REDACCION DE PROYECTOS DE COCINAS-OFFICES: COORDINACION

El presente documento se desarrolla al objeto de conseguir la adecuada coordinación entre: la elaboración de los requisitos a la hora de redactar el proyecto, la ejecución del mismo, el diseño de la propia cocina-office y su ejecución.

REQUISITOS A LA HORA DE ELABORAR EL PROYECTO

Se deben tener en cuenta los siguientes elementos:

0 .- Determinación de la superficie objeto del proyecto en función de la tipología de la cocina:

- In situ
- Office

Resulta de interés ver la altura idónea de los techos y ventilación no forzada a la hora construir la zona de lavado a la hora de minimizar las condensaciones de vapor

1 .- Nº de comensales estimados actualmente y en el futuro, para determinar la capacidad máxima a instalar

2 .- Diferenciación de las superficies a instalar en función de su uso:

- Vestuario: agua caliente y fría
- Comedor
- Cocina-Office
- Almacén

Estas a su vez tendrán diferenciadas sus áreas en función de:

- Nº Turnos
- Nº de alumnos, ya que los requerimientos sanitarios cambian
    - Más de 300
    - Menos de 300
- Tipo de alumnos:
    - Menores de 3 años
    - Infantil y Primaria

    - Secundaria
- Uso:
    - Almacenamiento materias primas / producto acabado
    - Elaboración
    - Manipulación
    - Lavado/Plonge
    - Almacenamiento vajilla
    - Residuos
    - Almacén productos limpieza

3 .- Las características técnicas de los diferentes equipamientos que se incorporan a la definición del proyecto de una cocina

- Dimensiones
- Nº unidades
- Requerimientos relativos a:
    - Potencia a contratar
    - Corriente trifásica a instalar
    - Extracción de aire del área de cocinado,
    - Extracción aire del horno
    - Extracción aire lavavajillas
    - Determinación tanto del nº como de la ubicación racional (ver apartado 4) de los puntos de:
        - Fuerza
        - Agua
        - Extracción: aire y vapor

4 .- Diseño específico de la cocina

El diseño de la cocina debe tener en consideración las siguientes premisas generalistas:

- Acceso del proveedor
- Separación de las zonas sucias de las limpias
- No existencia de cruces entre las zonas limpias y sucias
- Impedir el tránsito de personal que no sea estrictamente necesario por la cocina.

- Adecuada capacidad de frío instalada (No hace falta ser el almacén del catering)

En cuanto a las cocinas in situ se refiere: que la cocina sea central ó mural depende del nº de comensales con los siguientes criterios:

- Hasta 150 puede ser mural
- Hasta 250 "el local es el que manda"
- A partir de 300 la cocina debe ser central

Se tendrá que considerar la Legislación Sanitaria

- La Orden del Dpto. de Sanidad del 15 de marzo de 2002 por la que se establecen condiciones sanitarias y clasificación de comedores colectivos
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

Por lo que respecta a las instalaciones de frío :

- Cámaras de paneladas refrigeradas: se recomienda su instalación a partir de 300 comensales, con un volumen aproximado de: 6 m3 (1,8*1,8*1.9 m)
- Cámara panelada congelación: se recomienda su instalación a partir de 300 comensales, con un volumen aproximado de: 6 m3 (1,8*1,8*1,9 m)

Por lo que respecta a la zona de lavado hay que considerar que cuando se incorpora un tren de lavado, estos necesitan:

- Alimentación con agua caliente
- Solventar el problema de vahos que se generan en su operativa, mediante la incorporación de:
    - Campana pequeña a la entrada del túnel
    - Campana pequeña a la salida del túnel
- Mesas entrada y salida bien dimensionadas
- Deben alojar los productos de limpieza por lo que la mesa de entrada debe disponer de puertas de acceso

Se adjunta como Anexo 1 la relación y características del mobiliario y equipamiento a dotar a la cocina en función del nº de comensales y las zonas de uso de la propia cocina.

5 .- Características Técnicas de:

- Mobiliario comedor
- Mobiliario inoxidable
- Maquinaria

Mención especial merece la ubicación del insectocutor, que deberá estar aproximadamente a 1,5 metros de la entrada para que cumpla su función.

No debe de estar instalado encima de aquellos lugares donde se manipulan alimentos ó se cocina para evitar que los insectos muertos caigan sobre los alimentos.

Se adjunta como Anexo 2 la relación y características técnicas de estos equipamientos