5 PRINCIPIOS CLAVE EN EL DISEÑO DE COCINAS PROFESIONALES

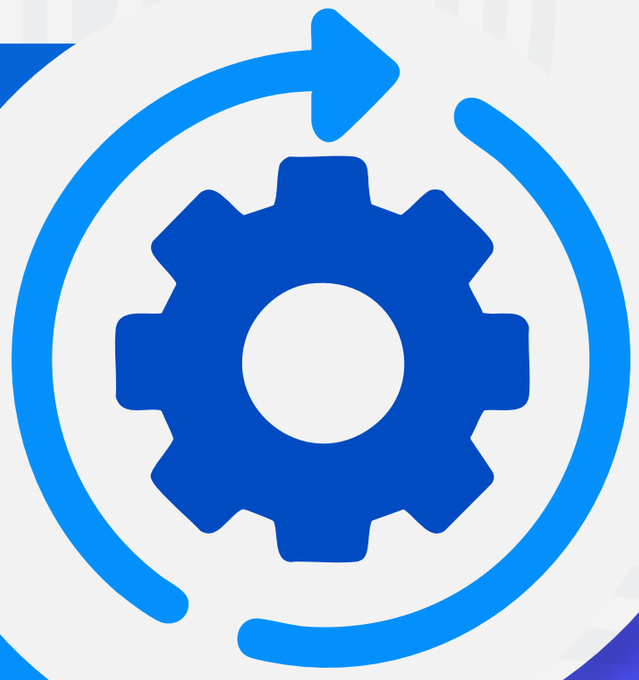
01 FLUJO DE TRABAJO EFICIENTE

ZONAS BIEN DEFINIDAS

- Recepción y almacenamiento
- Preparación de alimentos
- Cocción y emplatado
- Lavado y desecho

RECORRIDOS LÓGICOS

- Evitar cruces entre alimentos crudos y cocidos
- Reducir pasos y movimientos innecesarios



ACCESIBILIDAD A EQUIPOS

- Ubicar equipos según frecuencia de uso
- Pasillos libres de obstáculos

SEGURIDAD ALIMENTARIA 02



SUPERFICIES HIGIÉNICAS

- Uso de acero inoxidable
- Fácil limpieza y sin juntas

CONTROL DE TEMPERATURAS

- Zonas frías y calientes separadas
- Equipos de refrigeración bien dimensionados

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

- HACCP, NSF, NFPA, normas locales

03 ERGONOMÍA Y COMODIDAD

ALTURAS CORRECTAS DE TRABAJO
- Mesas y superficies adaptadas al usuario.

BUENA ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN
- Reducción de fatiga visual y térmica.

ESPACIOS AMPLIOS
- Evitar golpes y choques en áreas de trabajo

DISEÑO INCLUSIVO
- Acceso cómodo para todo el personal



OPTIMIZACIÓN TÉCNICA 04



EQUIPOS EFICIENTES
- Bajo consumo energético
- Tecnologías inteligentes (IoT, programación de ciclos)

MOBILIARIO MODULAR
- Adaptable a cambios de menú o volumen operativo

MANTENIMIENTO SENCILLO
- Equipos accesibles para limpieza y reparación

05 SOSTENIBILIDAD

USO RESPONSABLE DE RECURSOS
- Agua, electricidad y gas

GESTIÓN DE RESIDUOS
- Áreas específicas para reciclaje y basura

MATERIALES DURADEROS
- Acero inoxidable, bajo impacto ambiental

