evidente y será precisamente este aspecto funcional el que originará las múltiples tipologías de edificios según su finalidad. (5)

Sin embargo, la paradoja surge al comprobar que, a pesar de su funcionalidad, que nos lleva a vivir en permanente contacto con ella, el lenguaje de la arquitectura parece ser el más desconocido, el más lejano para la mayoría de nosotros. La mayor dificultad

radica en sus formas no figurativas, en su abstracción. En este aspecto, el aprendizaje al que nos ha sometido la pintura abstracta contemporánea resulta especialmente importante, por cuanto nos ha hecho comprender el valor intrínseco de las formas desnudas de significaciones figurativas. La arquitectura posee pues un sentido comunicativo, en el que se mezclan factores referenciales de todo tipo: religiosos, políticos, populares, históricos, etc. (4)

Pero aun conviniendo en que la arquitectura sea el arte de diseñar y construir edificios, en que la preeminencia de los elementos materiales y técnicos y los valores funcionales sean características diferenciadoras, y en que posea un lenguaje formal abstracto susceptible de ser interpretado, no es en estos rasgos donde se halla su esencia. El elemento que verdaderamente caracteriza el fenómeno arquitectónico, diferenciándolo de las demás artes, es el espacio.

Espacio interior que, definido por unos límites físicos muros, determina un volumen, al tiempo que posibilita la función arquitectónica y el recorrido interior del edificio. De esa posibilidad de un recorrido interior se desprende un nuevo factor: el temporal, el del tiempo invertido en la realización del mismo. Estas características de la arquitectura conllevan graves problemas de representación y esto repercute, lógicamente, en el desconocimiento generalizado que se tiene de ella. Si no puede decirse que se conoce un edificio hasta que se ha experimentado su interior y analizado las relaciones de éste con el exterior, es evidente que nuestra experiencia arquitectónica es reducida. Las publicaciones sobre arquitectura utilizan planos de plantas, cortes transversales y longitudinales, dibujos de fachadas, perspectivas

axonométricas, fotografías, etc., que, si bien constituyen poderosos auxiliares y cada uno de ellos posee reconocidos valores, resulta insuficiente para representar de manera satisfactoria el espacio e intentar sustituir la múltiple experiencia personal del edificio. Así, la planta de un edificio es una de las informaciones más valiosas que podemos poseer para juzgarlo puesto que además de permitirnos conocer su forma, nos comunica datos sobre el sistema de cubrición utilizado, pero quedan muchas incógnitas. Los cortes transversales y longitudinales nos proporcionan informaciones parciales acerca de la distribución interior del edificio, pero siempre de una manera fragmentaria, tal como ocurre con los dibujos de las fachadas. Estas representaciones frontales únicamente pueden reproducir dos magnitudes y no tienen posibilidad de representar de forma adecuada las diferentes cualidades de los materiales, ni la diversa incidencia de la luz sobre ellos, cualidades que fueron importantes para los arquitectos que las construyeron y que la fotografía sí tiene la potencialidad de recoger. (4) (5)

2. Las perspectivas axonométricas

Por su parte, enriquecen nuestro conocimiento de la arquitectura sujeto de estudio al darnos una visión volumétrica de la misma. Otros medios de representación arquitectónica son las maquetas tridimensionales y el cine. Las maquetas son útiles en cuanto que reflejan las relaciones volumétricas existentes en el edificio, tanto en su interior como, en ocasiones, con el exterior, pero engañosas respecto a la escala humana. El cine, por su parte, puede suplir al ojo humano y sus recorridos, con múltiples puntos de vista, en el interior del edificio. (5)

C. LA COCINA

En toda esta área es donde nacen las diferentes propuestas culinarias que elaboran quienes trabajan en esta área.

1. Sectores de la cocina

La definición de sectores dentro de una cocina es importante para realizar las debidas funciones como son las siguientes:

a. De recepción

Dentro de esta área se tiene por objeto recibir todas las adquisiciones pretendidas para la oferta gastronómica. Que tenga fácil acceso para los alimentos de transporte por parte de proveedores. Que disponga de una báscula y balanza para realizar una revisión de los alimentos.

b. De almacenamiento

Tiene como finalidad almacenar todos los alimentos en forma adecuada para que se asegure la máxima preservación y control de los mismos, esta debe ubicarse junto al área de recepción y bodega del día. Esta área esta compuesta por:

- Bodegas refrigeradas
- Bodegas no refrigeradas
- Bodegas del día (7)

c. De cocción

Una vez que los alimentos hayan sido sometidos a la preparación previa, pasan a la preparación propiamente tal que se realiza de calor húmedo (cocina a vapor) calor

seco (cocinas freidoras, parrillas, y horno eléctrico, cocinas a gas) obteniendo preparaciones de alta calidad. (6) (7)

d. De distribución de alimentos

En esta área se procede al emplatado, decoración y distribución de los alimentos para su entrega.

e. De lavado de vajilla

Aquí en esta área se realiza: limpieza mantenimiento y control de vajilla, cristalería, y cubiertos para el uso, así como también de la batería usada en cocina.

2. SECCIÓN DE UNA COCINA

Las secciones de cocina en si son las funciones que se llevan a cabo dentro de un determinado sector en especial el de cocción, es así que dentro de cualquier servicio de alimentación se determinará cuales son las mas necesarias para su funcionamiento. (7) (8)

a. Cocina caliente

A continuación seria bueno conocer que la cocina caliente es un área extensa, la de mayor amplitud física que ayuda en si al mayor desempeño del personal asignado a dicha área que en sus distintos turnos se encargan de la producción y elaboración de sus platos, buffet y demás preparaciones que ya listas salen de la cocina caliente al exterior.

Es primordial que el cocinero que trabaja en esta área debe concentrar y dirigir sus esfuerzos y habilidades en el producto o género a presentar finalmente.

Debo citar que en la mencionada área tenemos equipos industriales como marmitas, hornos combi (diversas funciones) calderos, planchas, freidoras, hornillas, tanques, asadores, y demás equipos que en su finalidad ayudan a la elaboración de las preparaciones para conseguir un producto final.

Utensilios tales como cuchillos herramienta principal y fundamental de todo cocinero nunca debe faltar en la cocina, cabe recalcar que el cuchillo es de vital importancia es por eso que cada uno de los cocineros debe tener el suyo con las especificaciones que se acomode a ellos; espátulas, cucharas tanto de metal como de madera, sierras, espumaderas se encuentra aquí y en las demás sitios de la cocina, también tenemos cacerolas, sartenes, ollas, vols, escurridores, latas, etc.

Sin embargo la adecuada dirección, organización y planificación dentro de la cocina es fundamental para el desenvolvimiento de la misma, para esto es bueno empezar con el Mise en Place que no es más que el orden adecuado y la puesta al alcance de todos los ingredientes, equipos, utensilios listos para sumergirse en un mundo de preparaciones sin fin. Debido a que debe existir con anticipación la preparación de ciertos géneros como vegetales, salsas granos y extractos a utilizar.

Para la elaboración de ciertos platos necesitaremos condimentos, hierbas, especias distintas que ayudan en si a dar sabor a los platillos y en otros casos en la decoración de los mismos. (7) (8)

b. Cocina fría

Esta sección de la cocina se rige por que aquí se preparan alimentos fríos o precocidos. Caracterizados por su temperatura baja para la conservación de los productos que aquí se encuentran. La cocina fría es una área de menor espacio, aquí se encuentran mariscos, embutidos, variedades diferentes de quesos, frutas, legumbres, conservas y mas tengan una temperatura adecuada para su preservación, De dicha sección sale al exterior productos como; ceviches. sándwiches, ensaladas, bandejas de quesos, de embutidos, de mariscos, de frutas, adornos, mini bocaditos, canapés, y miles más.

Esta sección de la cocina consta de varios mesones de metal sobre los cuales cada cocinero que aquí se encuentre pueda preparar sus recetas, es importante mencionar que el cocinero que se desenvuelve debe tener una gran maniobrabilidad con el cuchillo, para que así los cortes, e inclusive los picados de especias, hiervas, perejil, cebolla, culantro, tengan una textura adecuada a la solicitada y acompañen las preparaciones o para el fin adecuado que se requiere.

Dentro de esta área existe una cámara fría para mantener en buen estado los géneros a utilizar. (8)

c. Panadería y pastelería

Es necesario enumerar los equipos de con los que aquí se cuenta para la elaboración y producción de pasteles, panes, pastas, compotas, cake, tartaletas, mouse, budines, tortas, tartaletas, helados, pudines, frutas, flan y postres.

hornos, cámaras de leudos, amasadoras, batidores múltiples, cámaras de refrigeración, congelación, laminadores, utensilios como batidores de mano, de globo, espátulas, mangas de decoración, cuchillos para cortar frutas así como también vols, cacerolas, sartenes, bandejas, fuentes, moldes, latas, etc. Son La herramienta principal de funcionamiento de la misma. La sección de pastelería y panadería se encuentra en el mismo sitio pero separadas una de la otra compartiendo así las cámaras de refrigeración congelación. Es importante mencionar que la variedad de postres se caracterizan por la distinción en sus colores sus matices adornos varían uno del otro por las diferentes decoraciones aplicadas en los mismos.

En la panadería se elabora el pan que es repartido a todas las secciones del hotel para el consumo del mismo, siendo este una fuente amplia de distintas variedades y clases del pan como moldes, baguettes, pan de sal y sabores varios así como de dulce y más. mouse de fresa, mora, chocolate blanco, chocolate negro, naranjilla es una de las variedades más apetecidas y elaboradas. Es imprescindible tener una precisión adecuada al momento de seleccionar y medir los ingredientes ya que existen recetas estándar para la elaboración. (7)

d. Carnicería

La carnicería provee de los géneros ya debidamente preparados y listos para ser utilizados y finalmente terminados en la cocina caliente es un área donde se debe aprovechar los conocimientos que aquí circulan puesto que de aquí parten para su elaboración. En dicha área se aprende técnicas de enrollado, deshuesado de aves,

fileteado, des espinar, cortes fundamentales, adobo, elaboración de mouse, charcutería, y aprender a distinguir una carne de otra así como también del área de pescadería donde se trabaja con un sin fin de mariscos, pescados y toda clase de géneros sustraídos del mar. También se utiliza técnicas de empacado muy importante para la conservación de los géneros tales como, carne de de res, ternera, porcina, pescado, mariscos y aves

Dentro de la carnicería se tiene equipos como son los siguientes:

Cámara de conservación y de refrigeración, tajadores, cúter, molino, bomba para la inyección, balanzas, cortadora de fiambres, picador, embutidora, amasadora, báscula suelo, afiladora de cuchillos, mesas para despiece, mesas metálicas de acero inoxidable, herramientas, cuchillos de deshuesar, cuchillos de despiece, cuchillos filetear, machetes de carne, ganchos de acero inoxidable de diferentes tamaños, escarpas de acero inoxidable, eslabones o chairas de carnicero, sierra metálica de arco para huesos, ganchos de carnicero, bandejas y latas metálicas. (7)

e. Producción

El área de producción es importante ya que de esta parten una variedad infinita de salsas, ají, jugos, caldos, así como también en esta área se encuentra provista de equipos como calderos, marmitas, licuadoras y extractores (industriales), Peladoras de papas y cortadores, laminadores, de aquí se distribuye en cantidades grandes a los demás sectores de la cocina géneros como papas ya peladas o cortadas, zanahorias, yuca, y otros mas eliminando así el tiempo en la elaboración de determinado plato. (7)

D. EQUIPOS DE COCINA

1. Calentador

Aparato que se utiliza para calentar el agua de uso diario en la cocina y en el baño. Dependiendo de la fuente de calor, que puede ser un quemador de gas o una resistencia eléctrica, se distinguen dos tipos principales de calentadores. Los de gas, más caros pero de menor consumo, calientan el agua inmediatamente y durante un tiempo indefinido; los eléctricos tardan bastante en calentar el agua de la caldera, que suele tener una capacidad limitada (raramente superior a 80 litros). Los calentadores están sujetos a severas normativas relativas a su instalación. (7)

2. Cocina eléctrica o de gas

Denominada estufa en algunos países, es un aparato multiuso utilizado para la cocción de alimentos. Está constituido, en general, por una serie de hornillos eléctricos (las 'placas') o de quemadores de gas (los 'fuegos'), o bien por una combinación de ambos en número variable, y por un horno que puede también ser eléctrico o de gas, si bien son frecuentes los hornos provistos de ambos sistemas.

En ocasiones, la cocina cuenta con un hueco inferior (llamado calentaplatos) que se utiliza para mantener calientes los platos recién cocinados. (7)

3. Congelador

Aparato que se utiliza para llevar rápidamente a una temperatura inferior a 0 °C los alimentos que deben ser conservados durante mucho tiempo, o bien para conservar los productos ya congelados sin interrumpir la cadena de frío. Funciona básicamente

como un frigorífico de compresión, al cual suele ir unido formando un único aparato, aunque a veces cuenta con un compresor propio.

4. Estufa eléctrica o de gas

Aparato para calentar el interior de la casa empleando como fuente de energía la electricidad o el gas. El elemento principal de las estufas eléctricas es una o más resistencias, de forma y potencia variables, que en la mayor parte de los casos calientan directamente el aire del entorno, y que pueden estar a la vista o detrás de una rejilla de protección; en otros tipos de estufas las resistencias hacen aumentar la temperatura de un fluido (habitualmente aceite) en un circuito cerrado. En este último caso, el funcionamiento es similar al de los radiadores de las instalaciones de calefacción central, y de hecho estos modelos tienen un aspecto semejante al de los radiadores portátiles, y son comúnmente llamados 'radiadores de aceite'. En general, las estufas de gas emplean gas butano, contenido en bombonas de acero, y son del tipo denominado 'catalítico', constituidas por un gran contenedor con forma de paralelepípedo, montado sobre un carrito con ruedas, en el que se aloja la bombona del gas. En uno de los lados verticales, detrás de una rejilla de protección, se encuentra una placa provista de minúsculos agujeros por donde sale el gas, que, al arder, calienta el ambiente. Estas estufas, aunque son muy eficaces en cuanto a rendimiento, requieren ciertas precauciones de uso y un riguroso mantenimiento. (7)

5. Frigorífico o refrigerador

Aparato que se utiliza para la conservación a baja temperatura de alimentos perecederos. Según el principio en el que se basa la producción del frío, se distinguen dos tipos, los de compresión y los de absorción. Para reducir la temperatura, los

primeros utilizan la compresión y la posterior expansión de un gas, mientras que los de absorción aprovechan la evaporación y posterior condensación de una mezcla de agua y amoníaco calentada mediante una resistencia eléctrica. El primer tipo está mucho más extendido que el segundo porque éste, aun teniendo la ventaja de ser absolutamente silencioso, consume mucho más.

6. Horno de cocina

Se distinguen, básicamente, tres tipos de estos aparatos. Los hornos de gas van siempre incorporados a la cocina (estufa), en tanto que los eléctricos pueden constituir un aparato autónomo, ya que, al necesitar sólo un cable de conexión a la red eléctrica, son fácilmente trasladables.

Distintos por su principio de funcionamiento son los hornos de microondas, que cuecen o calientan los alimentos por medio de radiaciones electromagnéticas de longitud de onda pequeña que provocan una agitación molecular de toda la sustancia sobre la que actúan; por ello, toda la masa se cuece rápida y uniformemente. Algunos hornos de microondas, sin embargo, están provistos también de una resistencia eléctrica que, accionada al terminar la cocción, hace posible dorar la superficie del alimento. (7)

E. AMBIENTES PARA CLIENTES

1. El cliente viajero

Los viajes de negocio y los viajes de ocio varían en volumen, orientación y necesidad de un día para otro, de mes a mes y de año en año. Es difícil predecir la ocupación

futura. Por ello muchos establecimientos ven el negocio de atención a grupos como una solución para contar con una base sólida inicial de ocupación.

También a causa del costo en tiempo, en dinero y la dificultad de comer con equipos de venta suficientemente preparados y motivados, muchos empresarios se han concentrado en la contratación de cupos, grupos, reuniones, congresos o cualquier otro tipo de acto o motivación que agrupe un número consistente de clientes. (10)

2. Locales y visitantes

Hay dos grandes tipos de servicio, en los que se especializan claramente empresas con orientaciones bien definidas. En los hoteles es frecuente atender a grupos alojados en el propio hotel. En los restaurantes predomina el público local, que no necesita pernoctar.

Los servicios locales también pueden darse dentro del establecimiento o en los locales del cliente. En algunos países es tradicional celebrar las fiestas familiares, bodas, comuniones, bautizos, etcétera, en la casa de una de las familias. Son casas espaciales, en las que se dispone de numeroso personal de servicio. Este servicio se complementa con un equipamiento muy especializado, facilitado por empresas especializadas en servicios a domicilio, lo que en algunos países se conoce como «Casas de Festejos». Estas empresas aportan todo el mobiliario y material adicional necesario, más la comida, la bebida y el personal de servicio del cliente al establecimiento, es lo que conoce profesionalmente como ciclo de contratación. Una reserva individual puede tener un ciclo de contratación de pocos días. Las reservas de grupos o bloques necesitan una mayor planificación, su ciclo de contratación es mucho más largo. No son raros ciclos de dos o tres años. El mercado es quien

determina las tarifas más aceptables. Estas tarifas varían en función de la imagen y servicios del establecimiento, la demanda existente, la época del año, la situación geográfica y los servicios que se solicitan. Las tarifas por el alquiler de espacios varían según estos mismos parámetros, con una consideración adicional, el tiempo de preparación y uso.

Una fórmula lógica frecuente para determinar las tarifas de los espacios en alquiler puede ser la de tomar como base un precio por metro cuadrado y día completo, contrastando el resultado con la competencia, las expectativas del cliente y la tolerancia del mercado. A partir de esta norma inicial, podemos aplicar índices de aumento o de descuento según el tiempo real de utilización, proporcionalmente más caro para medio día que jornada completa, y a su vez, algo más económico cuando además de la reunión, el cliente contrate otros servicios, habitaciones, servicios de alimentación y bebida, etcétera. Para el equipo comercial del establecimiento, el cargo por el alquiler de salas se convierte a menudo en instrumento de negociación. (11)

(10)

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente propuesta se desarrolló en las áreas de alimentos y bebidas de las hosterías del cantón Riobamba y tuvo una duración de seis meses.

B. VARIABLES

1. Identificación

- Factores para el diseño del Área de Alimentos y Bebidas en cocinas de Hosterías.
- Recursos para la implementación técnica de cocinas en Hosterías.

2. Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
FACTORES PARA EL DISEÑO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	EQUIPAMIENTO ▪ MECÁNICO	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 	% de equipos para preparación de alimentos
	<ul style="list-style-type: none"> Si No 	
	Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente	% de condición de equipos
	<ul style="list-style-type: none"> ○ DE LIMPIEZA. 	% de equipos de limpieza
	<ul style="list-style-type: none"> Si No 	
	Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente	% condición de equipos
	▪ COCCIÓN	
	<ul style="list-style-type: none"> Si No 	% de equipos de cocción
	Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente	% condición de equipos
▪ SERVIDA		
<ul style="list-style-type: none"> Si No 	% de equipos de servida	
Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente	% condición de equipos	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CONSERVACIÓN Si No Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente ▪ AUXILIAR Si No Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente ▪ TRANSPORTE MÓVIL Y Si No Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente ▪ UTENSILIOS VAJILLA Y Si No Condiciones del equipo. Excelente Muy buena Buena Regular Deficiente 	<p>% de equipos de conservación</p> <p>% condición de equipos</p> <p>% de equipos auxiliar</p> <p>% condición de equipos</p> <p>% de equipos de transporte y móvil</p> <p>% condición de equipos</p> <p>% de equipos de utensilios, vajillas</p> <p>% condición de equipos</p>
--	--	--

	<p>ESPACIOS FÍSICOS</p> <p>Distribución para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos Si No ▪ Bebidas Si No <p>Distribución de espacios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por sectores <ul style="list-style-type: none"> ○ RECEPCIÓN ○ ALMACENAMIENTO ○ COCCIÓN ○ DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS ○ LAVADO DE VAJILLA • Por secciones <ul style="list-style-type: none"> ○ COCINA CALIENTE ○ COCINA FRÍA ○ PANADERÍA Y PASTELERÍA <p>Existencia de Grupos de inventarios Si No</p> <p>Existencia de Centros de Producción Técnicos Si No</p> <p>Producción de la Hostería Clientes Tipos de Clientes</p>	<p>% de espacios físicos para alimentos</p> <p>% de espacios físicos para bebidas</p> <p>% de distribución por sectores</p> <p>% de distribución por secciones</p> <p>% existencia de grupos de inventarios</p> <p>% existencia de centros de producción técnicos</p> <p>% de producción de la hostería</p>
--	---	---

<p>RECURSOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN</p>	<p>TALENTO HUMANO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Administrativos ○ Operativos <p>TÉCNICOS</p> <p>Espacios físicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Suficiente ○ Insuficiente <p>ECONÓMICOS</p> <p>Presupuesto disponible</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Si ○ No 	<p>% de personal administrativo</p> <p>% de personal operativo</p> <p>M² de construcción</p> <p>% de presupuesto disponible</p>
---	--	--

C. TIPO Y DISEÑO DEL ESTUDIO

El tipo de estudio realizado fue de carácter descriptivo y diseño transversal.

D. UNIVERSO Y MUESTRA

El estudio se realizó a las hosterías constituidas en el cantón Riobamba las cuales son todo el universo que corresponde.

- Hostería El Toril
- Hostería Abraspungo Cía. Ltda.
- Hostería El Troje.
- Hostería “Bambú”.

Debido a la falta de colaboración y negatividad en cuanto a la información necesaria para el estudio realizado en la Hostería el Troje se la descartó de la población de Estudio.

E. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Entrevistas al personal administrativo de las hosterías. (Anexo 2)

Para la recolección de información se realizó entrevistas dirigidas al personal administrativo en las hosterías, técnica fundamental que se aplica para determinar el impacto que tiene la administración en sí y su relación directa en el manejo del servicio de alimentación.

2. Encuestas al personal operativo en el área de alimentos y bebidas de las hosterías. (Anexo 1)

Para conocer sobre el manejo y funcionamientos del área de alimentos y bebidas fue necesario realizar encuestas dirigidas al personal operativo de las cocinas, debido al hecho de ser quienes trabajan directamente en ellas.

3. Matriz de observación del área de alimentos y bebidas de las hosterías de la ciudad de Riobamba. (anexo 3)

Para analizar de mejor manera toda la información recolectada mediante las entrevistas y encuestas fue necesario realizar una matriz de observación que fundamentó toda la información vertida por las hosterías sobre el área de alimentos y bebidas de las mismas.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. PERCEPCIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS.

B. PROPUESTA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LAS HOSTERÍAS DEL CANTÓN RIOBAMBA.

A. PERCEPCIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

1. Encuestas al personal operativo del área de alimentos y bebidas de las hosterías

Equipos técnicos del área de Alimentos y Bebidas.

Al realizar las encuestas al personal operativo de cocina en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 1).

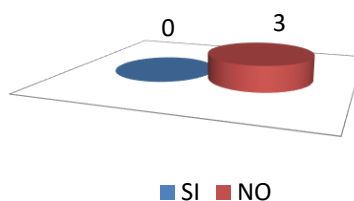
Cuadro 1: Existencia de equipos técnicos necesarios

Dispone	Respuestas	Porcentaje
Si	0	0%
No	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Encuestas aplicadas al personal operativo del área de A y B.

Elaboración: El Investigador

Gráfico N° 1



Fuente: Cuadro 1

En función de estos resultados, se evidenció que las tres hosterías consultadas no disponen de la cantidad necesaria de equipos técnicos para la ejecución de todas sus labores dentro de las áreas de Alimentos y Bebidas.

Diseño del área física de Alimentos y Bebidas.

Al realizar las encuestas al personal operativo de cocina en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 2).

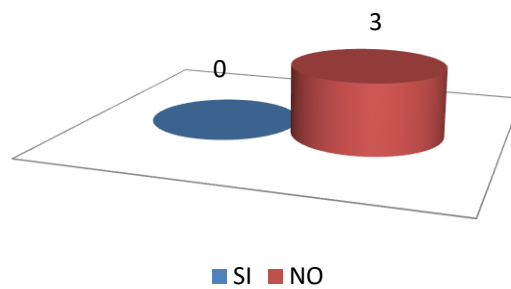
Cuadro 2: Diseño del área física

Diseño	Respuestas	Porcentaje
Si	0	0
No	3	100
Total	3	100

Fuente: Encuestas aplicadas al personal operativo del área de A y B.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 2



Fuente: Tabla 2

De las encuestas que se aplicó al personal operativo de las hosterías en la ciudad de Riobamba, se evidencio que el diseño del área de alimentos y bebidas en las tres hosterías no tiene un diseño técnico, el que ayude a la ejecución de las labores diarias del mismo.

Distribución de espacios

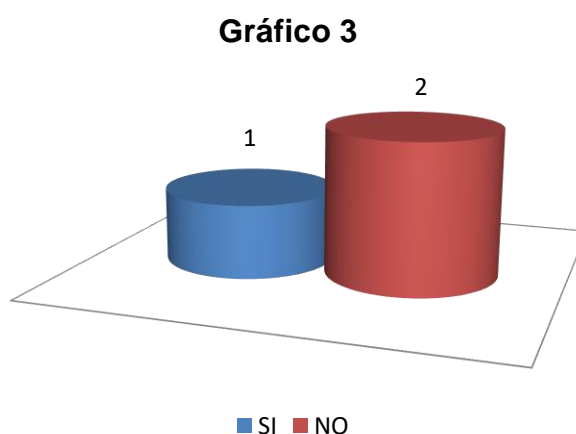
Al realizar las encuestas al personal operativo de cocina en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 3).

Cuadro 3: Distribución de espacios

Espacios físicos	Respuestas	Porcentaje
Si	1	33.33
No	2	66.66
Total	3	100

Fuente: Encuestas aplicadas al personal operativo del área de A y B.

Elaboración: El Investigador



Fuente: Cuadro 3

Según los datos obtenidos mediante las encuestas que se ejecutaron al personal operativo del área de Alimentos y Bebidas, se pudo valorar que solamente una de las hosterías estudiadas dispone de una distribución adecuada y de los espacios determinados y requeridos técnicamente para la ejecución de las labores en cocina.

Manejo mediante grupos de inventarios

Al realizar las encuestas al personal operativo de cocina en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 4).

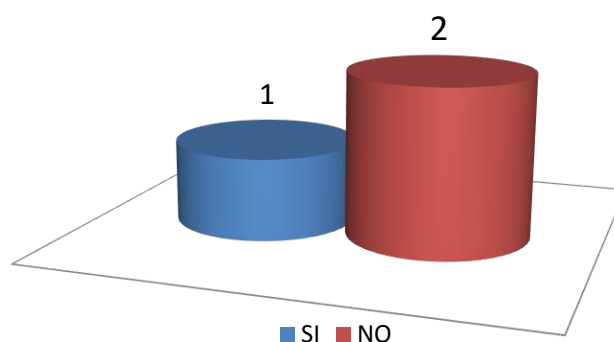
Cuadro 4: Manejo mediante grupos de inventarios

Grupos de inventarios	Respuestas	Porcentaje
Si	1	33.33
No	2	66.66
Total	3	100

Fuente: Encuestas aplicadas al personal operativo del área de A y B.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 4



Fuente: Cuadro 4

El manejo mediante grupos de inventarios dentro del área de cocinas es indispensable para la clasificación de Alimentos y Bebidas, sin embargo solamente una de las hosterías consultadas se maneja por medio de este tipo de clasificación que ayuda al correcto almacenamiento y distribución de los alimentos en cocina.

Existencia de centros de producción técnicos

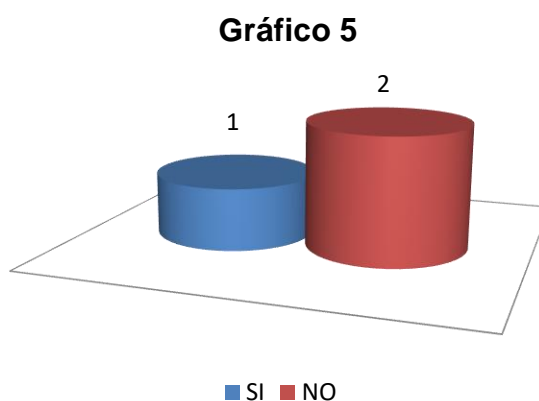
Al realizar las encuestas al personal operativo de cocina en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 5).

Cuadro 5: Existencia de centros de producción técnicos

Centro de producción técnico	Respuestas	Porcentaje
Si	1	33.33
No	2	66.66
Total	3	100

Fuente: Encuestas aplicadas al personal operativo del área de A y B.

Elaboración: El Investigador



Fuente: Cuadro 5

En el área de alimentos y bebidas conformada por espacios físicos adecuados, equipos necesarios y con la ayuda de personal operativo calificado se obtiene un centro de producción técnico el cual ofrece mayores beneficios para brindar un buen servicio de alimentación dentro de las hosterías, sin embargo solamente una de las hosterías en estudio trata de operar su cocina en base a este conjunto de requerimientos necesarios que conllevan a un buen servicio de alimentación.

Capacidad de producción del servicio de alimentación

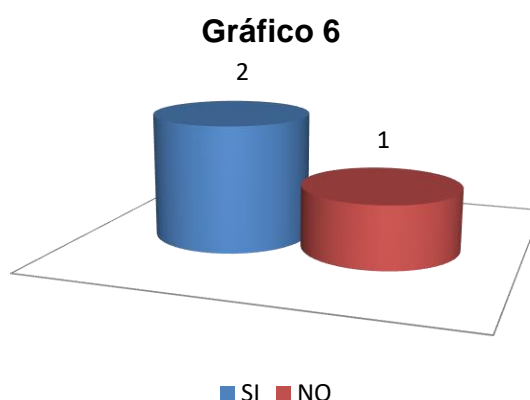
Al realizar las encuestas al personal operativo de cocina en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 6).

Cuadro 6: Capacidad de producción del área de A y B

Capacidad de producción	Respuestas	Porcentaje
Si	2	66.66
No	1	33.33
Total	3	100

Fuente: Encuestas aplicadas al personal operativo del área de A y B.

Elaboración: El Investigador



Fuente: Tabla 6

Para ofertar un buen servicio de alimentación es necesario disponer de un centro de producción técnico en el cual se pueda abastecer la demanda existente de los clientes que llegan a la hostería, dos de las hosterías consultadas dicen suministrar la demanda existente dentro de sus hosterías, sin embargo el cien por ciento de las mismas tienen un tope el cual las limita incrementar la producción de alimentos al incrementarse sus pedidos.

2. Entrevistas al personal administrativo de las hosterías

De las entrevistas realizadas a los administradores de las hosterías pertenecientes a la ciudad de Riobamba se obtienen los siguientes datos consultados:

- **Carreras administrativas de los administradores**

Los administradores que están a cargo de las hosterías de la ciudad de Riobamba donde se realizó las entrevistas, carecen de estudios o carreras afines en hotelería y turismo, sin embargo esto no les ha impedido el desempeñar las funciones de administración que requieren los mismos, mas bien el estar al frente de las hosterías y desempeñar las funciones de administración les ha aportado muchos conocimientos que día a día les motiva a seguir al frente de sus negocios.

- **Oferta gastronómica**

La oferta Gastronómica que ofrecen las hosterías de la ciudad de Riobamba es muy variada por la diversidad de sus platos tratando de exponer una infinita variedad de Comida Nacional e Internacional, cabe recalcar que en un cien por ciento el manejo del servicio de alimentación esta a cargo de personas con mucha experiencia en el arte culinario mas no con estudios que respalden la apertura a propuestas nuevas e innovadoras para el Servicio de alimentación.

- **Calificación de la competencia gastronómica del lugar**

Es importante analizar que todas las hosterías nos presentan una amplia variedad de Platos nacionales e internacionales pero a la vez recaen en una repetición constante de platos los mismos que se encuentran en uno y otro lugar, con una presentación diferente que caracteriza la oferta del lugar que los presenta, es así como tratan de priorizar y presentar una Gastronomía que los identifique de la competencia, preocupándose mas por la especialidad culinaria que ofrecen mas que de la competencia gastronómica que se produce en la ciudad.

- **Manejo de su área de alimentos y bebidas**

El manejo de las cocinas de cualquier servicio de alimentación requiere de personal operativo calificado en la rama gastronómica, debido a que en cocina es donde nacen ideas nuevas, existentes y creativas para la producción de especialidades culinarias que incursionaran en la mente de los consumidores que se benefician del servicio de alimentación en las hosterías, pero para un manejo correcto del área de Alimentos y Bebidas no solo basta con saber preparar o cocinar diversos platos si no que también se debe trabajar en la administración del centro técnico de producción, labor ardua que esta a cargo del personal operativo de cocina y del personal administrativo de las hosterías, la falta de personal calificado en la rama gastronómica desde los inicios de funcionamiento de las hosterías a repercutido mucho en el desenvolvimiento del servicio de alimentación y debido a esto la operación de las cocinas se ve afectado

significativamente por no disponer de chef que estén a cargo de un centro técnico de producción gastronómica que se encargue de operar y administrar.

- **Necesidades básicas de los centros de producción**

Mediante el análisis obtenido en las entrevistas al personal Administrativo de las hosterías se pudo obtener como resultado que absolutamente todas las cocinas se encuentran provistas mínimamente con equipos e implementos que ayudan a la ejecución de sus labores diarias, así como también la distribución de sus áreas de trabajo en si no están bien definidos, razón por la cual trae como consecuencia que no se puedan satisfacer las necesidades básicas que los usuarios mismos de las cocinas llegasen a tener para un desenvolvimiento óptimo de trabajo.

- **Implementación y diseño del área de alimentos y bebidas**

La implementación y diseño del Área de Alimentos y Bebidas dentro de las hosterías de la ciudad de Riobamba ha llegado a recaer en adecuaciones improvisadas y a la vez no apropiadas para el trabajo que se ejecuta en cocina, es por eso que antes de adecuar o diseñar un centro de alimentos y bebida, es importante llevar a cabo un estudio técnico que priorice las funciones que va a cumplir el servicio de alimentación de las hosterías y es el punto de partida para que los administradores trabajen en la formación de un centro técnico de producción culinaria, razón que a los administradores se les ha visto impedido por la falta de personal calificado que los oriente en el diseño e implementación de cocina.

3. Matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las hosterías

Áreas físicas destinadas alimentos y bebidas

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 7).

Cuadro 7: Distribución de áreas físicas

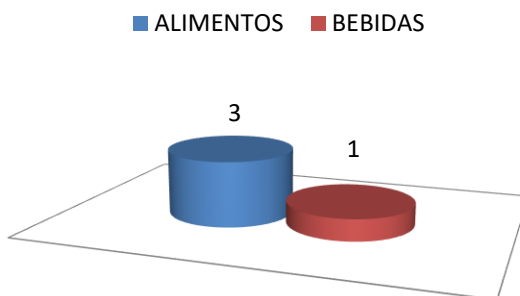
Áreas físicas	Tiene	Porcentaje
Alimentos	3	100%
Bebidas	1	33.33%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 7

Distribucion de áreas



Fuente: Tabla 7

Con los datos tabulados en la matriz de observación se pudo evidenciar que dentro de la superficie física de cocina no se dispone de las áreas destinadas para bebidas, solamente una de las hosterías en estudio la dispone, siendo áreas muy importantes para la marcha delante de un correcto servicio de alimentación.

Sectores de cocina

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 8).

Cuadro 8: Sectores de cocina

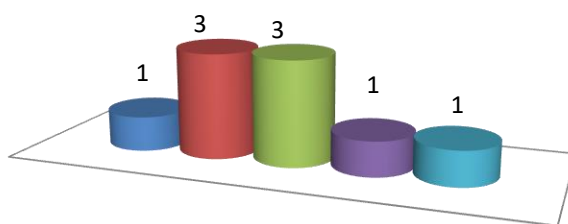
Sectores	Tiene	Porcentaje
Recepción	1	33.33%
Almacenamiento	3	100%
Cocción	3	100%
Distribución	1	33.33%
Lavado de Vajilla	1	33.33%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.
Elaboración: El Investigador

Gráfico 8

Sectores

■ RECEPCION ■ ALMACENAMIENTO ■ COCCION ■ DISTRIBUCION A Y B ■ LAVADO



Fuente: Tabla 8

Se pudo evidenciar en las hosterías observadas, que existe una mala distribución de sectores destinados a recepción, distribución de alimentos y lavado de vajilla y más siendo sectores muy importantes dentro de cocina que ayudan a garantizar un proceso técnico para un servicio de alimentación.

Secciones de cocina

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 9).

Cuadro 9: Secciones de cocina

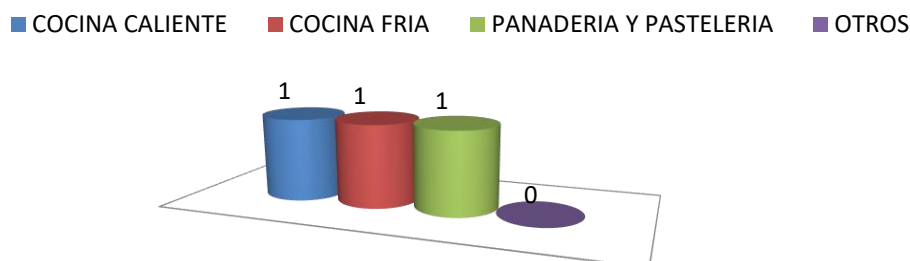
Secciones	Tiene	Porcentaje
Cocina caliente	1	33.33%
Cocina fría	1	33.33%
Panadería y pastelería	1	33.33%
Otros	0	0%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 9

Secciones



Fuente: Tabla 9

Es importante recalcar que de la matriz de observación se evidencio que todos los centros de producción de alimentos y bebidas en las hosterías no disponen de secciones o áreas que delimiten o definan el sector de cocción o producción, solo una de las hosterías disponen de secciones delimitadas en cocina mas no con todas las secciones a requerir, así mismo ninguna de las hosterías disponen de otras secciones o áreas para una distribución correcta en sus cocinas.

Clasificación por grupos de inventarios de alimentos

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 10).

Cuadro 10: Grupos de inventarios de alimentos

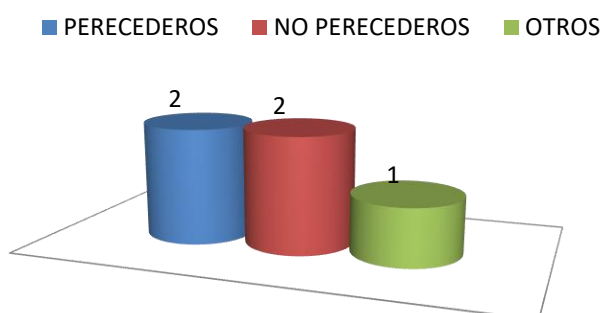
Grupos de inventarios	Tiene	Porcentaje
Perecederos	2	66.66%
No perecederos	2	66.66%
Otros	1	33.33%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 10

Grupo de inventarios



Fuente: Tabla 10

El conocer con propiedad la clasificación mediante grupos de inventarios para alimentos y bebidas es el factor más importante para definir el sistema de control o información para la compra distribución y almacenamiento de materias primas procedentes del exterior, se evidencio que solamente dos de las hosterías manejan el grupo de inventario de alimentos y bebidas mediante este método.

Equipos para las funciones de:

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 11).

Cuadro 11: Funciones de los equipos

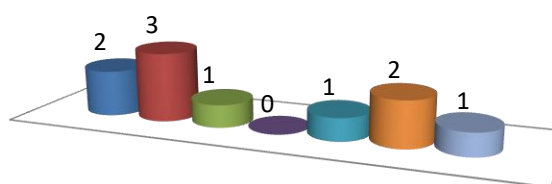
Funciones	Tiene	Porcentaje
Despacho	2	66.66%
Cocción	3	100%
Aseo	1	33.33%
Transporte	0	0%
Conservación	1	33.33%
Preparación	2	66.66%
Recibo	1	33.33%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.
Elaboración: El Investigador

Gráfico 11

Funciones

■ DESPACHO ■ COCCIÓN ■ ASEO ■ TRANSPORTE
■ CONSERVACIÓN ■ PREPARACIÓN ■ RECIBO



Fuente: Tabla 11

Mediante el análisis obtenido de la matriz de observación que se aplicó a las hosterías, se evidencia que solamente se adquieren equipos destinados para las funciones de cocción y se dejan a un lado la adquisición de equipos para las demás funciones anteriormente mencionadas, equipos que ayudan a simplificar trabajo.

Equipos para la preparación de alimentos

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 12).

Cuadro 12: Preparación de alimentos

Equipos	Tiene	Porcentaje	Condición
Batidoras	3	100%	Muy buena
Sierras de carne	0	0%	-
Cortadores	0	0%	-
Licadoras	3	100%	Muy buena
Pelador Vegetales	1	33.33%	Muy buena

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.
Elaboración: El Investigador

Gráfico 12



Fuente: Tabla 12

Del análisis obtenido en la matriz de observación que se aplicó a las hosterías se pudo evidenciar que la cantidad de equipos para la preparación de alimentos es muy básico y a la vez inapropiado, debido a que poseen equipos con características caseras y no aptas para el trabajo en hosterías que exigen una demanda de producción mas alta.

Equipos de lavado

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 13).

Cuadro 13: Equipos de lavado

Equipos	Tiene	Porcentaje	Condición
Lavaplatos	0	0%	-
Lava cristalería	0	0%	-
Triturador desperdicios	0	0%	-
Compactado de basura	0	0%	-

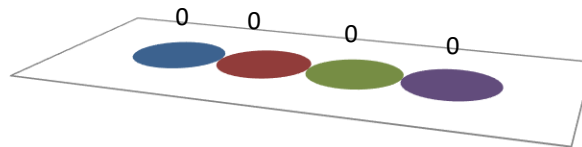
Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 13

Lavado

■ LAVAPLATOS ■ LAVA CRISTALERIA
 ■ TRITURADOR DESPERDICIOS ■ COMPACTADO DE BASURA



Fuente: Tabla 13

En la grafica observada se expone que por la complejidad en cuanto al uso y costo de esta clase de equipos destinados al lavado de menaje, vajilla, cristalería no se dispone de los mismos en ninguna de las hosterías observadas, llegando a ser una de las causas mas preocupantes que afectan en la implementación correcta del área técnica de cocina, se debe tomar en cuenta la importancia que ofrecen estos equipos en la higiene y sanitación aplicada en cocina.

Equipos de calor seco

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 14).

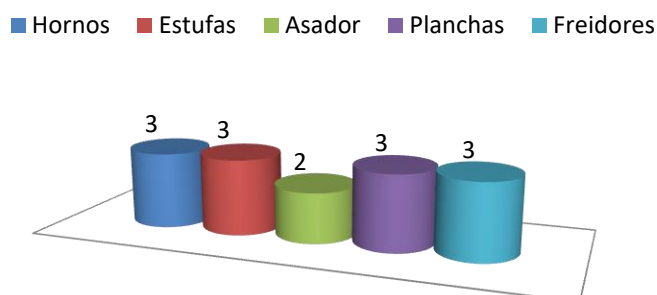
Cuadro 14: Equipos de calor seco

Equipos	Tiene	Porcentaje	Condición
Hornos	3	100%	73.33%
Estufas	3	100%	80%
Asador	2	66.66%	80%
Planchas	3	100%	66.66%
Freidores	3	100%	80%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 14
Calor seco



Fuente: Tabla 14

El análisis de esta Matriz de observación nos demuestra que equipos como hornos, estufas, planchas, freidoras son necesarios y constan dentro del inventario de los centros de producción, sin embargo no se toma en cuenta las características de los equipos y condiciones para un mantenimiento correctivo y preventivo que ayude a la preservación de los equipos ya adquiridos.

Equipos de calor húmedo

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 15).

Cuadro 15: Equipos de calor húmedo

Equipos	Tiene	Porcentaje	Condición
Marmitas	0	0%	-
Cocina a vapor	0	0%	-
Tostador	3	100%	66.66%
Waffleras	2	66.66%	80%
Hervidores	0	0%	-

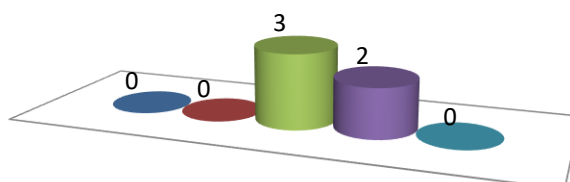
Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 15

Calor húmedo

■ Marmitas ■ Cocina a vapor ■ Tostador ■ Waffleras ■ Hervidores



Fuente: Tabla 15

El análisis nos indica que en equipos por calor húmedo de cocción como marmitas, cocinas a vapor, hervidores no constan en el inventario de las hosterías, debido en parte por el espacio que ocupan y también por el costo que requiere para la compra y mantenimiento de los mismos.

Equipos para el servicio

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 16).

Cuadro 16: Equipos para el servicio

Equipos	Tiene	Porcentaje	Condición
Mostradores para exhibición	2	66.66%	80%
Baños María	3	100%	80%
Cafeteras	3	100%	80%
Dispensadores	1	33.33%	60%

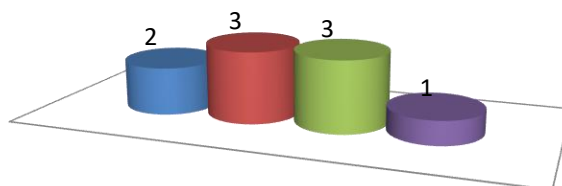
Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 16

Equipos de servicio

■ EXHIBICION DE ALIMENTOS ■ BAÑOS MARIA ■ CAFETERAS ■ DISPENSADORES



Fuente: Tabla 16

La tabulación de datos mediante la matriz realizada nos indica que dentro de las hosterías se tiene equipos que aunque no son técnicos para el servicio de alimentación, se dispone de una cantidad adecuada y en buenas condiciones, debido a la ayuda que prestan el uso de estos equipos al momento de ofertar y mostrar el servicio de alimentación.

Equipos para la conservación de alimentos fríos

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 17).

Cuadro 17: Equipos de conservación, alimentos fríos.

Equipos	Tiene	Porcentaje	Condición
Dispensadores	0	-	-
Refrigeradores	3	100%	66.66%
Cuartos Fríos	1	33.33%	100%
Congeladores	3	100%	66.66%

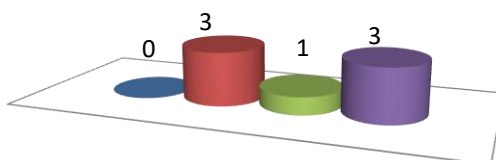
Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 17

Conservación alimentos fríos

■ DISPENSADORES ■ REFRIGERADORAS ■ CUARTO FRIO ■ CONGELADORES



Fuente: Tabla 17

La hosterías disponen de equipos para la conservación de alimentos fríos pero es muy importante recalcar que es primordial disponer de los equipos en buenas condiciones, los cuales ayuden a la preservación y conservación tanto de alimentos y bebidas en óptimas condiciones higiénico sanitarias, sin embargo solo una de las hosterías tiene a disposición Cuartos fríos que ayudan a la conservación de alimentos con la característica principal de almacenar alimentos en temperaturas climatizadas y capacidad a gran escala.

Equipos para la conservación de alimentos calientes

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 18).

Cuadro 18: Equipos para conservación de alimentos calientes

Equipos	Tiene	Porcentaje	Condición
Calentadores infrarrojos	1	33.33%	80%
Conservadores de calor	0	-	-
Dispensadores de vajillas	2	66.66%	80%

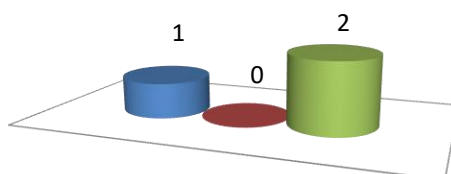
Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 18

Conservación Alimentos Calientes

■ Calentador infrarrojo ■ Conservadores de calor ■ Dispensador de vajilla



Fuente: Tabla 18

Dentro de las hosterías en las cuales se realizó la matriz de observación se evidenció que en un bajo porcentaje se dispone de esta clase de equipos, sin embargo el uso de los mismos ayuda en la conservación de los alimentos debidamente preparados para la conservación y también al servicio de los mismos, siempre y cuando estos equipos sean necesarios dentro de cocina en relación al menú que se oferta en las hosterías.

Dotación de equipo auxiliar básico en cocina

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 19).

Cuadro 19: Dotación equipo auxiliar básico en cocina

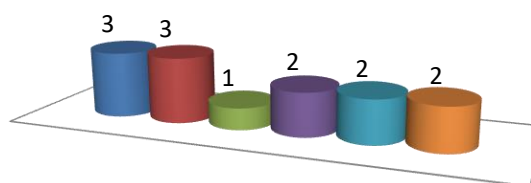
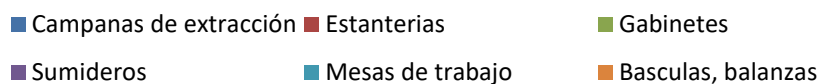
Dotación básica	Tiene	Porcentaje	Condición
Campanas de Extracción	3	100%	66.66%
Estanterías	3	100%	73.33%
Sumideros	1	33.33%	80%
Gabinetes	2	66.66%	70%
Mesas de trabajo	2	33.33%	80%
Basculas, balanzas	2	33.33%	60%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 19

Equipo auxiliar



Fuente: Tabla 19

En las instalaciones de alimentos y bebidas se requiere de equipo auxiliar básico que complemente los procesos a realizar en cocina, sin embargo en las hosterías no se tiene mucho en cuenta el uso y condiciones de los mismos, así como de campanas extractoras, estanterías, mesas de trabajo y sumideros que deben tener las hosterías en buenas condiciones para el trabajo operativo.

Utensilios y vajillas

Al realizar la matriz de observación del área de alimentos y bebidas en las Hosterías y tabular los datos se obtuvieron los siguientes resultados. (Cuadro 20).

Cuadro 20: Utensilios y vajillas

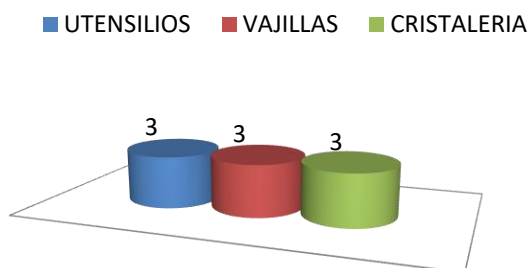
Nombres	Tiene	Porcentaje	Condición
Utensilios	3	100%	66.66%
Vajillas	3	100%	60%
Cristalería	3	100%	66.66%

Fuente: Matriz de Observación del área de A y B en las Hosterías del Cantón Rbba.

Elaboración: El Investigador

Gráfico 20

Menaje



Fuente: Tabla 20

Mediante el análisis realizado en la matriz de observación que se aplicó a las hosterías en la ciudad de Riobamba se determina que disponen de cristalería, vajilla, y utensilios los mismos que ayudan para el servicio de alimentación, no tanto así en la cantidad necesaria y las condiciones de los mismos para realizar el trabajo que se requiere en cocina.

4. Análisis general de los resultados obtenidos

- **Espacios Físicos**

Cabe indicar que todos los espacios físicos que componen la cocina de las hosterías del cantón Riobamba automáticamente carecen de una distribución adecuada en cuanto a sectores y secciones, esto se debe a la falta de planificación para el diseño de su área física disponible, el objetivo primordial de la funcionalidad de la planta es hacer uso óptimo de los espacios físicos, distribución y las áreas de trabajo como: conservación de alimentos, preparación, cocción, panadería y pastelería, emplatado y entrega, fregadero y posillera ubicando en los sitios y sectores determinados dentro de cocina para evitar tiempos muertos y la mala planificación de la planta física que poseen las hosterías, aprovechando espacios y factores que puedan interrumpir los trabajos encomendados en una cocina. Con una planificación acertada obtendremos un moderno e innovador lugar de trabajo que ayude a cimentar un buen servicio de alimentación el cual disponga de las áreas necesarias en cocina.

Sectores de:

- Recepción
- Almacenamiento
- Cocción
- Montaje y distribución
- Lavado y administración de desperdicios

Secciones de:

- Producción y cocina caliente
- Cocina fría
- Panadería y pastelería

- **Equipamiento**

Dentro de las hosterías del cantón Riobamba se evidencia que las mismas están dotadas de equipos muy básicos y a la vez innecesarios para la demanda de producción que las hosterías tienen, el equipo que poseen es mas de carácter domestico y en consecuencia no ayuda a ejecutar las operaciones para las cuales fueron adquiridos. Los equipos a implementar dentro de cocina o centro de producción técnico son innumerables pero es muy importante determinar cuáles son los más adecuados dentro del mismo para desarrollar a cabo las actividades requeridas dentro del sistema físico de la cocina. Mencionados los innumerables y diferentes piezas de trabajo es necesario una selección óptima con las características adecuadas y necesidades implícitas para el uso de los equipos teniendo en cuenta factores como son costo, característica, especificación, compra, mantenimiento, vida útil e integración con el diseño y la capacidad del local y así evitar el mal uso de los mismos. El equipo para los servicios de alimentación está involucrado para diferentes funciones como son:

- Recibo, Almacenamiento y Despacho
- Cocción
- Aseo
- Transporte
- Conservación
- Preparación¹

¹ DOLLY TEJADA B. Planificación de locales y equipos de alimentación. Universidad de Antioquia 2005. Pág. 212

- **Manejo mediante grupos de inventarios de alimentos**

“Para distribuir o proveer adecuadamente los productos sean estos alimentos o bebidas que son la materia prima necesaria para la producción de una cocina, debemos clasificarlos y a la vez colocarlos a disposición en el momento indicado”², para así evitar aumentos en costos y pérdidas de los mismos. Permitiendo satisfacer correctamente las necesidades reales del área de alimentos y bebidas a las cuales debe permanecer constantemente adaptado. Por lo tanto la gestión de inventarios para alimentos y bebidas debe ser atentamente controlada y vigilada, mediante la investigación que se realizó en las hosterías se pudo evidenciar que las mismas no cuentan con un sistema adecuado para la clasificación de todas sus materias primas necesarias para las elaboraciones gastronómicas dentro de cocina.

- **Centros de producción técnicos**

Las necesidades de un centro de producción técnico de alimentos y bebidas en una hostería son distintas a la de cualquier servicio de alimentación, debido a la demanda diferente de servicios que se ofertan en ellos, así como también a factores como la clientela, el entorno donde se encuentre la hostería, la categorización del establecimiento así como de las personas que hacen el uso de las instalaciones de cocina, definiéndose los métodos más apropiados e implícitos para el diseño e implementación en el área de alimentos y bebidas que se requieren dentro de las hosterías en la ciudad de Riobamba, se necesita definir los sectores y secciones de trabajo más adecuados para el funcionamiento de un centro de producción técnico para el servicio de alimentación que se oferte.

² MAYENBERGER ADOLFO S. Hotelería y Turismo Serie finanzas. Universidad Externado de Colombia 2003. Pág.53

- **Producción de las hosterías**

La capacidad de producción que brindan las cocinas de las hosterías en cuanto se refiere al servicio de alimentación es limitada por falta en unos casos de equipos, otros de espacios y en si por el diseño que tiene su área de alimentos y bebidas. Toda área de A y B necesita facilitar la producción de sus platillos o géneros a preparar, el objetivo de ubicar y disponer de los espacios necesarios, sitios de trabajos adecuados y equipos necesarios que se requieren en un centro de producción técnico para alimentos y bebidas va de acuerdo a la producción misma de la hostería y la demanda de los clientes quienes son los que hacen uso de las instalaciones.

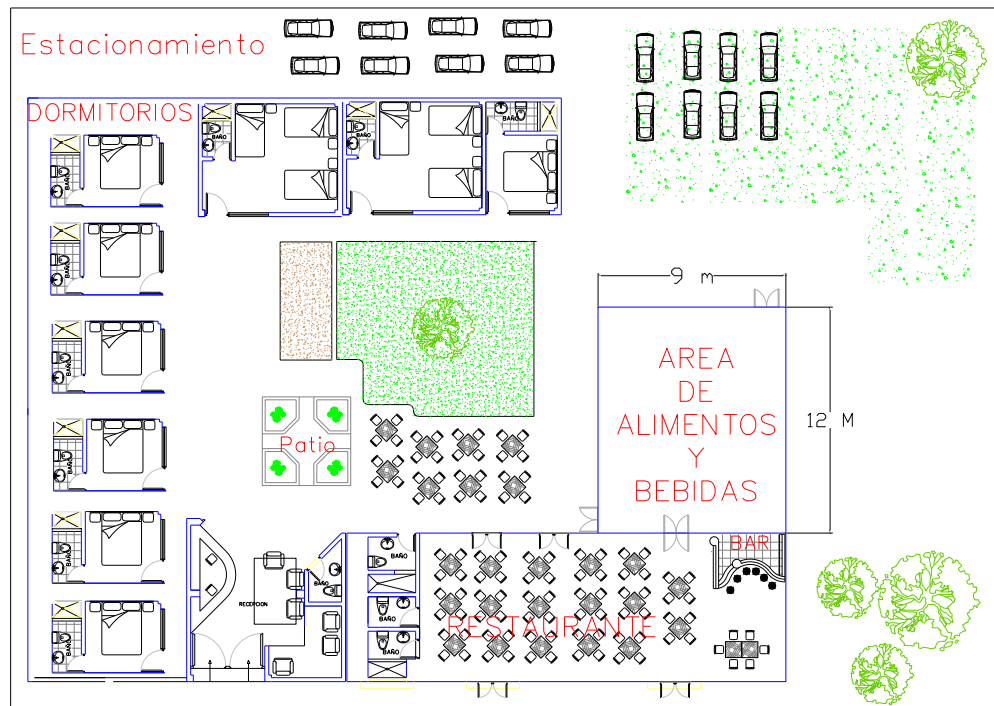
B. PROPUESTA TÉCNICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LAS HOSTERÍAS DEL CANTÓN RIOBAMBA.

Dentro de las hosterías de la ciudad de Riobamba es importante determinar que si bien constan de una planta física y están dotados de implementos para la producción dentro del área de alimentos y bebidas, los mismos deben ser los mas adecuados para el trabajo requerido, debido a esto nace una propuesta técnica que guie al momento del diseño e implementación tanto de sus espacios físicos así como también de todos los implementos necesarios para optimizar todos los recursos que provea una planificación adecuada del centro de producción técnico.

1. PLANIFICACIÓN GENERAL DE LA PLANTA FÍSICA

La planta física del área de alimentos y bebidas dentro de una hostería en el cantón Riobamba requiere de una planificación técnica para poder ser ejecutada, podemos indicar que dentro de la subestructura denominada comúnmente como cocina es el espacio destinado a elaborar y preparar las comidas que son las mismas que ofertan las hosterías dentro de la ciudad de Riobamba.

Ilustración N° 1: Plano general de las instalaciones en Hosterías.



Fuente: Autor de la investigación

1.1. Estructura de las instalaciones de alimentos y bebidas

En esta planta física interactúan en si un sinnúmero de factores como son La distribución de espacios, la capacidad de la planta física, los equipos necesarios, el personal operativo; Cada uno de estos factores cumple un papel importante y determinado para la planificación de la planta física.

Ilustración N° 2. Estructura de la planta física.



1.2. Objetivos

También debemos tener en cuenta los objetivos que conlleven a una buena planificación de la planta física:

- Facilitar el flujo de personal operativo
- Aprovechar la productividad y trabajo del personal
- Optimizar y aprovechar el uso de espacios
- Asegurar la higiene de los equipamientos, instalaciones y las materias primas.
- Optimizar los recursos
- Conocer las necesidades básicas indispensables del servicio de A y B.

1.3. Parámetros necesarios de la planta física

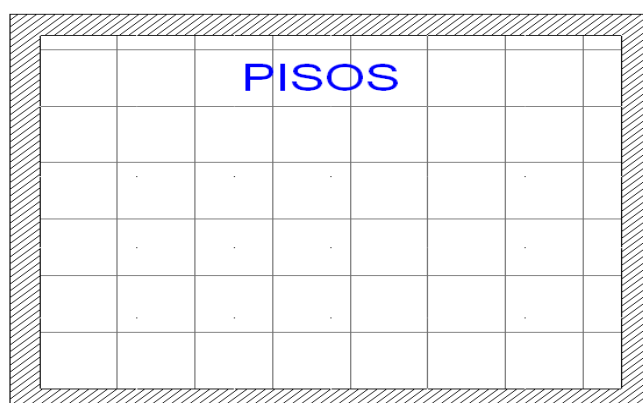
Debemos definir los parámetros mediante los cuales necesitamos construir o adecuar nuestra planta física, enfocándonos al uso de los materiales que se encuentra disponibles en el mercado y así optar por los que brinden las facilidades dentro de la planta física, nos orientaremos mediante los siguientes parámetros:

a. Pisos

Deben tener las siguientes características que brinden facilidades como:

- Deben ser antideslizantes y resistentes a golpes y altas temperaturas.
- Deben ser de colores claros, que nos permitan ver la acumulación de basuras y así ayuden en el aseo y desinfección, pueden ser Blancos marfil.
- Por lo general se debe utilizar losa o porcelanita y baldosas cerámicas debido a su composición y nula rugosidad para efectos de limpieza.
- Deben tener inclinación hacia sumideros o rejillas para el desfogue de aguas de cocción y para su posterior limpieza.
- Deben ser impermeables para efectos de limpieza.
- Evitar los pisos ruidosos y porosos

Ilustración N° 3. Pisos



b. Paredes

Nos referimos a la estructura que delimita la cocina, sus contornos exteriores e interior.

En cuanto a paredes es aconsejable que la composición o su revestimiento nos ayude para funciones de limpieza, claridad y ergonomía, estas van de:

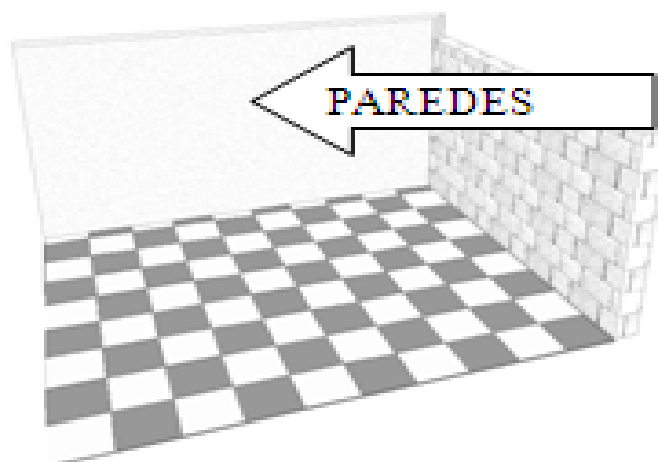
Desde el piso hasta una altura de 2 metros:

- Deben estar recubiertas con porcelanita o azulejos necesariamente y de colores claros.
- Deben ser de fácil limpieza, resistentes al calor.
- Deben estar protegidos con placas de acero inoxidable de acuerdo a las proximidades de hornos o estufas.

Desde los 2 metros hasta el techo:

- Esta superficie esta menos expuesta, pero debe ser de colores claros, e impermeables preferiblemente

Ilustración N° 4. Paredes



c. Tabiques y Uniones

Los tabiques son paredes que delimitan los sectores y las secciones dentro de una cocina, en si es la estructura que demarca y separa las diferentes áreas internas, los tabiques generalmente están hechos de materiales similares a la estructura de las paredes pero necesitan tener funciones de movilidad y pueden estar compuestos de aluminio, acero inoxidable y vidrio templado; sea el material del que fuere compuesto deben tener la particularidad que ayude a la higiene y sanitación dentro de las instalaciones de la cocina, y a la vez debe ser impermeable al calor, grasas y a la humedad.

En cuanto a las uniones que se dan entre paredes y tabiques, tabiques y tabiques y todo tipo de uniones en las instalaciones se debe prestar importancia porque en estas uniones es donde existen focos de infección y acumulación de bacterias si las mismas están mal provistas y diseñadas, por ejemplo se debe evitar aristas y ángulos rectos al momento de unión pared-pisos para evitar la dificultad en cuanto se trata de limpieza, es mejor ángulos redondeados, también no debemos descuidar en cuanto a unión de cerámicas con cerámicas de los pisos, paredes y techos si es que llegasen a tenerlos.

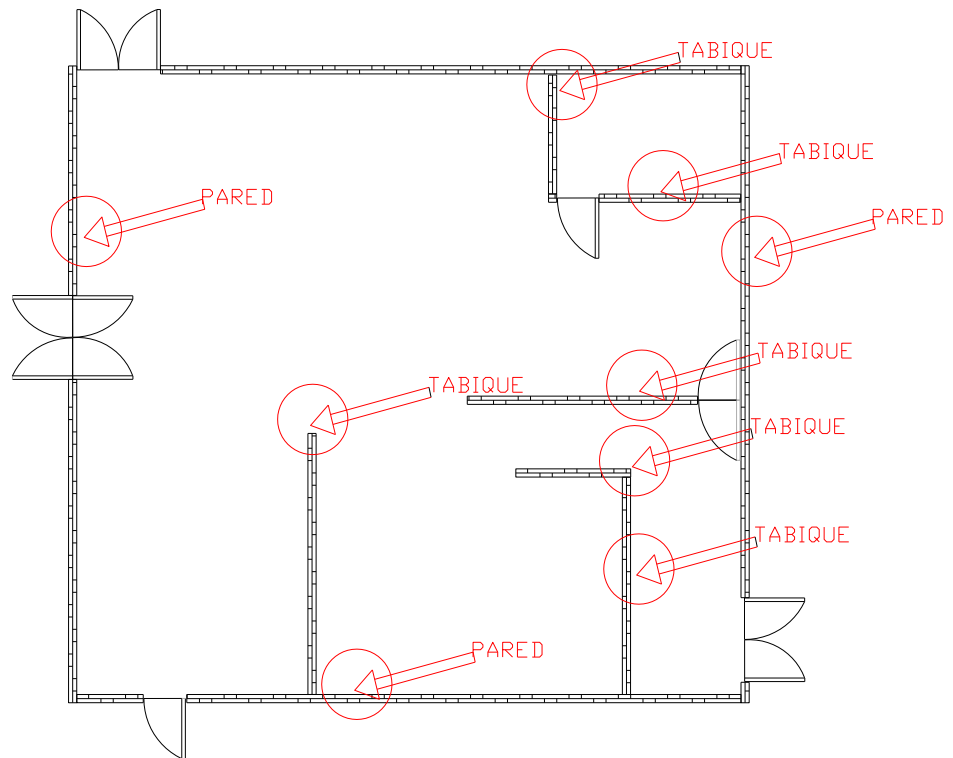
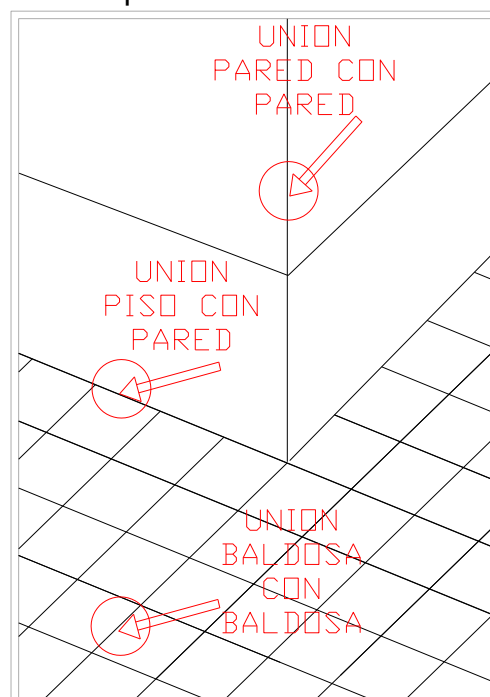


Ilustración N° 5. Paredes y Tabiques
Fuente: Autor de la investigación

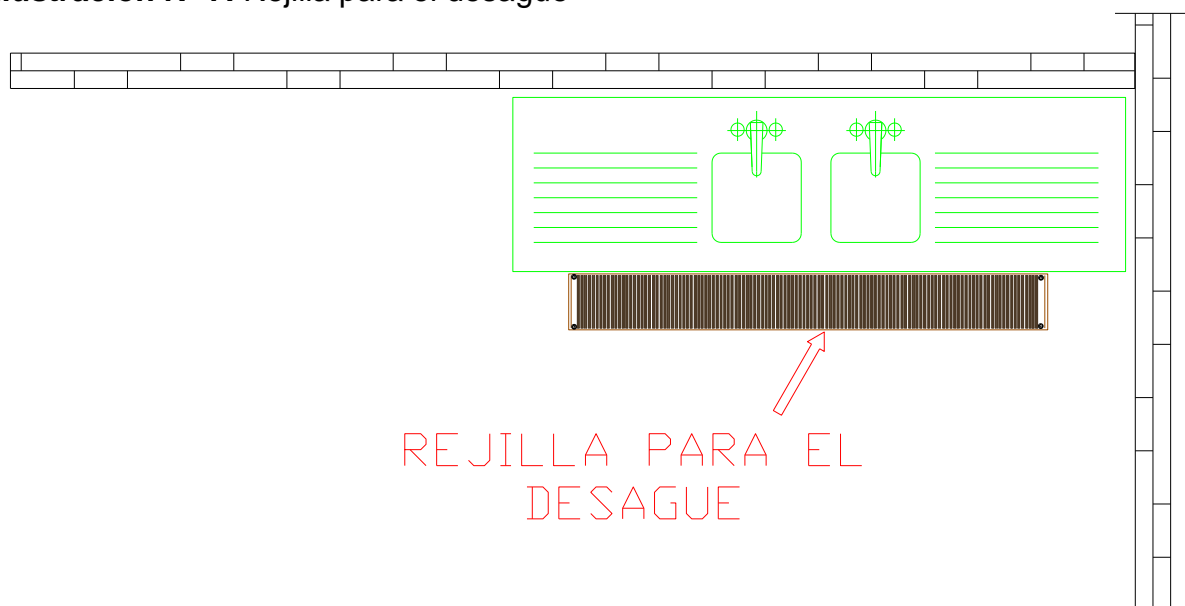
Ilustración N° 6. Tipos de Unión



Fuente: Autor de la investigación
d. Canaletas y Desagües

Las canaletas y desagües ayudan a la eliminación de aguas producto de la cocción o lavado dentro del área de cocina, son acumuladas y provocan charcos los mismos que pueden provocar accidentes, tanto canaletas como desagües deben estar instalados en los sectores que se trabajan mucho con líquidos como: el sector para el lavado de vajillas, utensilios, y batería de cocina, en secciones de cocina fría, cuartos fríos y en todos los sectores de cocina que se limpia mediante baldeo, por lo general el área de cocina central. Se debe tener en cuenta que canaletas y desagües si no se encuentra debidamente higienizados pueden ser un foco de infección y contaminación por lo que deben estar colocados precisamente donde el lugar lo amerite. Las rejillas que compone su construcción para la eliminación de líquidos generalmente deben ser desmontables y compuestas de materiales inoxidables para una correcta higienización.

Ilustración N° 7. Rejilla para el desagüe



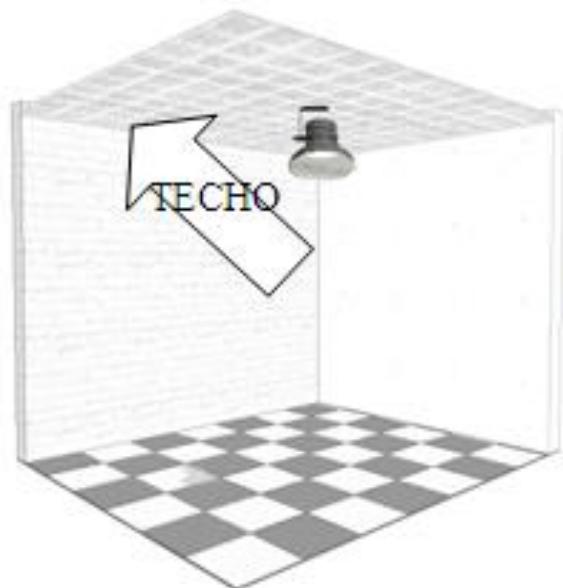
Fuente: Autor de la investigación

e. Techos

Los techos al igual que las paredes y pisos deben estar compuestos de materiales factibles para evitar la acumulación de suciedad, vapores, grasas y ser:

- Resistentes al calor
- Facilitar su limpieza.
- Impermeables al vapor y grasas.
- En su posibilidad permitir el paso de luz natural en ciertas áreas.
- En sectores de cocción, almacenamiento y lavado es recomendable la altura de techos a ser de tres metros y medio como mínimo.
- En sectores de recepción la altura recomendada debe ser de tres metros, distancia entre el suelo y el techo.
- Para el caso de secciones de cocina fría o cámaras refrigeradas, la altura recomendada es de dos metro y medio estándar requerido por razones de temperatura y ventilación.

Ilustración N° 8. Techos



f. Ruido o acústica

En cocina se originan una cantidad de ruidos que se emiten por causas de los equipos en cocina, el trabajo de su personal operativo, el uso de artefactos para la cocción, batería de cocina, etc. Razón por la cual los ruidos en la cocina deben mantenerse en un nivel bajo para evitar la fatiga de quienes ahí trabajen o las personas que estén próximas a las instalaciones de cocina, existen materiales absorbentes de ruidos o sonidos que al ser instalados ayudan satisfactoriamente a la eliminación de los mismos. También se necesita controlar los ruidos que estén próximos a salir al restaurante o salón por lo que generalmente la puerta de la cocina no debe estar directamente orientada a los mismos.

g. Temperatura

De acorde con la situación geográfica de la hostería se debe prevenir el aumento en la temperatura de las instalaciones el mismo que es producido por vapores de cocción, trabajo del personal operativo, Si la temperatura llegase a subir el personal que opera en las instalaciones comienza a fatigarse y se produce cansancio físico y mental, asimismo las altas temperaturas aceleran el proceso de cambio y deterioro de ciertos alimentos provocando el desarrollo bacterias y organismos que afectan en cuanto a calidad y sanidad en si es un parámetro a determinar dentro de la planta física a tener en cuenta.

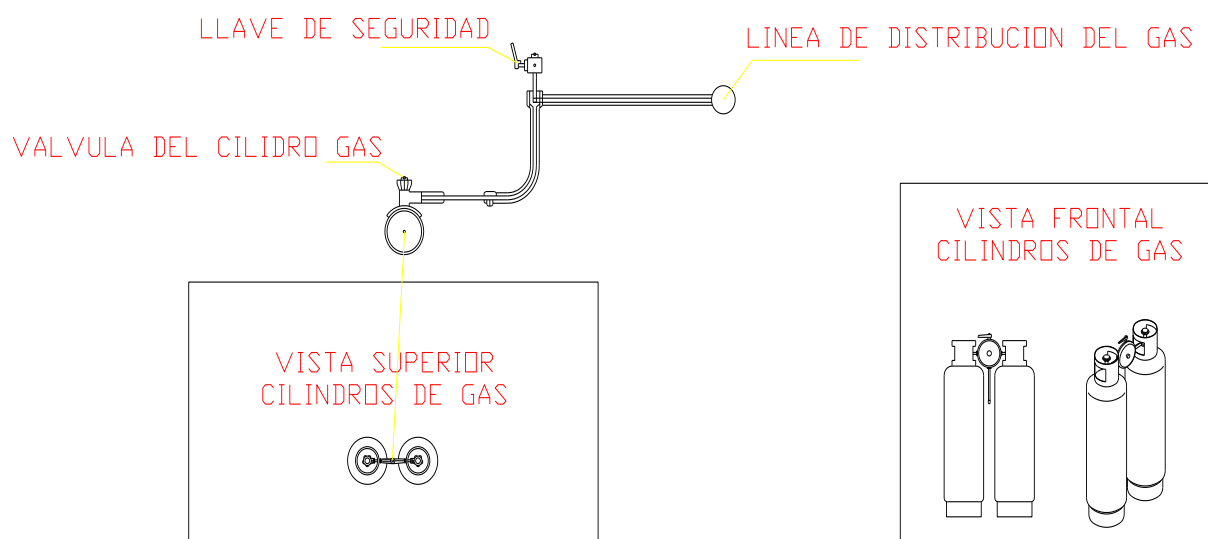
1.4. Instalaciones y suministros

Dentro de la planta necesitamos un sinnúmero de instalaciones y suministros los mismos que ayudan en el desarrollo y funcionamiento dentro de las instalaciones de cocina, estas son:

a. Suministro de energía

La demanda de energía eléctrica así como de calor y gas depende de muchos factores y varían a lo largo de las labores que se dan según el uso de los servicios. El suministro de energías en las hostería debe ser calculado de acuerdo a la producción de alimentos que se preparan, de los equipos que se tiene a su disposición, es importante recalcar que un buen proyecto sería el de usar calor o energía que provenga de alternativas ecológicas que vayan acorde al hecho mismo de estar ubicada la hostería en un entorno natural. Todos los artefactos que funcionen con energía eléctrica en la cocina deberán ser protegidos con fusibles de conexión y así mismo todos los elementos que funcionen a gas en la cocina deberán tener una llave de seguridad que ayude en el control anticipado de posibles accidentes.

Ilustración N° 9. Suministro de gas



Fuente: Autor de la investigación

b. Suministro de agua

El uso adecuado de este recurso natural es importante para un sinnúmero de tareas en cocina, debido a lo mencionado se necesita tener un control adecuado y pertinente de este recurso, el depósito de agua fría como el de agua caliente, deben estar situados lo más cerca posible de la infraestructura de cocina y debe ir acorde con la producción y capacidad de la hostería. Un adecuado suministro de agua exige que se permita almacenar una cantidad que sea equivalente al suministro de agua en un día entero. Con el uso de agua potable originado por el sistema público se concibe que es apto para la alimentación y consumo humano, el cual no debe contener sustancias o cuerpos extraños de origen ajeno peligroso para la salud, el mismo debe presentar un sabor agradable y ser incoloro, inodora y transparente aun cuando este recurso sea tratado para el uso industrializado en Hostelería. Por lo tanto:

- El agua que se suministre a la cocina debe ser potable
- El agua que se suministre al sector de lavado debe ser en lo posible a temperatura caliente para que facilite remoción. Desinfección y lavado.
- Deben existir suministros tanto de agua caliente como de agua fría a los distintos sectores que sea necesario.

c. Ventilación, extracción y entrada de aire fresco

El sistema de ventilación, extracción es importante para evitar la contaminación cruzada de olores con otras áreas e inclusive dentro de las mismas instalaciones y debe ser capaz de:

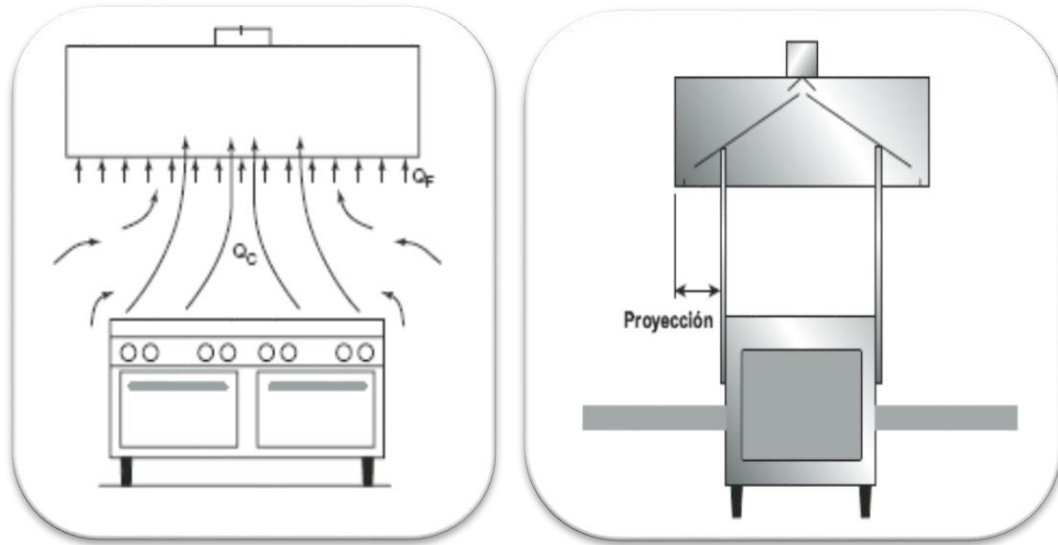
- Eliminar los vapores de cocción.
- Eliminar los humos de cocción y otros.

- Prevenir el contraste de olores en cocina.
- Controlar la entrada de aire limpio y fresco.

Para controlar la entrada de aire mediante un sistema de ventilación puede ser natural y artificial, la primera es adecuada para las infraestructuras pequeñas, para el sistema de ventilación artificial se consigue mediante medios mecánicos, es necesario para asegurar el movimiento del aire y la evacuación de impurezas en infraestructuras más grandes y menos ventiladas. La implementación de sistemas de ventilación artificial se debe tomar en cuenta los puntos de emisión de aire o vapores y las dimensiones de la planta física. Para ellos se manejan extractores de aire, campanas extractoras, las cuales están situadas sobre los equipos de cocción en la parte superior, ayudando al desfogue de olores, vapores y grasas. Con una ventilación adecuada mediante métodos naturales o artificiales obtenemos:

- Evitar la condensación de humedad la misma que se puede alojar tanto en techos, paredes y pisos los cuales provocarían accidentes.
- Evita la acumulación de olores, humos, grasas y gases dentro de las instalaciones.
- Evita el aumento de temperatura, factor que incide en la fatiga del personal operativo de la planta y cansancio de los mismos.
- Ayuda a un entorno de ambiente favorable a todos quienes se encuentran en las instalaciones.

Ilustración N° 10. Sistema de ventilación artificial en cocina



d. Iluminación natural y artificial.

La iluminación natural nos permite que las ventanas altas, translucidas y las claraboyas estén destinadas a proporcionar una buena distribución de la luz natural, pero así mismo deben estar bien ubicadas y reguladas acorde al entorno que los usuarios o trabajadores necesiten para elaborar sus trabajos diarios.

En cuanto a la luz artificial debe ser adecuada y no demasiado fuerte y preferentemente deben estar alojadas en el techo y con protecciones para vapores, grasas y por si llegasen a caer y romper. Al considerar la fuerza de la luz se necesita tener en cuenta su potencia, distancia de alumbramiento efecto de sombras.

La iluminación correcta aventaja el uso de las instalaciones para:

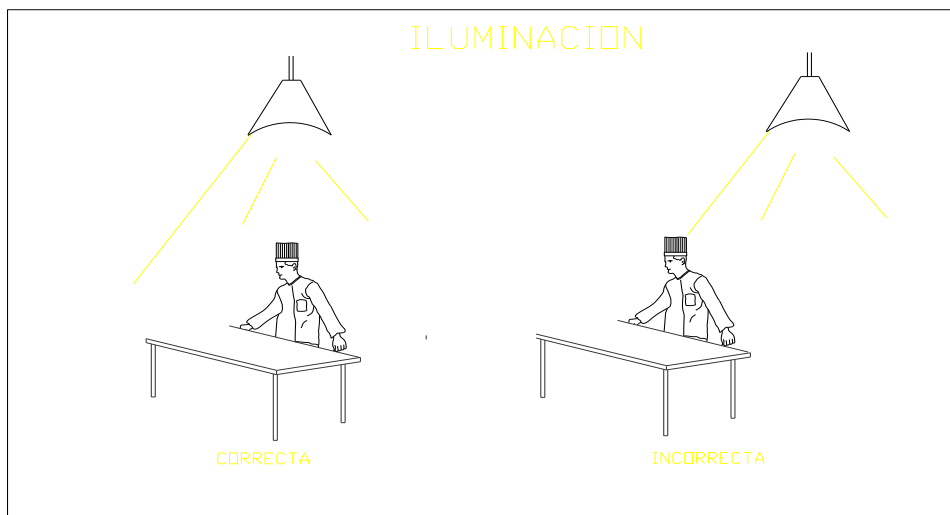
- La limpieza y aseo de instalaciones, preparaciones y productos a presentar al exterior.
- Permitir comprobar que los alimentos sean de buena calidad.

- El control de tareas de higiene
- Ejecutar las operaciones de preparación, montaje, decoración y el correcto servicio de alimentos.
- Que garantice la correcta visión de los usuarios en la planta.
- Evitar la fatiga visual que provoca una mala iluminación.
- Evitar la mala distribución de claridad e iluminación para tareas habituales.

Los factores a tener en cuenta en la instalación de iluminación artificial deben ser:

Fuentes de iluminación naturales y sus ángulos de proyección, la intensidad de la iluminación que tienen las instalaciones, los puntos de iluminación mediante iluminarias y focos.

Ilustración Nº 11. Iluminación adecuada



Fuente: Autor de la investigación

2. DISEÑO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para iniciar con el diseño de la planta física en las hosterías debemos partir de una representación grafica o plano, en el cual nos orientemos acerca de las especificaciones que tiene el local ya existente o a diseñar, en el mismo debe constar el área total a trabajar, distancia, la ubicación de paredes internas y externas, y factores como puertas, ventanas, pilares y mas debidamente detallados para continuar después con la delimitación de sectores y secciones de trabajo los cuales deben estar dimensionados en cuanto a espacios y ubicaciones se necesiten y así continuar con la implementación de equipos y dotaciones básicas a ocupar dentro de las instalaciones.

2.1. Flexibilidad del diseño y capacidad de cambio

El diseño de la planta física debe ser adaptable a posibles cambios para facilitar la conformación de las instalaciones de alimentos y bebidas de la hostería a aquellos cambios tan frecuentes que pueden producirse por modificación de menús, tecnología de máquinas, técnicas culinarias o cualquier otro factor. La atención práctica a este principio se traduce en proveer suficientes canalizaciones para desagües, tomas para los suministros de agua y electricidad, así también en tabiques o paredes interiores removibles y ajustables dentro de las instalaciones de cocina.

La proyección de áreas para instalaciones de alimentos y bebidas en las hosterías debe tomarse en cuenta que son construidas en ambientes naturales los cuales no deben interferir con la armonía misma de su entorno ecológico.

2.2. Materiales de construcción

Todos los materiales utilizados para la construcción deben ser apropiados para estar en contacto con los alimentos y materias primas usados en la producción del servicio de alimentación, por eso deben estar constituidos por materiales en lo posible orgánicos y a la vez impermeables, lisos, de gran resistencia, de fácil limpieza y desinfección.

2.3. Conformación de espacios

Para la conformación o división de espacios específicos para sectores y secciones en la cocina debemos partir del plano o representación general de la planta que represente a escala las dimensiones reales de las superficies físicas existentes que interviene en la asignación de las áreas requeridas dentro de la planta física, también es importante conocer acerca de las funciones básicas de cada sector los mismos que van a componer la planta física, para así poder adaptar los requerimientos indispensables en la misma.

Factores a tener en cuenta para la conformación de sus distintos sectores y secciones:

- Puntos de entrada y salida de el área de cocina:
 - Entrada
 - De materia prima
 - De personal operativo
 - De vajilla procedente del exterior
 - Salida
 - De desperdicios y basuras

- De alimentos y bebidas ya elaboradas
- Flujo de los procesos para las operaciones de A y B
- Incorporación de sectores en cocina

Ilustración Nº 12. Sectores en cocina



- Cumplir con la aplicación de principios para higiene y sanitación en las instalaciones para alimentos y bebidas
 - Facilidad para la limpieza y desinfección
 - Separación de materia prima con la de productos de limpieza
- Flujos de trabajo sin interrupciones
- Interrelación entre los sectores de cocina
- Distribución y delimitación de los sectores y secciones en cocina
 - Mediante paredes o tabiques
 - Mediante asignación y espacios diferenciados a cada sección

2.4. Dimensión de la planta

Las dimensiones estipuladas a cada sector que compone la planta física son sin duda el aspecto de mayor complejidad al momento de la distribución de espacios dentro de la planta física, ya que el diseño y la distribución en la cocina se ve reflejado en las dimensiones estipuladas para el área en general y así también de sectores y secciones en la misma. Las dimensiones que se otorgaran en la planta física son el punto de inicio para las distintas ventajas y desventajas al momento de operar en las instalaciones debido a:

El uso de cocinas demasiado extensas provoca que los operarios de instalaciones se cansen y parte también en la inflación de costos para el equipamiento de las mismas, en cambio en instalaciones demasiado pequeñas se incide en la demanda de espacios para tareas relacionadas a la producción lo que a la final también incurre en gastos operativos, por lo tanto es objeto de múltiples factores la dimensión que la cocina, sectores y secciones que se requiere dentro de las instalaciones para las hosterías:

- El número de clientes destinados a obtener servicio de alimentos y bebidas dentro de la hostería.
- La extensión de la superficie o área destinada a cocina.
- La clase de servicio a ofertar
- El tipo de menú a ofertar
- La utilización de métodos de cocción y tecnologías aplicadas en cocina
- El número de personal a operar en el área de alimentos y bebidas
- La capacidad de producción de la hostería

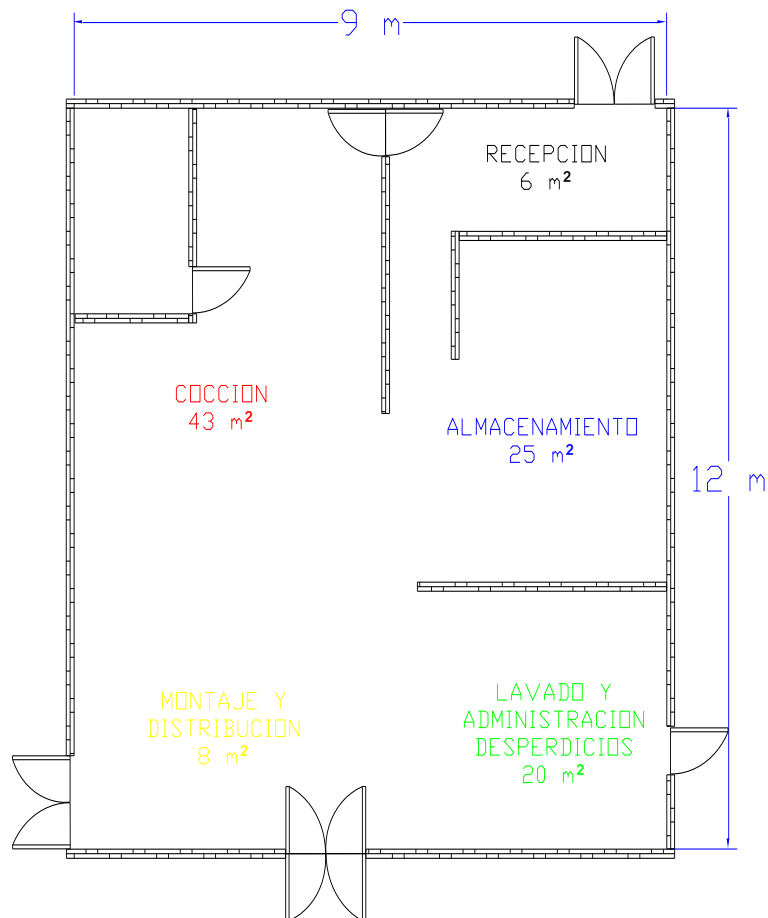
A continuación se da a conocer la dimensión de espacios mediante un cuadro que ayuda a calcular los requerimientos de espacios en base a clientes:

Cuadro 21: Dimensión de espacios para sectores

Dimensión de los sectores de cocina por metros cuadrados de superficie	100	200	300
Sector de recepción	0.06	0.04	0.035
Sector de almacenamiento	0.25	0.20	0.15
Sector de cocción	0.43	0.31	0.25
Sector de montaje y distribución	0.08	0.07	0.06
Sector de lavado	0.20	0.15	0.11

Según el cuadro 21 el área física de cocina debería tener una superficie de 102 m² que es la suma de todos los sectores en total, aparte debe calcularse las dimensiones para los pasillos y más.

Ilustración N° 13. Sectores estimados en m²



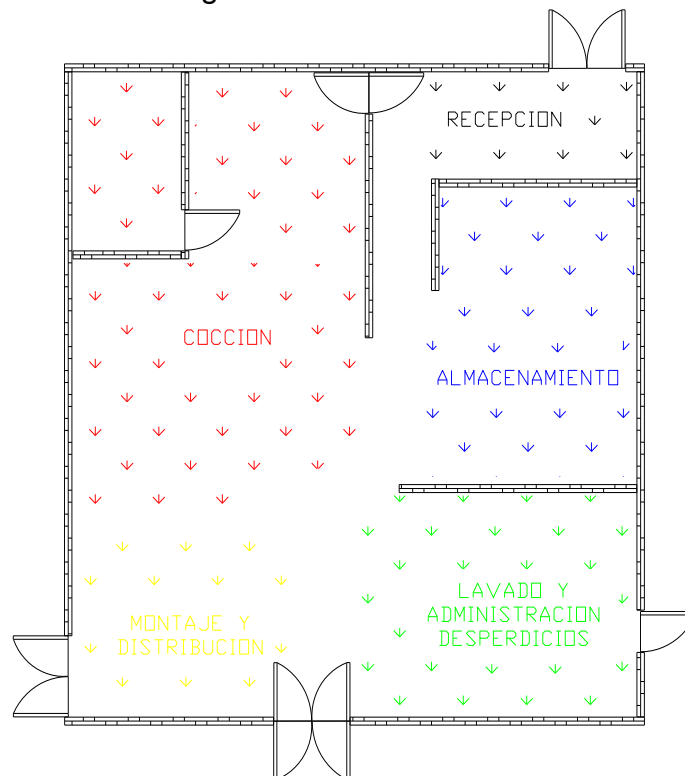
Fuente: Autor de la investigación

3. SECTORES, SECCIONES Y SUS DOTACIONES BÁSICAS

Dentro de la planta física del área de alimentos y bebidas se necesitan los siguientes sectores determinados a usarse dentro de cocina:

- Sector de recepción
- Sector de almacenamiento
- Sector de cocción
- Sector de montaje y distribución
- Sector de lavado y administración de desperdicios

Ilustración N° 14. Ubicación de sectores
Fuente: Autor de la investigación

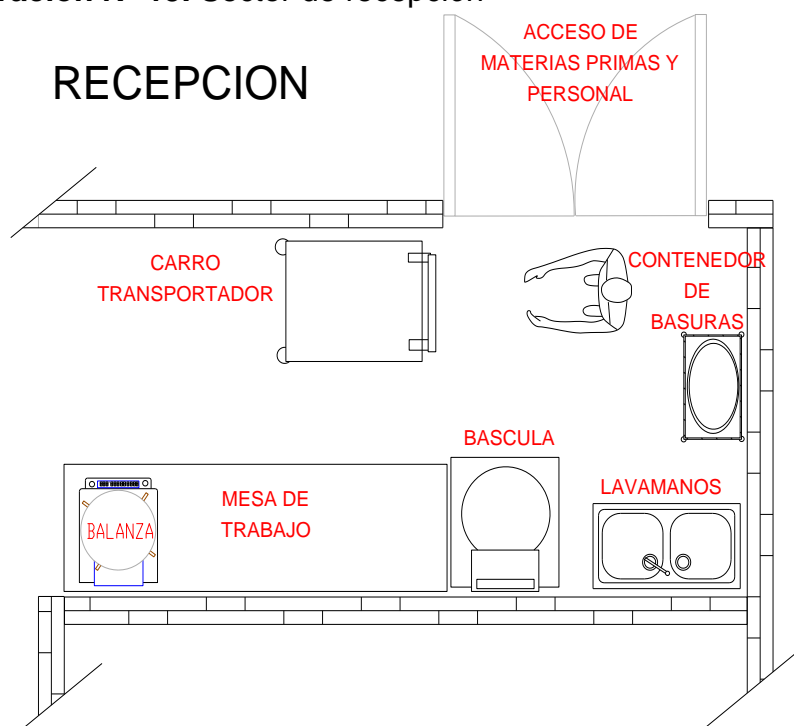


3.1. Sector de recepción

En este sector como el nombre mismo lo indica será el lugar utilizado para procedimientos de recibo de productos y materia prima necesaria dentro del centro de producción los mismos que son suministrados por los proveedores, los cuales deben ser controlados y verificados antes de llegar al sector de almacenamiento. Este sector de recepción debe estar contiguo al sector de almacenamiento. El requerimiento de espacios y diseño destinado a este sector va de acorde al siguiente cuadro:

Sector de recepción	
Función	Lugar destinado a la recepción de materia prima, control de recibo y chequeado de los de los estándares de calidad (peso, cantidad, precio y calidad).
Comunicación	Directa con el sector de almacenamiento.
Ubicación	Parte posterior de la planta con una entrada y conexión con el parqueadero para la llegada de proveedores o vehículo transportador de mercancías.
Requerimiento de espacios	Va en función de la capacidad de almacenamiento y producción de la hostería.
Dotación básica	Mesón de trabajo, Bascula Balanza electrónica Lavamanos Carros transportador Canastas metálicas o recipientes para transvases de materias primas Contenedor de basuras, envases, embalajes


Ilustración Nº 15. Sector de recepción




Fuente: Autor de la investigación

Dotación básica:


Mesón de trabajo

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Mesón De Trabajo</p> 	<p>Cumple las funciones para el apoyo de la materia prima procedente del exterior</p>	<p>De fácil limpieza Su construcción totalmente en acero inoxidable, patas en la misma calidad ajustables al nivel del piso. Medidas generales: Alto: 900,00 Milímetros Frente: 1100,00 Milímetros Fondo: 700,00 Milímetros</p>


Bascula

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Bascula</p> 	<p>Cumple las funciones de pesaje y control de la materia prima</p>	<p>Balanza de suelo con columna Plataforma totalmente en acero inoxidable Dimensiones del Plato 550mm x 420mm Capacidad de 150 kilogramos por 20 gramos de fracción.</p>


Balanza electrónica

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Balanza Electrónica</p> 	<p>Cumple las funciones de pesaje y control de la materia prima en porciones menores.</p>	<p>Balanza de mesa digital Plataforma totalmente en acero inoxidable 2 lbs. x 0.1 oz / 2 kg x 0.1 g. Capacidad de 20 kilogramos por 5 gramos de fracción. Escala electrónica en onzas y gramos, con pantalla LCD Medidas generales: Alto: 55,00 Milímetros Frente: 195,00 Milímetros Fondo: 205,00 Milímetros</p>


Lavamanos

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Lavamanos</p> 	<p>Lavado de materia prima y aseo del personal que recibe la misma.</p>	<p>Construido en lámina de acero inoxidable De asepsia total Provee agua fría y caliente Medidas generales: Alto: 457,20 Milímetros Frente: 647,70 Milímetros Fondo: 596,90 Milímetros</p>


Carros Transportadores

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Carro transportador</p> 	<p>Transporte de materias primas y mas.</p>	<p>De polietileno duradero y lámina de acero inoxidable De asepsia total Superficie antideslizante Medidas generales: Alto: 939,00 Milímetros Frente: 594,00 Milímetros Fondo: 543,00 Milímetros</p>

Canastas metálicas o recipientes para transvases de materias primas

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Canastas metálicas</p> 	<p>Azafate o Fuente Para Almacenar y/o Transportar Alimentos</p>	<p>De polietileno duradero y lámina de acero inoxidable en cualquier caso De asepsia total Superficie perforada Medidas generales: Alto: 150,00 Milímetros Frente: 355,00 Milímetros Fondo: 527,00 Milímetros</p>

Contenedor de basuras, envases, embalajes

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Contenedor de basuras</p> 	<p>Para manejo de desechos</p>	<p>De polietileno duradero De asepsia total Superficie antibacterial Medidas generales: Alto: 730,00 milímetros Frente: 597,00 milímetros Fondo: 597,00 milímetros</p>

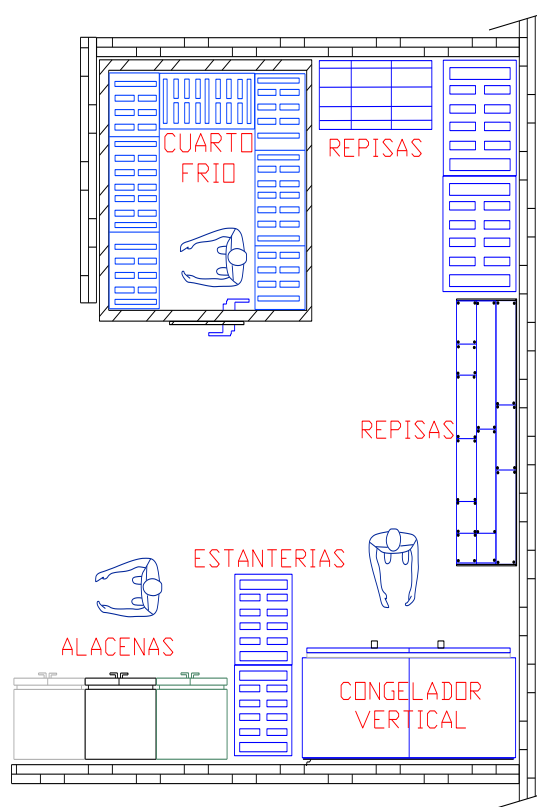
3.2. Sector de almacenamiento

En este sector lo definimos para trabajos de almacenamiento de la materia prima a requerirse para la elaboración de alimentos y que proceden del sector de recepción, este sector es de suma importancia dentro de un servicio de alimentación debido a la ayuda que nos ofrece para conservar alimentos y bebidas en estados óptimos para el consumo. La implementación a este sector va de acuerdo a factores como, cantidad de materia prima para ser almacenada, stock máximos y mínimos, frecuencia de llegada de la materia prima, tipo de servicio que oferte la hostería y el periodo de almacenamiento. En el sector de almacenamiento lo dividimos en áreas para:

- Almacenamiento a temperatura ambiente
- Almacenamiento mediante refrigeración
- Almacenamiento mediante congelación

Sector de almacenamiento	
Actividad	Almacenamiento de materia prima procedente del sector de recepción.
Comunicación	Sector de cocción y de recepción.
Ubicación	Próxima del sector de recepción y contigua al sector de cocción.
Requerimiento de espacios	Va en función de la capacidad de compra y su frecuencia, volumen de la materia prima para la producción de la hostería, tipo del menú y servicio.
Dotación básica	Estanterías Recipientes para alimentos Estanterías resistentes a bajas temperaturas Recipientes para alimentos Cuarto fríos Congelador horizontal
Diseño Cuarto frio	Cuadrado o rectangular Estanterías adaptables al diseño del cuarto Espacios entre estanterías dentro del cuarto de un metro lineal
Actividad cuarto frio	Espacio con temperatura controlada para el resguardo de materias primas que necesitan refrigeración.

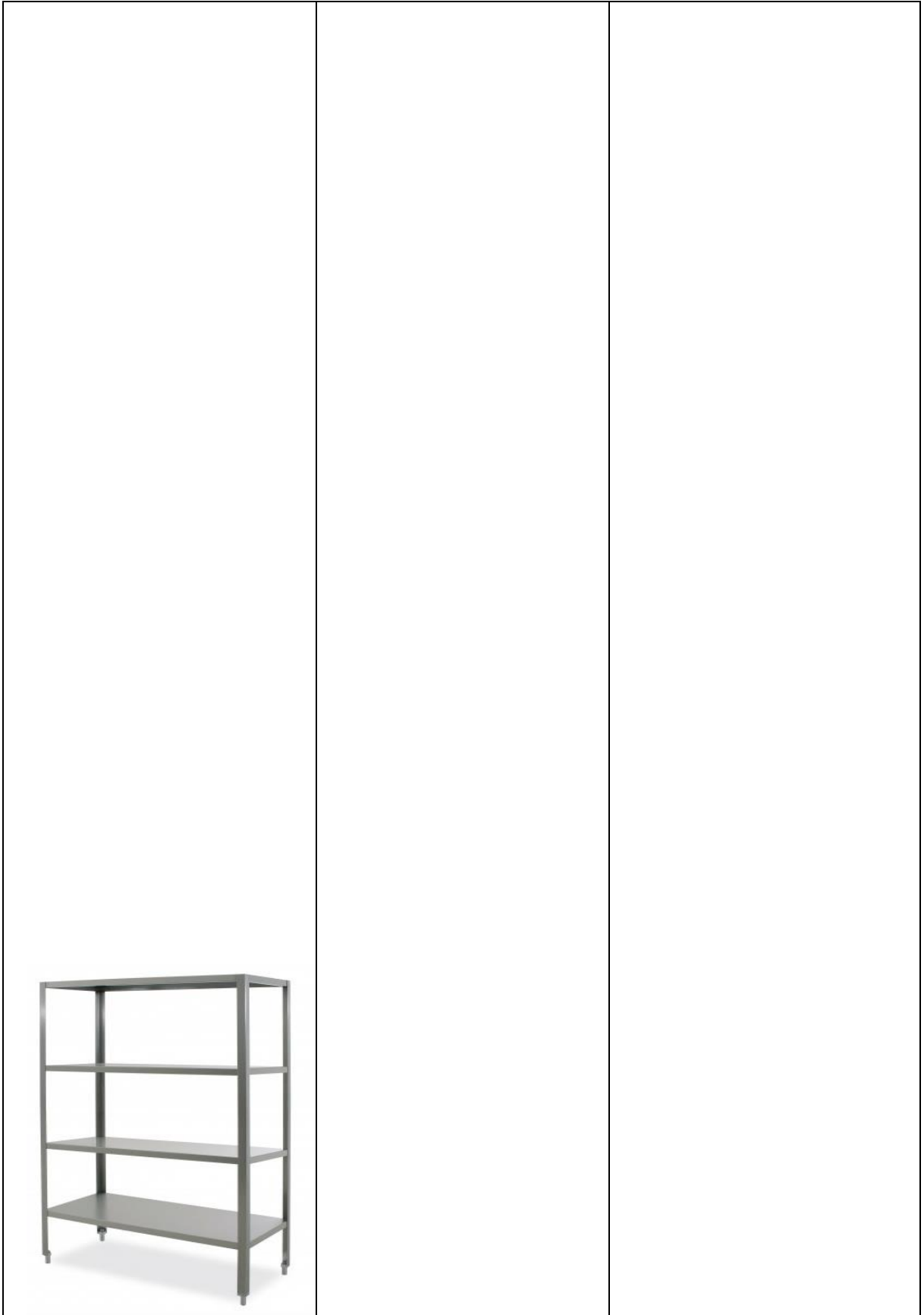
Ilustración N° 16. Sector de Almacenamiento



Fuente: Autor de la investigación

Estanterías

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
Estante	Almacenamiento de productos	Facilitar la limpieza Material durable y resistente al peso De polipropileno de alta densidad Montaje y adaptabilidad en su diseño Estable y duradero Medidas generales: Alto: 1830,00 Milímetros Frente: 610,00 Milímetros Fondo: 1220,00 Milímetros



Recipientes para alimentos

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p data-bbox="240 338 647 409">Canastas metálicas o azafates</p> 	<p data-bbox="670 338 1011 450">Azafate o Fuente Para Almacenar y/o Transportar Alimentos</p>	<p data-bbox="1034 338 1431 633">Múltiples medidas Apilables entre si medidas estándar De polietileno duradero y lámina de acero inoxidable en cualquier caso De asepsia total Superficie perforada</p>

Estanterías resistentes a bajas temperaturas


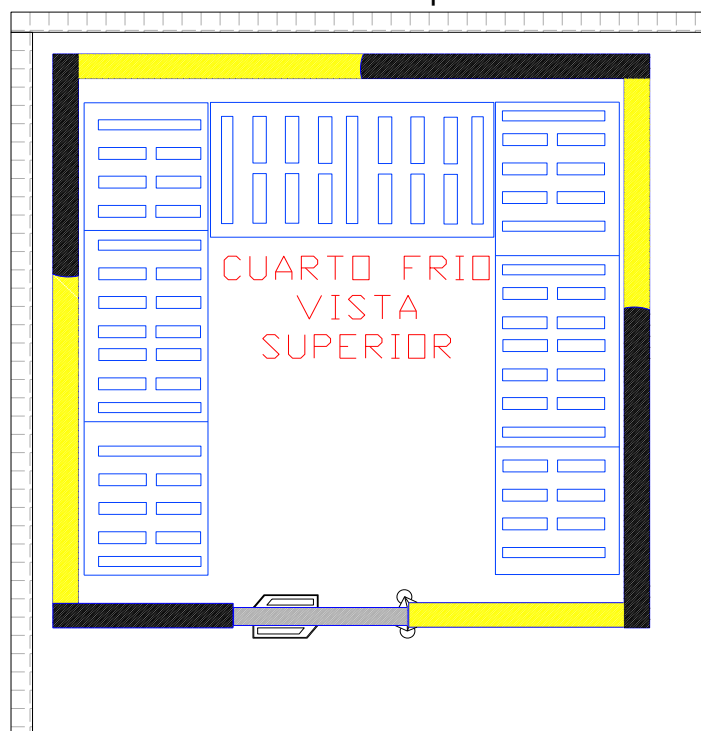
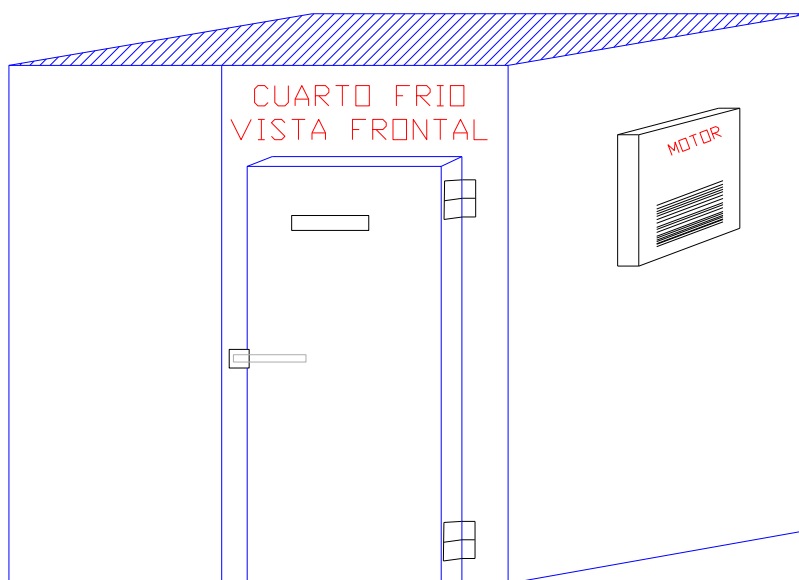
Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p data-bbox="240 1234 616 1305">Estante de bajas temperaturas</p> 	<p data-bbox="638 1234 1011 1379">Almacenamiento de productos en ambientes climatizados o de bajas temperaturas</p>	<p data-bbox="1034 1234 1431 1709">Facilitar la limpieza Material durable y resistente al peso De polipropileno de alta densidad Montaje y adaptabilidad en su diseño Tipo rejillas Estable y duradero Medidas generales: Alto: 1830,00 Milímetros Frente: 610,00 Milímetros Fondo: 1220,00 Milímetros</p>

Ilustración N° 17. Cuarto frio vista superior



Fuente: Autor de la investigación

Ilustración N° 18. Cuarto frio



Fuente: Autor de la investigación

Congelador horizontal

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p data-bbox="240 416 564 450">Congelador Horizontal</p> 	<p data-bbox="695 416 1040 521">Almacenamiento de productos en un rango de temperatura -23.3°C</p>	<p data-bbox="1066 416 1430 483">Congelador de Aire Forzado.</p> <p data-bbox="1066 488 1430 555">Capacidad 1.388 Litros / 49 Pies³.</p> <p data-bbox="1066 560 1430 627">Construido en acero inoxidable</p> <p data-bbox="1066 631 1430 741">De bandejas removibles y adaptables a altura requerida.</p> <p data-bbox="1066 745 1326 779">Medidas estándar</p> <p data-bbox="1066 784 1417 817">Alto: 2115,00 Milímetros</p> <p data-bbox="1066 822 1286 889">Frente: 1372,00 Milímetros</p> <p data-bbox="1066 893 1430 960">Fondo: 750,00 Milímetros</p>

3.3. Sector de cocción

Las funciones primordiales del sector de cocción tenemos que aquí es donde se elaboran los productos y es aquí donde sufren cambios mediante los procesos de cocción que se determinen para los platos específicos a ofertar en las hosterías, dentro del sector de cocción tenemos las secciones importantes como son:

Sección de producción y cocina caliente

Sección de cocina fría

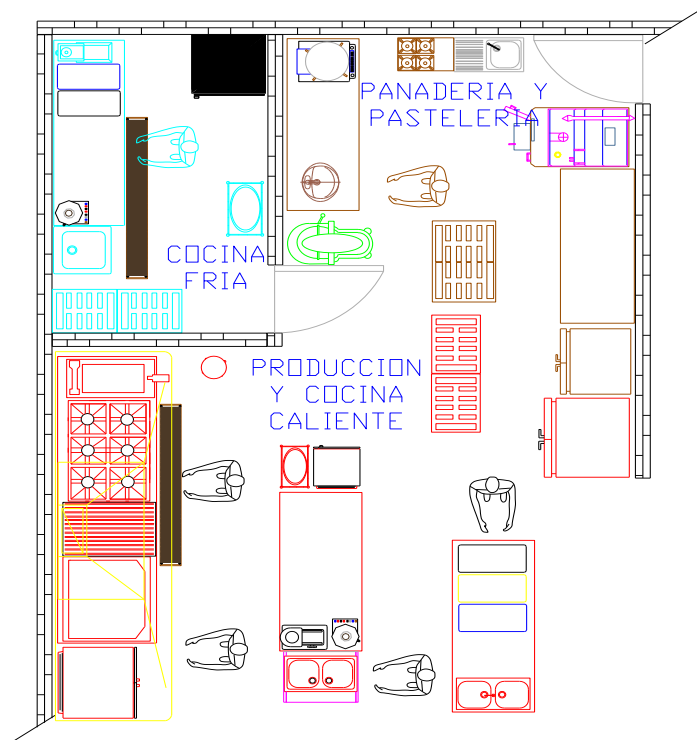
Sección de panadería y pastelería

Se debe tener en cuenta consideraciones primordiales para este sector como:

- Facilitar una distribución de las secciones necesarias a este sector
- Evitar el tráfico innecesario en el sector
- Eje central del área de alimentos y bebidas
- Con espacios necesarios para los equipos requeridos en la producción
- Tiempo de servicio y volumen de alimentos a preparar
- Delimitación entre las secciones de Cocina Caliente y Cocina fría

Sector de cocción	
Actividad	Procesos de preparación, elaboración y transformación mediante la cocción de la materia prima o alimentos en producto final.
Comunicación	Contigua al sector de almacenamiento y cuartos fríos, y contigua al sector de montaje y distribución de los alimentos ya preparados.
Ubicación	Eje céntrico de la cocina, debido a la importancia del sector.
Requerimiento de espacios	Va en función de la capacidad y volumen de la producción de la cocina, tipo del menú.
Secciones	Producción y cocina caliente Cocina fría Panadería y pastelería.

Ilustración N° 19. Sector de cocción

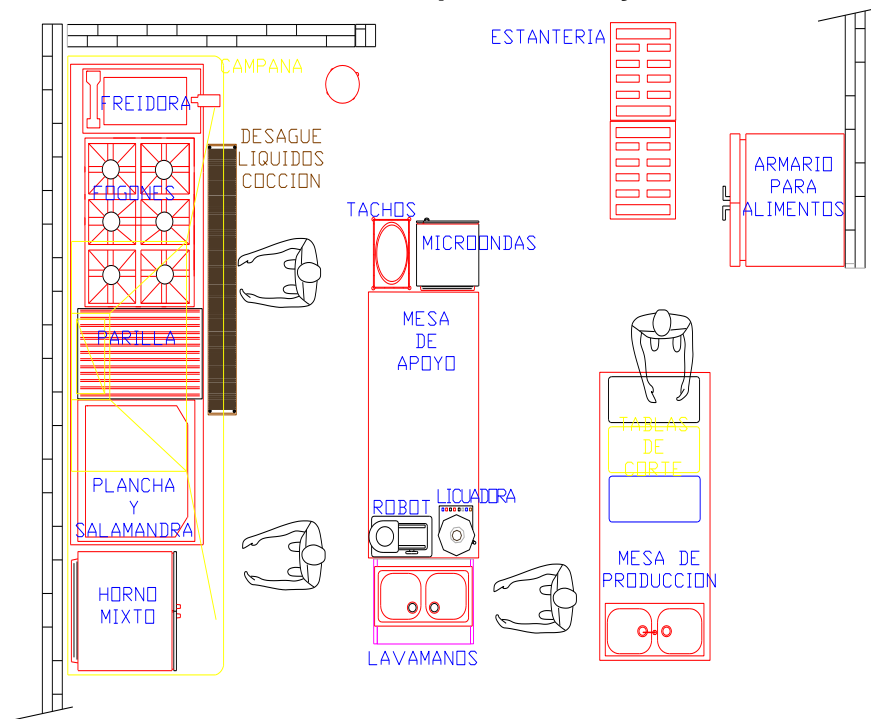


Fuente: Autor de la investigación

d. Sección de producción y cocina caliente


Sección de producción y cocina caliente	
Actividad	Procesos para racionar pre cocinar ciertos productos y cocción de la materia prima o alimentos finalmente mediante acción de calor.
Ubicación	Adyacente a la sección de cocina fría y contigua al sector de montaje y al sector de lavado (Plonge).
Requerimiento de espacios	Va en función de la capacidad de producción de la cocina, tipo del menú y total físico del sector de cocción.
Dotación básica	Quemadores o fogones con campanas extractoras Plancha y Parrilla Freidores y Salamandra Horno combi y microondas Mesas de trabajo Tablas de corte Tachos de basuras Robot Licuadora Lavamanos Armarios para alimentos Estantería para baterías de cocina y utensilios

ILUSTRACIÓN N° 20. Sección de producción y cocina caliente



Fuente: Autor de la investigación

Campanas extractoras

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Campanas Extractoras</p> 	<p>Determinado para recibir y extraer el aire, grasas, vapores que son emitidos en cocción</p>	<p>Con filtros desechables Fabricados preferiblemente de acero inoxidable o tolva galvanizada De facilidad para la higiene y sanitación Medida estándar De acorde a los equipos en cocina.</p>

Quemadores de gas o fogones

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Cocina industrial</p> 	<p>Estufa a Gas de seis quemadores con horno grande</p>	<p>Seis quemadores abiertos de 16 cm. de diámetro en hierro fundido Fabricados de acero inoxidable Factibilidad para la limpieza válvula pilostática de en el horno Medida estándar Alto: 1075,00 Milímetros Frente: 1001,00 Milímetros Fondo: 880,00 Milímetros</p>

Plancha

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Plancha</p> 	<p>Plancha a Gas con Mueble para las actividades de cocción</p>	<p>El calor se puede ajustar con la unidad de control termostática Posee recolector de grasas Fabricados de acero inoxidable Medida estándar Alto: 850,00 Milímetros Frente: 900,00 Milímetros Fondo: 800,00 Milímetros</p>

Parrilla

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Parrilla</p> 	<p>Parrilla a Gas con Mueble para las actividades de cocción y marcaje de géneros.</p>	<p>La llama calienta las piedras volcánicas Angulo ajustable El calor se puede ajustar con la unidad de control termostática Posee recolector de grasas Fabricados de acero inoxidable Medida estándar Alto: 850,00 Milímetros Frente: 900,00 Milímetros Fondo: 800,00 Milímetros</p>

Freidores

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Freidor</p> 	<p>Freidor a Gas con Mueble para las actividades de cocción mediante la inmersión en aceite</p>	<p>Canastilla en acero inoxidable recubiertas de níquel y mango aislado Diseñados específicamente para freír grandes cantidades de alimentos Fácil de limpiar y de operar El calor se puede ajustar con la unidad de control termostática Posee recolector de sedimentos Fabricados de acero inoxidable Medida estándar Alto: 1171,00 Milímetros Frente: 527,00 Milímetros Fondo: 1011,00 Milímetros</p>

Salamandra

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Salamandra</p> 	<p>Opción de gratinar, dorar géneros para su cocción y presentación.</p>	<p>Su parte inferior cuenta con una bandeja de extracción colectora de grasas y residuos Parrilla graduable y espacios ergonómicos Fabricados de acero inoxidable Medida estándar Alto: 381,00 Milímetros Frente: 864,00 Milímetros Fondo: 457,00 Milímetros</p>


Horno combi

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Horno con sistema de aire caliente forzado.</p> 	<p>Operaciones de cocción mediante el calentamiento en una atmosfera controlada</p>	<p>Distribución de su atmosfera mediante ventilador Fabricado en acero inoxidable a gas y electricidad Rejillas graduables y desmontables con medidas gastronómicas Medidas estándar Alto: 1540,00 Milímetros Frente: 1016,00 Milímetros Fondo: 1130,00 Milímetros</p>

Microondas

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Microondas</p> 	<p>Horno microondas para trabajo pesado, calienta, descongela y cocina alimentos diversos mediante el uso de ondas de alta frecuencia.</p>	<p>Gabinete elaborado completamente en lámina de acero inoxidable Menús programables y fácil limpieza Medidas estándar Alto: 375,00 Milímetros Frente: 508,00 Milímetros Fondo: 552,00 Milímetros</p>

Mesas de trabajo

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Mesas de Trabajo</p> 	<p>Cumple las funciones para el apoyo de géneros y facilitar el trabajo de los mismos.</p>	<p>De fácil limpieza Su construcción totalmente en acero inoxidable, patas en la misma calidad ajustables al nivel del piso. Medidas generales: Alto: 900,00 Milímetros Frente: 1100,00 Milímetros Fondo: 700,00 Milímetros</p>


Tablas de corte

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Tablas de corte</p> 	<p>Para cortar, tajar y picar alimentos de géneros</p>	<p>De colores según uso gastronómico Medidas estándar Alto: 13,00 milímetros Frente: 457,00 milímetros Fondo: 305,00 milímetros</p>

Tachos de basura


Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Tachos</p> 	<p>Para manejo de desechos y desperdicios</p>	<p>De polietileno duradero De asepsia total Superficie antibacterial Medidas generales: Alto: 730,00 milímetros Frente: 597,00 milímetros Fondo: 597,00 milímetros</p>

Robot


Equipo	Actividad	Características y especificaciones
Robot cupe 	Maquina que facilita el triturado y batido de alimentos a gran escala mediante inmersión	Velocidad ajustable Cuchilla y reten desmontable De fácil limpieza Mango anti deslizable y partes de acero inoxidable Medidas estándar Alto: 610,00 Milímetros Frente: 94,00 Milímetros Fondo: 94,00 Milímetros

Licuada

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
	Triturar y licuar productos alimenticios	Motor de 12 hp Desmontable y uso industrial Vaso de acero inoxidable y policarbonato Medidas estándar Alto: 426,00 Milímetros Frente: 208,00 Milímetros Fondo: 210,00 Milímetros

<p>Licuada</p> 		
--	--	--

Lavamanos

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Lavamanos</p> 	<p>Lavado de materia prima y aseo del personal que recibe la misma.</p>	<p>Construido en lámina de acero inoxidable De asepsia total Provee agua fría y caliente Medidas generales: Alto: 457,20 Milímetros Frente: 647,70 Milímetros Fondo: 596,90 Milímetros</p>

Armarios para alimentos

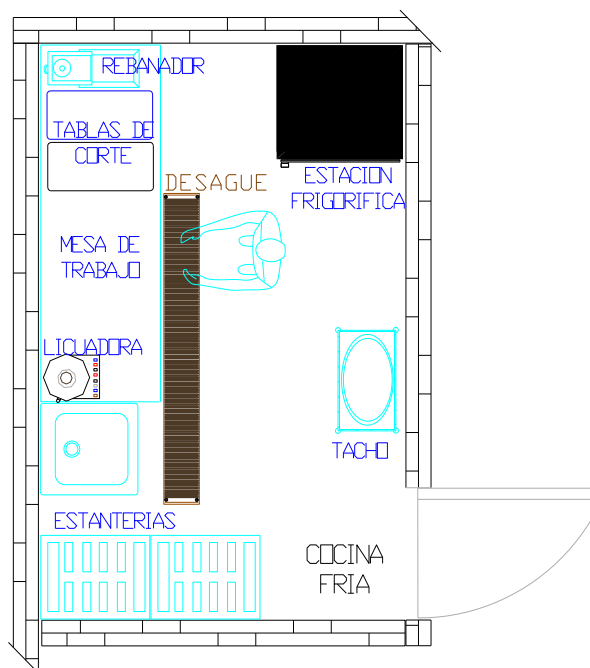
Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Armarios o anaqueles</p>	<p>Mantener los alimentos en condiciones aptas</p>	<p>Fabricado en acero inoxidable y paneles frontales</p>

		<p>de vidrio para vista de alimentos Medidas estándar Alto: 1816,00 milímetros Frente: 743,00 milímetros Fondo: 908,00 milímetros</p>
---	--	---

e. Sección cocina fría

Sección de cocina fría	
Actividad	Transformación y preparación de alimentos en un ambiente controlado y o climatizado.
Ubicación	Dentro del sector de cocción y próxima a la sección de producción y cocina caliente.
Requerimiento de espacios y delimitación	Va de acuerdo al área física disponible en el sector de cocción y delimitada y separada de la sección de cocina caliente.
Dotación básica	Mesas de trabajo Lavamanos Estanterías Licuadoras Tablas de cortes Utensilios Equipos auxiliares Estación frigorífica Tachos de basuras Recipientes y bandejas para alimentos Climatizador de ambiente


Ilustración N° 21. Sección de cocina fría




Fuente: Autor de la investigación
Mesas de trabajo

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Mesas de Trabajo</p> 	<p>Cumple las funciones para el apoyo de géneros y facilitar el trabajo de los mismos.</p>	<p>De fácil limpieza Su construcción totalmente en acero inoxidable, patas en la misma calidad ajustables al nivel del piso. Medidas generales: Alto: 900,00 Milímetros Frente: 1100,00 Milímetros Fondo: 700,00 Milímetros</p>


Lavamanos

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Lavamanos</p> 	<p>Lavado de materia prima y aseo del personal que recibe la misma.</p>	<p>Construido en lámina de acero inoxidable De asepsia total Provee agua fría y caliente Medidas generales: Alto: 457,20 Milímetros Frente: 647,70 Milímetros Fondo: 596,90 Milímetros</p>

Estanterías resistentes a bajas temperaturas

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Estante de bajas temperaturas</p> 	<p>Almacenamiento de productos en ambientes climatizados o de bajas temperaturas</p>	<p>Facilitar la limpieza Material durable y resistente al peso De polipropileno de alta densidad Montaje y adaptabilidad en su diseño Tipo rejillas Estable y duradero Medidas generales: Alto: 1830,00 Milímetros Frente: 610,00 Milímetros Fondo: 1220,00 Milímetros</p>

Licuada

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Licuadaora</p> 	Triturar y licuar productos alimenticios	<p>Motor de 12 hp Desmontable uso industrial Vaso de acero inoxidable y policarbonato Medidas estándar Alto: 426,00 Milímetros Frente: 208,00 Milímetros Fondo: 210,00 Milímetros</p>


Tablas de corte

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Tablas de corte</p> 	Para cortar, tajar y picar alimentos y géneros	<p>De colores según uso gastronómico Medidas estándar Alto: 13,00 milímetros Frente: 457,00 milímetros Fondo: 305,00 milímetros</p>

Equipo auxiliar

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Procesador de alimentos</p> 	<p>Ayuda en labores de cocina como la producción de varios géneros</p>	<p>Motor de características Industriales con demanda de energía, conformado por una estructura elaborada en fundición de aluminio provista de un eje para acoplar a máquinas de diferentes características y cavidad para montaje de discos de corte</p> <p>Laminadora gradual de capacidad industrial</p> <p>Medidas estándar</p> <p>Alto: 250,00 Milímetros</p> <p>Frente: 427,00 Milímetros</p> <p>Fondo: 265,00 Milímetros</p>


Estación frigorífica

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Estación frigorífica vertical</p> 	<p>Almacenamiento de productos en un rango de temperatura de 0.5°C a 3.3°C</p>	<p>Refrigerador de aire forzado</p> <p>Bandejas removibles y ajustables</p> <p>Capacidad 652 Litros / 23 Pies³.</p> <p>Medida estándar</p> <p>Alto: 1988,00 Milímetros</p> <p>Frente: 686,00 Milímetros</p> <p>Fondo: 780,00 Milímetros</p>

Tachos de basuras

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Tacho</p> 	<p>Para manejo de desechos y desperdicios</p>	<p>De polietileno duradero De asepsia total Superficie antibacterial Medidas generales: Alto: 730,00 milímetros Frente: 597,00 milímetros Fondo: 597,00 milímetros</p>

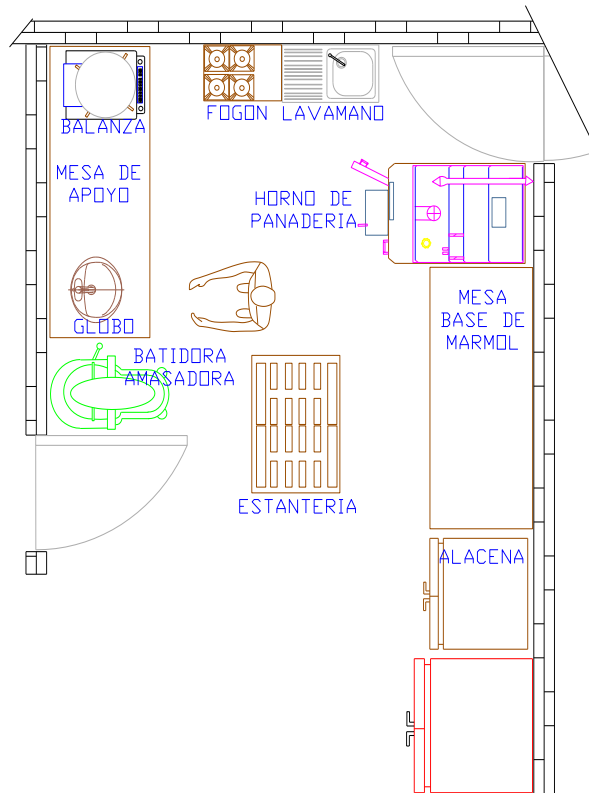
Recipientes para alimentos

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Canastas metálicas o azafates</p> 	<p>Azafate o Fuente Para Almacenar y/o Transportar Alimentos</p>	<p>Múltiples medidas Apilables entre con medidas estándar De polietileno duradero y lámina de acero inoxidable en cualquier caso De asepsia total Superficies perforadas</p>

c. Sección panadería, pastelería, repostería


Sección panadería, pastelería, repostería	
Actividad	Transformación y preparación de materia prima específicamente para los procesos de repostería y mas
Ubicación	Dentro del sector de cocción, procedente de la sección de cocina fría y contigua al sector de montaje y distribución de alimentos.
Requerimiento de espacios	Va de acuerdo al área física disponible en el sector de cocina y distante de la sección de cocina caliente.
Dotación básica	Mesa de trabajo con superficie de mármol Lavamanos Horno de panadería Batidora industrial Amasadora Estantes Cocina Balanza de precisión Contenedor de basuras Racks y contenedores de alimentos

Ilustración N° 22. Sección de panadería, pastelería y repostería




Fuente: Autor de la investigación

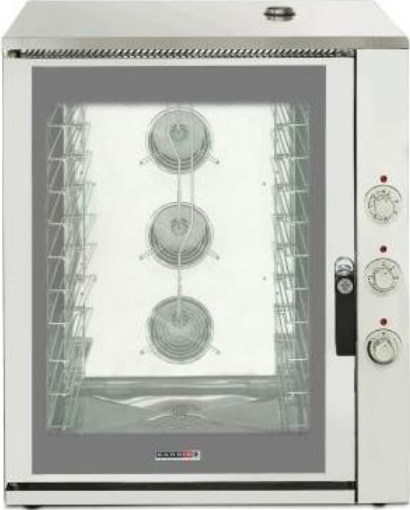
Mesas de trabajo con superficie de mármol

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Mesas de Trabajo con superficie de mármol</p> 	<p>Cumple las funciones para el trabajo y operación de masas y harinas que requieren amasado.</p>	<p>Superficie de mármol De fácil limpieza Su construcción totalmente en acero inoxidable, patas en la misma calidad ajustables al nivel del piso. Medidas generales: Alto: 900,00 Milímetros Frente: 1100,00 Milímetros Fondo: 700,00 Milímetros</p>


Lavamanos

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Lavamanos</p> 	<p>Lavado de materia prima y aseo del personal que recibe la misma.</p>	<p>Construido en lámina de acero inoxidable De asepsia total Provee agua fría y caliente Medidas generales: Alto: 457,20 Milímetros Frente: 647,70 Milímetros Fondo: 596,90 Milímetros</p>


Horno de panadería

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Horno de panadería</p> 	<p>Equipo par hornear productos de industria panificadora, pastelera, repostera.</p>	<p>Horno desarmable a gas Carro colgante construido con perfilaría de acero inoxidable con capacidad para 18 bandejas Ruedas giratorias para su cómodo desplazamiento Puerta hermética con manija cromada de buje y rodamiento para un cierre perfecto Panel electromecánico con controles digitales programables de simple lectura y perillas aptas para un uso intensivo. Medidas estándar Alto: 2300,00 Milímetros Frente: 2140,00 Milímetros Fondo: 1300,00 Milímetros</p>

Batidor y amasador industrial

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Batidor y amasador industrial</p> 	<p>Equipo para batir amasar géneros de panadería y más.</p>	<p>Estructura fuerte construida en fundición de aluminio incluidas patas de apoyo, tapas superiores y posteriores estampadas y troqueladas en lámina de acero. Impulsado por un motor de 1.0 HP de gran alcance Tablero con selector de palanca para 3 velocidades y temporizador de 15 minutos para programar y controlar el tiempo de proceso capacidad 30 litros Medidas estándar Alto: 1163,00 Milímetros Frente: 576,00 Milímetros Fondo: 560,00 Milímetros</p>

Estanterías

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Estante</p> 	<p>Almacenamiento de productos</p>	<p>Facilitar la limpieza Material durable y resistente al peso De polipropileno de alta densidad Montaje y adaptabilidad en su diseño Medidas generales: Alto: 1830,00 Milímetros Frente: 610,00 Milímetros Fondo: 1220,00 Milímetros</p>

Balanza de precisión

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Balanza Electrónica de precisión</p> 	<p>Cumple las funciones de pesaje y control de la materia prima en porciones exactas para su uso.</p>	<p>Balanza de mesa digital con plataforma totalmente en acero inoxidable de 2 lbs. x 0.1 oz / 2 kg x 0.1 g. y Capacidad de 20 kilogramos por 2 gramos de fracción. Escala electrónica en onzas y gramos, con pantalla LCD Medidas generales: Alto: 55,00 Milímetros Frente: 195,00 Milímetros Fondo: 205,00 Milímetros</p>

Bandejas para horno

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p data-bbox="240 488 544 521">Bandejas para horno</p> 	<p data-bbox="734 488 1045 629">Bandeja para distribuir y hornear productos panificables y mas</p>	<p data-bbox="1067 488 1433 1146"> Múltiples medidas Apilables entre si medidas estándar En aluminio anonizado para hornear Bordes enrollados con refuerzo perimetral Duradero y lámina de acero inoxidable en cualquier caso De asepsia total Superficie perforada Medidas estándar Alto: 10,00 Milímetros Frente: 180,00 Milímetros Fondo: 260,00 Milímetros </p>

Tachos de basuras

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p data-bbox="240 1413 331 1447">Tacho</p> 	<p data-bbox="734 1413 1045 1525">Para manejo de desechos y desperdicios</p>	<p data-bbox="1067 1413 1433 1738"> De polietileno duradero De asepsia total Superficie antibacterial Medidas generales: Alto: 730,00 milímetros Frente: 597,00 milímetros Fondo: 597,00 milímetros </p>

Cocina a gas

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Cocina a gas</p> 	<p>Para la cocción de salsas dulces caramelos y todo en cuanto se refiere al sector de panadería y pastelería.</p>	<p>Para trabajo pesado Contiene cuatro potentes quemadores en forma de estrella de 8 brazos cada uno, contruidos en fundición de HR De acabado cromado y niveladores ajustables en acero inoxidable Medidas estándar Alto: 1483,00 Milímetros Frente: 610,00 Milímetros Fondo: 838,00 Milímetros</p>

3.4. Sector de montaje y distribución de alimentos

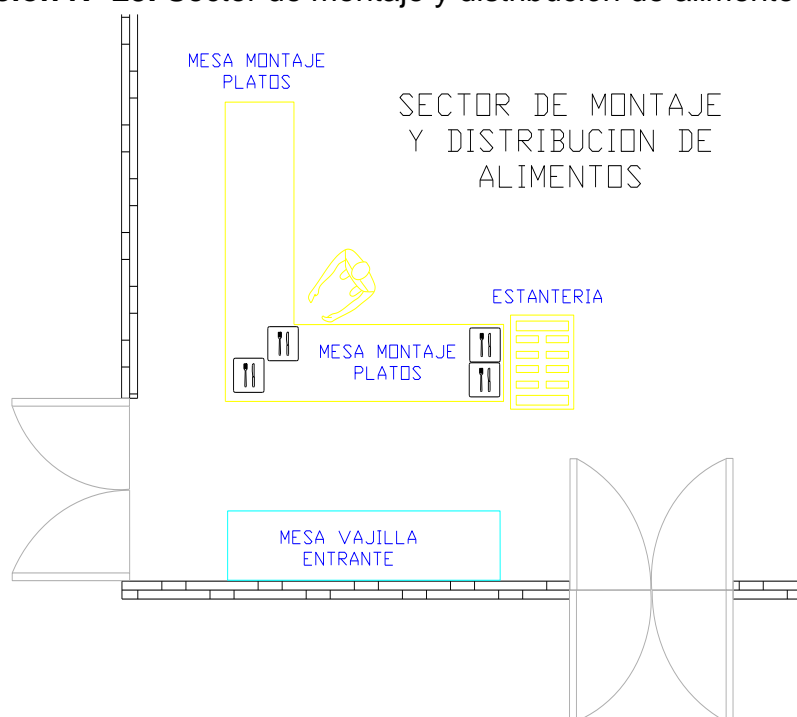
Este sector también se lo puede mencionar como sector para el servicio y es adyacente al sector de cocción es en el cual se disponen los platos antes de salir a restaurante y ser distribuidos a su lugar de pedido, se debe tomar en consideración las siguientes normas:

- Espacios óptimos adecuados al servicio que oferta la hostería
- Disposición de las preparaciones según las secciones
- Amplia visión al momento de montar los platillos

- Entrega inmediata y facilidad de flujo con los productos ya terminados listos a salir de producción

Sector de montaje y distribución de alimentos	
Actividad	Lugar destinado al montaje y al servicio de los platos ya preparados en cocina.
Comunicación	De comunicación directa con el sector de cocción.
Ubicación	Contigua al sector de cocción y adyacente al restaurante o a la salida de cocina.
Requerimiento de espacios	Su requerimiento de espacios es menor pero primordial para el armado de platos en función de la capacidad de la demanda de los mismos.
Dotación básica	Mesas de trabajo para vajilla saliente y entrante Iluminación adecuada Estantería para vajilla y más.

Ilustración N° 23. Sector de montaje y distribución de alimentos




Fuente: Autor de la investigación

Mesas para apoyo

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Mesas</p> 	<p>Cumple las funciones para el apoyo de la vajilla saliente como entrante</p>	<p>De fácil limpieza Su construcción totalmente en acero inoxidable, patas en la misma calidad ajustables al nivel del piso. Medidas generales: Alto: 900,00 Milímetros Frente: 1100,00 Milímetros Fondo: 700,00 Milímetros</p>

Estanterías

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p data-bbox="240 488 352 521">Estante</p> 	<p data-bbox="608 488 989 595">Almacenamiento de vajillas y baterías de cocina salientes</p>	<p data-bbox="1018 488 1431 925">Facilitar la limpieza Material durable y resistente al peso De polipropileno de alta densidad Montaje y adaptabilidad en su diseño Estable y duradero Medidas generales: Alto: 1830,00 Milímetros Frente: 610,00 Milímetros Fondo: 1220,00 Milímetros</p>

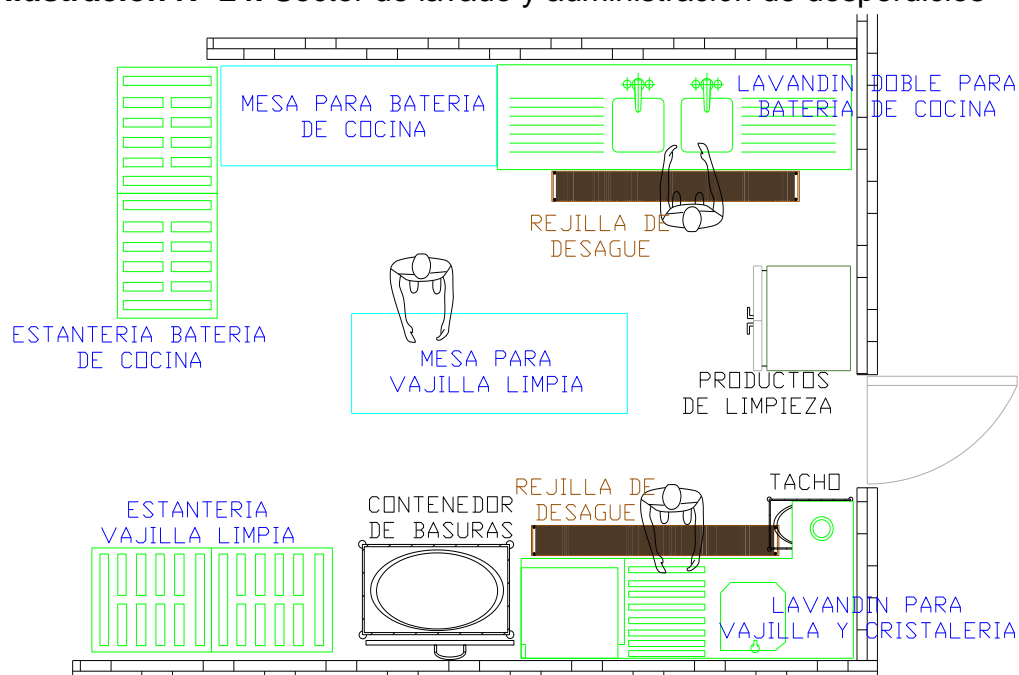
3.5. Sector de lavado y distribución de desperdicios

Es importante tener un adecuado sector para el lavado de vajillas, utensilios, y baterías de cocina en donde se pueda llegar con facilidad para el desenvolvimiento de las funciones de limpieza, debemos tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Recepción de utensilios, ollas, vajillas, cristalería sucia
- Retiro de desperdicios y la clasificación de los mismos así como de basura.
- Pre lavado
- Pre enjuague
- Lavado enjuague
- Escurrido y secado
- Desinfección y esterilización de los mismos.

Sector de lavado y administración de desperdicios	
Actividad	Destinada ha lavado de batería de cocina y vajillas así como también su almacenaje, y la administración de desperdicios.
Comunicación	Comunicada con la sección de cocción indirectamente y el sector de montaje y distribución de alimentos y adyacente a la salida de desechos y basuras.
Ubicación	Su ubicación esta adyacente a la mesa de depósito de vajilla entrante.
Requerimiento de espacios	Va de acuerdo a la capacidad de vajilla y baterías de cocina existentes en cocina.
Dotación básica	Mesas de trabajo para vajilla, cristalería y para baterías de cocina Lavandina de doble compartimento para vajilla y para batería de cocina Estantería para batería de cocina y estantería para vajilla limpia Contenedor de desperdicios

Ilustración N° 24. Sector de lavado y administración de desperdicios



Fuente: Autor de la investigación

Lavandina doble compartimento

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Lavandina de doble compartimento</p> 	<p>Cumple las funciones para el apoyo de la vajilla entrante y su lavado y desinfección</p>	<p>Escurrideros lateral, salpicadero posterior Fregadero industrial de acero inoxidable Bastidores adaptados a los fregaderos industriales Patas de tubo de 40 x 40 con taco regulable de rosca oculta Montaje mediante tornillería Allen Dos senos mas escurridor. Medidas generales: Alto: 900,00 Milímetros Frente: 1100,00 Milímetros Fondo: 700,00 Milímetros</p>


--	--	--

Mesas para apoyo

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Mesas</p> 	<p>Cumple las funciones para el apoyo de la vajilla entrante</p>	<p>De fácil limpieza Su construcción totalmente en acero inoxidable, patas en la misma calidad ajustables al nivel del piso. Medidas generales: Alto: 900,00 Milímetros Frente: 1100,00 Milímetros Fondo: 700,00 Milímetros</p>

Estantería para baterías de cocina y vajilla

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Estante</p>	<p>Almacenamiento de vajillas y baterías de cocina saliente</p>	<p>Facilitar la limpieza Material durable y resistente al peso De polipropileno de alta densidad Montaje y adaptabilidad en su diseño Estable y duradero Medidas generales: Alto: 1830,00 Milímetros Frente: 610,00 Milímetros Fondo: 1220,00 Milímetros</p>

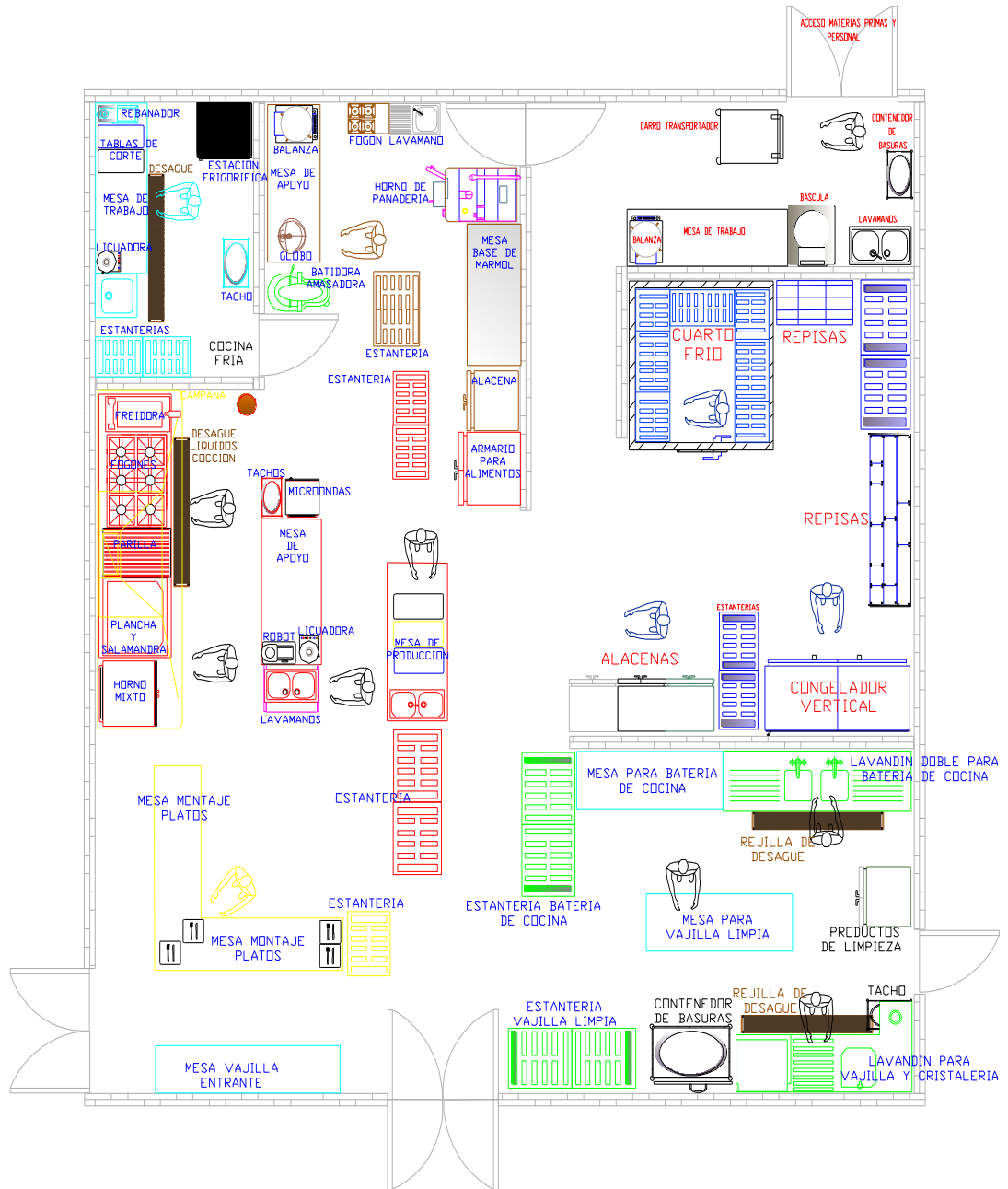
		
---	--	--

Contenedor de basuras y desperdicios

Equipo	Actividad	Características y especificaciones
<p>Contenedor de basuras</p> 	<p>Para manejo de desechos y desperdicios de cocina</p>	<p>De polietileno duradero De asepsia total Superficie antibacterial Medidas generales: Alto: 730,00 milímetros Frente: 597,00 milímetros Fondo: 597,00 milímetros</p>

3.6. Plano final del área de alimentos y bebidas

Ilustración N° 25. Plano final del área de alimentos y bebidas



Fuente: Autor de la investigación

VI. CONCLUSIONES

De la investigación realizada se pudo obtener las siguientes conclusiones.

- Los administradores y propietarios minimizan las inversiones en el área de alimentos y bebidas por considerar que no es un espacio abierto al público y que puede suplirse las necesidades con instalaciones y equipos básicos.
- Los espacios físicos destinados al área de cocina en las hosterías no responden a criterios técnicos porque generalmente fueron construidos con otros propósitos y por necesidades internas los adaptaron para la actual función.
- Las instalaciones de cocina responden a diseños que aíslan e invisibilizan las funciones del personal porque ese es el criterio de las administraciones que el público no tenga acceso a los mismos, ni a observar los procesos de preparación de alimentos.
- Las características de los equipos que se manejan en el servicio de alimentación son básicas que en muchos casos no permiten un accionar eficiente del personal operativo de cocina.
- El personal que labora en el área de cocina se desempeña de manera empírica, conllevando a que se trabaje con recursos elementales y a la vez se restringe la variedad de la oferta gastronómica.
- Es limitada la capacitación del personal que trabaja en el área de cocina, mayormente existe una auto capacitación pero la cual no es suficiente para que el servicio de alimentación pueda ser proyectado y promocionado como una fortaleza de las hosterías.
- En base al diagnóstico y análisis realizado se propone la presente propuesta que beneficia la funcionalidad de las instalaciones de alimentos y bebidas.

VII. RECOMENDACIONES

- Es importante que se realicen inversiones dirigidas a implementar las instalaciones alimentarias, así también de sus equipos técnicos, para asegurar la confiabilidad y funcionalidad en el servicio, así a largo plazo las operaciones gastronómicas generarán beneficios que justifiquen la gestión realizada.
- Para el diseño e implementación de la superficie física destinada a alimentos y bebidas, es recomendable basarse en la propuesta técnica la cual respalda y garantiza las operaciones del servicio de alimentación.
- La ubicación de las instalaciones de cocina en su hábitat, debe estar acorde para el aprovechamiento de iluminación, ventilación y aromatización de acuerdo al entorno natural que rige, a la vez que la preparación de alimentos constituya una demostración para el esparcimiento de los usuarios.
- Para la adquisición de equipos que se manejan en instalaciones de cocina, es indispensable que se verifique antes de la compra la capacidad, mantenimiento e higienización, reflejados en las necesidades técnicas y reales del centro de alimentos y bebidas.
- El servicio de alimentación que prestan las hosterías de la ciudad de Riobamba, es pertinente que sea manejado por profesionales en el área gastronómica.
- El personal que labora en cocina, debe ser capacitado sostenidamente para el manejo y mantenimiento de equipos e instalaciones, con el objetivo de garantizar la sistematización en el procesamiento de alimentos y bebidas.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

1. **DORADO, J.** Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo.
Madrid. Thomson. 1996. 320p.
2. **FELIPE GALLEGO, J. PEYROLON MELENDO, R.** Diccionario de Hostelería:
Hostelería y Turismo, Restaurante y Gastronomía, cafetería y Bar. 2ª ed.
Madrid. Thomson. 2004. 880p.
3. **DÍAZ MARTÍN, A. M.** Calidad Percibida de los Servicios Turísticos en el
Ambito Rural. Madrid. Universidad de Oviedo 2005. 320p.
4. **PIÑÓN, H.** El Sentido de la Arquitectura Moderna: Materiales de Arquitectura
Moderna/Ideas. Barcelona. Universidad de Catalunya. 1997. 200p.
5. **MORALES, I. RODRÍGUEZ, C.** Introducción a la Arquitectura: Conceptos
Fundamentales, Arquitecto Barcelona. Universidad Politécnica de
Catalunya 2003. 220p.
6. **AGUIRRE RUIZ, R.** Conceptos Básicos Sobre Cocina: Principios Culinarios.
México Limusa: 1998. 280p.
7. **LEIKIS, Marcela** Diseño de Espacios para Gastronomía: Bar y Restaurante.
Buenos Aires Nobuko. 2007. 170p.
8. **ARALUCE LETAMENDÍA, M.M.** Empresas de Restauración Alimentaria:
Un Sistema de Gestión Global. Madrid. Díaz de Santos. 2001. 180p.

9. **MESALLES, L.** Organización, Gestión y Comercialización de los Servicios Contratados de un Establecimiento de Calidad. Barcelona. Thomson. 2003. 150p.

10. **LAWSON F.** Catering. Diseño de Establecimientos Alimentarios. Barcelona. Blume, 1998. 250p.

11. **TEJADA, B.** Planificación de Locales y Equipos en los Servicios de Alimentación. Bogotá. Trillas. 1990. 300p.

12. **MEMOSA, N.** Cocinas y Equipos Industriales para Industrias de Alimentación
[http://www.memosamuebles.com/2008 – 10 – 12](http://www.memosamuebles.com/2008-10-12)

13. **INDUSTRIAL TEYLOR.** Catalogo de Equipos para Servicios de Alimentación,
[http://www.industrialtaylor.com.co/ 2008 – 10 – 20](http://www.industrialtaylor.com.co/)

14. **CLIMACUOS.** Catalogo de Equipos de Refrigeración y Congelación
[http://www.climacuos.com/2008 – 10 - 10](http://www.climacuos.com/2008-10-10)

ANEXOS



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PROPUESTA TÉCNICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL ÁREA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ENCUESTA PERSONAL ADMINISTRATIVO

Nombre:
Sexo:
Edad:

Estado civil:
Ocupación:
Nivel de Instrucción:

1. DE QUE MANERA SE ENCUENTRA DESEMPEÑANDO SU CARGO DENTRO DE LA HOSTERÍA?
2. QUE APRECIACIÓN TIENE DE LA OFERTA GASTRONÓMICA QUE SE OFRECE EN EL LUGAR?
3. COMO PUEDE USTED MOTIVAR Y A LA VEZ INCENTIVAR PARA MEJORAR LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA HOSTERÍA?
4. MEDIANTE QUE SE BASA USTED PARA CALIFICAR LA GASTRONOMÍA DEL LUGAR?
5. EXISTE MUCHA COMPETENCIA LOCALMENTE EN LA CUAL USTED ESTA INMERSA, PARA LA OFERTA GASTRONÓMICA A NIVEL LOCAL SABIENDO ESTO COMO ORIENTA SU COCINA?
6. EN QUE ASPECTOS MÁS USTEDES SE HAN CAPACITADO PARA UN MEJOR DESENVOLVIMIENTO DENTRO DE LA ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?
7. Y EN CUANTO AL MANEJO DE BEBIDAS COMO LO MANEJAN AL MOMENTO?
8. CONOCE USTED ACERCA DE LAS NECESIDADES DE INSTALACIONES Y EQUIPOS NECESARIOS PARA SU CENTRO DE PRODUCCIÓN CULINARIA?
9. DENTRO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CREE QUE SE ENCUENTRA TOTALMENTE ADECUADO A LAS NECESIDADES DEL LUGAR?



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PROPUESTA TÉCNICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL ÁREA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ENCUESTA PERSONAL OPERATIVO

Nombre: Estado civil:
Sexo: Ocupación:
Edad: Nivel de Instrucción:

1. Dispone de los equipos técnicos necesarios dentro del área de A y B?
Si No
Por qué?
2. El diseño del área de A y B en el cual se desempeña esta de acorde a las necesidades técnicas para la ejecución de sus labores?
Si No
Por qué?
3. La distribución de espacios dentro de la cocina en la cual se desempeña va de acorde a las necesidades de trabajo?
Si No
Por qué?
4. La clasificación o manejo de alimentos y bebidas que tienen a cargo se las hace por grupo de inventarios?
Si No
Por qué?
5. Conoce usted sobre la existencia de Centros de producción técnicos dentro de cocina?
Si No
Por qué?
6. La capacidad para la producción en el área de alimentos y bebidas que oferta la hostería es adecuada en base a la demanda?
Si No
Por qué?



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
PROPUESTA TÉCNICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL ÁREA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

MATRIZ DE OBSERVACIÓN

Espacios físicos

DESCRIPCIÓN	Si	No
Alimentos		
Bebidas		

Sectores

DESCRIPCIÓN	Si	No
Recepción		
Almacenamiento		
Cocción		
Distribución de alimentos		
Lavado de vajilla		

Secciones

DESCRIPCIÓN	Si	No
Cocina Caliente		
Cocina Fría		
Panadería y pastelería		
Otros		

CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE INVENTARIOS:

DESCRIPCIÓN	Si	No
Perecederos		
No perecederos		
Otros		

EQUIPO PARA LAS FUNCIONES DE

FUNCIÓN	Si	No
Despacho		
Cocción		
Aseo		
Transporte		
Conservación de Alimentos		
Preparación		
Recibo		

EQUIPOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Batidoras						
Sierras de carne						
Cortadores						
Licadoras						
Pelador para vegetales						

EQUIPOS PARA EL LAVADO

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Maquinas lavaplatos						
Maquinas lava cristalerías						
Triturador de desperdicios						
Compact ador de basuras						

EQUIPOS DE CALOR SECO

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Hornos						
Estufas						
Asador						
Planchas						
Freidores						

EQUIPOS DE CALOR HÚMEDO

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Marmitas						
Cocinado a vapor						
Tostador						
Waffleras						
hervidores						

EQUIPOS DE SERVICIO

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Mostradores para exhibición de alimentos						
Baño marías						
Cafeteras						
dispensadores						

EQUIPOS PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS FRÍOS

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Dispensadores						
Refrigeradores, neveras						
Cuartos fríos						
Congeladores						

EQUIPOS PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Calentadores infrarrojos						
Conservadores de calor						
Dispensadores de vajillas						

EQUIPO AUXILIAR

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Campana de extracción						
Estantes						
Gabinetes						
Sumideros						
Mesas de trabajos						
Bascula, Balanzas						

UTENSILIOS Y VAJILLAS

DESCRIPCIÓN	Tiene	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Deficiente
Utensilios						
Vajillas						
Cristalería						