



GUÍA DISEÑO DEL ÁREA DE LAVADO EN UNA COCINA PROFESIONAL



BIENVENIDO

¡Hola! Este E-Book es un PDF interactivo, por lo que encontrarás links de enlace, botones, y un índice al que puedes dar clic.

Esperamos que puedas encontrarle valor a esta guía y puedas compartirla con colegas y amigos.

¡DISFRUTA LA LECTURA!

ÍNDICE

■ INTRODUCCIÓN	05
■ PROBLEMAS MÁS FRECUENTES EN EL ÁREA DE LAVADO	08
■ VENTAJAS DE UN ÁREA DE LAVADO BIEN PLANIFICADA	10
■ DISEÑO DEL ÁREA DE LAVADO IDEAL	12
■ ESTRUCTURA DEL ÁREA DE LAVADO	16
1. Área de recepción del material a lavar	17
2. Área de descorte	18
3. Área de prelavado	19
4. Área del lavavajillas	20
5. Área de lava limpia	22
■ PROCEDIMIENTO PARA UNA CORRECTA HIGIENIZACIÓN DE LAVA	25
1. Recepción, clasificación y descorte	25
2. Prelavado y carga de la máquina	26
3. Operación de la máquina	27
4. Descarga y almacenamiento	28

■ EL LAVAVAJILLAS: UN AGUADO ESTRATÉGICO EN EL ÁREA DE LAVADO	30
■ ¿CÓMO DETERMINAR EL LAVAVAJILLAS IDEAL PARA CADA OPERACIÓN	39
■ FÓRMULA PARA DETERMINAR EL LAVAVAJILLAS IDEAL PARA CADA OPERACIÓN	35
■ EJEMPLO PARA EL DIMENSIONAMIENTO DEL LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL IDEAL	39
■ TIPOS DE LAVAVAJILLAS Y SU DISTRIBUCIÓN EN EL ÁREA DE LAVADO	40
■ HIGIENE Y DESINFECCIÓN: PRIORIDADES EN EL ÁREA DE LAVADO	45
■ ¿CÓMO LOGRAR UNA COMPLETA DESINFECCIÓN DE LOSA Y UTENSILIOS DE COCINA	47
■ CERTIFICACIONES DE HIGIENE PARA LA ZONA DE LAVADO Y EL LAVAVAJILLAS	54
■ VENTAJAS DE UNA SOLUCIÓN DE LAVADO CON INTERHAUSER	56





INTRODUCCIÓN



El área de fregado es una de las zonas a las que menos importancia se le da dentro de una cocina profesional. Este hecho resulta paradójico, ya que el diseño de una zona de fregado que se adapte a las necesidades de lavado y limpieza de la operación de cada negocio es fundamental para el óptimo funcionamiento de una cocina profesional.

En América Latina es muy común que se le otorgue importancia al área de lavado. La mayoría de las cocinas profesionales se equipan con un espacio adecuadamente delimitado y diseñado exclusivamente al lavado de loza. Sin la regla aún no existe una normatividad clara que especifique los parámetros necesarios para el diseño de un área de lavado que asegure un óptimo proceso y una correcta higienización. Una muestra de esto es que en la mayoría de las cocinas e industrias se suele realizar el proceso de lavado de manera improvisada.

Los problemas empiezan desde el diseño, en general las cocinas y las industrias no cuentan con un espacio adecuado e íntimo para realizar el proceso de lavado, y es muy común que el lavado se realice a mano sin tener en cuenta los problemas que se derivan de esta práctica. Una buena planificación de los espacios, del equipo necesario y del flujo de trabajo de área de lavado permite una operación más eficiente.

Una zona de lavado mal diseñada afecta enormemente toda la operación. En la mayoría de los casos, los errores en la planificación de la zona de lavado en las cocinas se perciben mucho después, cuando las deficiencias en términos de diseño de espacio y planeación de la operación empiezan a perjudicar el flujo de trabajo y en consecuencia toda la operación de la cocina. **Evitar fallas en la planeación en un futuro se traducen en costos más altos para reformas y adecuaciones.**

En este e-Book te invitamos a conocer los aspectos más relevantes que se deben tener en cuenta a la hora de diseñar un área de lavado funcional. Esperamos que disfrutes la lectura y pongas en práctica nuestras recomendaciones.

En **winterhalter** ser como expertos en
higienes y sistemas de lavado
profesional desde 1947

Conoce más **AQUÍ**





PROBLEMAS MÁS FRECUENTES EN EL ÁREA DE LAVADO

Largas trayectorias y recorridos
costosos desde y hacia el
área de trabajo.



Exposición innecesaria sobre
las superficies en las que se
dispone el material de
trabajo.



Baja eficiencia organizativa en
la instalación de las mesas y
su altura.



Un alto grado de desorden del
espacio de trabajo.



Falta de planificación de un
proceso estandarizado de
trabajo que responda a las
necesidades operativas y al
tipo de materiales y produ-
cción a hacer.



Acumulación de material
rápido y material lento.



Alta indexación de roturas.



Alta rotación de personal.



Riesgo de contaminación.



Falta de capacitación.





VENTAJAS DE UN ÁREA DE LAVADO BIEN PLANIFICADA

Mayor eficiencia en
las operaciones de la
redina.

Mejora las técnicas
de todos los
procesos y flujos de
trabajo de la redina.

Altera costos en
consumos de agua y
productos químicos.

Entiende los
procesos del área de
limpieza.

Evita costos extra
por errores y daños.

Clarifica la relación
de personal.

Garantiza el
cumplimiento de la
normalidad respecto
a la higiene.

Reduce la salud de los
comunes reduciendo
la contaminación
ambiental.

Mejora el bienestar
y la calidad de vida
de los operarios del
área de limpieza.

Facilita la detección
de problemas y
soluciones que garantiza
las formas prácticas
de higiene.

DISEÑO DEL ÁREA DE LAVADO IDEAL

La primera que se debe tener en cuenta al momento de diseñar el área de lavado de una cocina profesional es que es indispensable contar con la capacidad y el acompañamiento de expertos, con muchos los factores que se deben tener en

cuenta para lograr un diseño eficiente en el espacio disponible y que a la vez garantice un correcta proceso de lavado y desinfección en el menor tiempo posible.

Se recomienda diseñar la zona de lavado junto a la cocina o al lugar donde se recoge el material sucio que se va a lavar. La ubicación del área de lavado debe responder al flujo de los procesos del flujo de trabajo de la cocina en general y facilitarlo. Por ejemplo, si se trata de la cocina de un restaurante, lo ideal es que el área de lavado se ubique junto al área de comedor y a la cocina para que los platos puedan llegar fácil y rápido la lava hasta hasta la zona de lavado. De igual manera, se facilita la recepción del material sucio desde la cocina hasta el área de lavado. Así, con un **flujo** claro el proceso, se puede comenzar de inmediato la lava limpia a la cocina para almacenarla y utilizarla en los próximos servicios.



Se deben evitar al máximo los longitudes largas y entrecruzadas, especialmente cuando estas impliquen la manipulación o el transporte de elementos delicados, como vajilla y cristalería. Es fundamental planear cuidadosamente el diseño del área de lavado para adaptarla a las necesidades de cada negocio y que la operación pueda realizarse de manera eficiente. Para comenzar a planear el diseño del área de lavado es importante tener en cuenta los siguientes factores y definiciones clave:

- 1. Tamaño del establecimiento:** número de camareros.
- 2. Rotación:** número roturas de camareros por hora, en especial, en horas pico.
- 3. Tipo de servicio:** define si se trata de autoservicio, servicio a la mesa, buffet, etc.
- 4. Normas de higiene:** es necesario tener en cuenta la normatividad vigente en lo referente a higiene, desinfección y protocolos de bioseguridad. Se debe garantizar un correcto proceso de desinfección termo-química con temperaturas superiores a 80 °C.
- 5. Tipo de material a lavar:** clasificar la lista y protocolos de lavado de acuerdo con su tamaño y material (vidrio, cristalería, metal, plástico, etc.)
- 6. Calidad del agua:** realizar un estudio con el fin de determinar la dureza del agua y si esta afecta el resultado de lavado de acuerdo con el tipo de material y material a lavar.
- 7. Necesidades de material/coste:** definir cómo se usará el proceso de recepción y entrega de la lista y protocolos, costos hasta el área de lavado.

- 8. Proceso de desmontaje:** define cómo se va a realizar el proceso de desmontaje de los restos de comida y bebidas.
- 9. Proceso de limpieza:** define cómo se va a limpiar la zona en los restos para un óptimo proceso de lavado en el equipo lavavajillas.
- 10. Proceso de lavado:** con base en las partes anteriores, define cuál es el tipo de equipo lavavajillas adecuado para esta operación y cuáles son los requerimientos técnicos y divergencia para su correcta funcionamiento.
- 11. Manipulación de lava limpia:** define un proceso para el control de calidad de lavado y un lugar para el almacenamiento de la lava y material limpio.
- 12. Personal operativo:** define el número de personas necesarias para realizar las tareas en el área de lavado de acuerdo con el tamaño de la operación.
- 13. Flujo de trabajo:** define los procesos y los flujos de trabajo del personal del área de lavado teniendo en cuenta, tiempos de la lava, tiempos del personal, gestión de residuos, etc.
- 14. Costo del agua y del medio ambiente:** documenta al máximo el consumo de agua y los productos químicos amigables con el medio ambiente.



ESTRUCTURA DEL ÁREA DE LAVADO

Es importante el tamaño de la operación, es indispensable que haya una separación entre zonas sucias y zonas limpias dentro del área de lavado. Esto con el fin de garantizar un correcto proceso de higiene y de optimizar el flujo de trabajo dentro del área de lavado.



ÁREA DE RECEPCIÓN DEL MATERIAL A LAVAR:

Debe estar lo más cerca posible de la cocina y de las otras zonas en donde se desarrollan los servicios a los clientes para recibir, con el fin de evitar el maltrato, los trapeados, fregos. Se recomienda disponer de una mesa en acero inoxidable con espacio suficiente para depositar el material sucio.



ÁREA DE DESCOMIDE:

En esta zona se quitan los restos de comidas o bebidas que hayan quedado en la tina antes de realizar el proceso de lavado. Se recomienda tener una cinta de alta movilidad en esta zona y sacar la basura para poder hacer correctamente la separación del material compostable. Es importante asegurarse de que los desechos no se crucen con el flujo de salida de los elementos limpios.

El buen proceso de descomida es clave para que no lleguen residuos, gracias al interior del equipo lavavajillas, que pueden llegar a generar daños en componentes.



ÁREA DE PRELAVADO:

En esta área se realiza la preparación de la lista y donde utensilios de cocina se dejan listos para montar en el lavavajillas. Se recomienda clasificar los elementos a lavar de acuerdo con el material, y organizar en zonas separadas cada uno de ellos.

- Plásticos 
- Cristalería 
- Metal 
- Utensilios 
- Otros 

Esta separación se realiza con el fin de determinar el ciclo de lavado ideal para cada material y los productos químicos adecuados.

Debemos que en la práctica es muy difícil separar por tipo de material en el lavado. La clave para una óptima higienización está en la correcta organización de los elementos en las zonas de lavado para que todas las superficies de los elementos a lavar entren en contacto con el agua a presión, tanto en lavado como en el aclarado.



ÁREA DEL LAVAVAJILLAS:

La disposición de esta zona está de acuerdo con el lavavajillas que se va a utilizar. Existen varias tipos de lavavajillas con diferentes tamaños y capacidades, es necesario tener en cuenta que en muchos casos se requiere la instalación de mesas de acero inoxidable junto a los equipos lavavajillas para hacer más eficiente el flujo de trabajo en la zona de lavado.

- 1 Aspectos para determinar el tamaño y el tipo del lavaplatos.
- 2 Requerimientos para un óptimo desempeño de limpieza.
- 3 Estudios del modelo operativo.
- 4 Tipo de agua.
- 5 Requerimientos operativos.
- 6 Número, tipo y frecuencia de manipuladas / realización de artículos de lavado.
- 7 Sistema de derivación de material de lavado.
- 8 Tiempo de duración del ciclo de lavado.
- 9 Capacidad de reserva.





ÁREA DE LA LOZA LIMPIA:

Una vez finalizado el ciclo de lavado del lavavajillas, lo ideal es que la cerámica se deslice fácilmente hacia la mesa de recepción de la zona limpia para expediente y llevada a los estantes donde se guarda la loza a fin de utilizarla nuevamente para las próximas servidas.

¿Cómo seleccionar el proveedor de equipos indicado para mi restaurante?

PROCEDIMIENTO PARA UNA CORRECTA HIGIENIZACIÓN DE LOZA

Algunos veces los demás áreas de la cocina, en la zona de lavado también es necesario establecer procedimientos operativos estandarizados con el fin de asegurar un resultado de lavado impecable, higiénico y seguro durante toda la operación para aumentar así la productividad en el proceso de lavado.

Si continuamos, hacemos una descripción del flujo de operación paso a paso para realizar una correcta limpieza e higienización de los cubiertos, platos, vasos y utensilios de cocina usando el equipo de lavado automático.

Este procedimiento aplica para todo el personal involucrado en las operaciones de producción, cocina, lav y zona de lavado de vajilla.





RECEPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y DESCOMIDE

El personal de cocina, cocina y cocina en el punto de recepción, los platos, cubiertos, vasos y demás elementos utilizados en el área de servicio. Para el caso de restaurantes y establecimientos con atención al público, se recomienda que el personal de cocina clasifique la basura al momento de recogerla de los mesas, procurando que en una bandeja se recoja la vajilla, en otra la cristalería, etc.

El personal de cocina recolecta los platos a limpiar en la máquina clasificando los elementos en función del tipo (por ejemplo platos, vasos, cubiertos, etc.) y en función del material (plástico, cristal, metal, etc.) con el fin de realizar la higienización en la máquina de elementos de cocina características, en los programas predefinidos para ello.

En consonancia con la clasificación, se debe realizar la remoción de residuos presentes como la con restos de alimentos, residuos líquidos, residuos como servilletas, envases, etc. disponiendo de los mismos de acuerdo a su naturaleza, en los recipientes identificados para tal fin.

PRELAVADO Y CARGUE DE LA MÁQUINA

Para una operación más eficiente, se debe realizar prelavado de aquellos elementos que contengan residuos muy abundantes o resacas. Esto se debe realizar con agua fría, y con un tipo de detergente que pueda generar espuma.

Respecto al prelavado, se deben atacar las grasas en la conexión de lavado de acuerdo al tipo y tamaño del elemento. Se debe tener en cuenta la posición correcta de las piezas, con el fin de evitar puntos muertos* y acumulación de agua de lavado.

Los puntos muertos son puntos donde es muy difícil el acceso del agua y detergentes durante el lavado realizado por el flujo de lavado de la máquina.

Se debe aprovechar al máximo la capacidad de la red, evitando conectar piezas unas a otras, como sigue:

OPERACIÓN DE LA MÁQUINA

Para este paso, se debe consultar la "Guía de operación" suministrada por el fabricante del equipo. Tener en cuenta el programa a seleccionar con de acuerdo al tipo de material a ligar.



DESCARGUE Y ALMACENAMIENTO

El descarga de las piezas fragmentadas se debe realizar teniendo en cuenta evitar la contaminación con superficies o elementos sucios, de igual forma, se debe usar guantes o utilizar guantes limpios para la manipulación hasta el punto de recolección y almacenamiento.

En el almacenamiento se debe garantizar la correcta ubicación para evitar la contaminación.

DIAGRAMA DEL CICLO DE LAVADO





**EL LAVAVAJILLAS: UN
ALIADO ESTRATÉGICO EN
EL ÁREA DE LAVADO**

El secreto del éxito de un área de lavado es el **lavavajillas**. La automatización del proceso de lavado es una tendencia en crecimiento en las cocinas de América Latina. Los lavavajillas industriales representan un ahorro significativo en costos operativos y en el tiempo que se requiere para lavar, desinfectar y secar la vajilla y utensilios de cocina.

La gama de lavavajillas industriales Winterhalter representa un ahorro del 80 % de agua en comparación con el lavado manual.

En cuanto al tiempo de lavado, se estima que un **Wasser Thermal** puede lavar entre 1 a 6 platos por minuto, mientras que un equipo lavavajillas lava 18 platos en un minuto. Con el lavado a mano es muy difícil controlar el consumo de agua, productos químicos y el tiempo que emplea una persona para realizar el proceso de lavado, desinfectando y secando.

En este punto es muy importante mencionar que el lavado a mano no garantiza un correcto proceso de desinfección termquímica, es decir, llegar una completa inactivación de bacterias y virus, como el causante de la enfermedad del COVID-19. Para lograrlo, es necesario realizar el proceso de lavado con temperaturas superiores a 80 °C, lo cual es muy difícil con un equipo **lavavajillas profesional**. Naturalmente, la manipulación de agua y productos químicos a altas temperaturas conlleva también un riesgo para la salud y el bienestar de los trabajadores.



En esta operación a la máxima capacidad, el localista mismo puede entregar en toda la operación sus clientes esperar recibir sus alimentos y bebidas en el menor tiempo posible, servidos en vajilla y utensilios inservibles. Mientras tanto, en la cocina se reduce la operación porque no hay donde poner los pedidos para los clientes locales, cafeterías y almacenes. Impacto para los nuevos preparativos, a lo que se pasa, se sirven los alimentos en platos que no han sido bien lavados y higienizados.

Al mismo tiempo, en la zona de lavado se acumula vajilla, cubiertos, cristalería, platos, cubiertos, bandejas, etc. Los desechos no dan abasto con la acumulación de basura y otros residuos en todo el establecimiento. Para aplicar el proceso los desechos deben realizarse manualmente con un fregado no hay tiempo para esperar que la basura se requiera al otro día, los comerciantes esperan sus alimentos.

En este tipo de economía es muy común que se realice un debido proceso de higienización y desinfección. Aunque los desechos realizan el calentado o empujar con agua a una temperatura superior a 80°C para asegurar una correcta termodesinfección (lo cual ya funciona en otro tiempo para su limpieza), en el momento de realizar el lavado terminan pasando un plato o fregado para retirar rápidamente el exceso de agua, y aquí es donde se está controlando un riesgo de contaminación cruzada y se está favoreciendo la propagación de bacterias y virus que pueden causar enfermedades como las ETEI ([Enfermedades Transmisibles por Alimentos](#)) o como el COVID 19.



**Enfermedades de transmisión
alimentaria (ETA): Causas y cómo
prevenirlas**



**¿CÓMO DETERMINAR EL
LAVAVAJILLAS IDEAL PARA
CADA OPERACIÓN?**

DIMENSIONAMIENTO DEL EQUIPO LAYAXAJILLAS

Para determinar el tamaño y rendimiento necesario del equipo layaxajillas para la operación en la zona de lavado, deberemos en cuenta el siguiente flujo de trabajo con el fin de calcular el número de platos a lavar por hora que requieren para lavar todos los frentes y fondos durante una jornada diaria en la institución o industria.

Para el orden CORRECTO:

Número de lavados o comidas diarias: _____

Tiempo de lavado y operación de la máquina estimado: _____



Descargar Plantilla en PDF





FÓRMULA PARA DETERMINAR EL LAVAVAJILLAS IDEAL PARA CADA OPERACIÓN

Una vez tengas determinadas el número de total de cestas o racks a lavar y el tiempo que necesitas, emplear para el proceso de lavado de la operación individual, se procede a calcular el tamaño del equipo lavavajillas sugerido, el cual se obtiene a partir de la siguiente fórmula:

Número total de racks a lavar



_____ x Capacidad requerida (racks a lavar/h)

Tiempo de lavado estimado (h) x (% capacidad de lavado de las cestas)



- El porcentaje de capacidad de lavado de las cestas es un valor que depende el uso promedio de las cestas o racks en cada ciclo de lavado (valor sugerido 80%).
- La capacidad requerida del lavavajillas se mide en número de racks por hora.





**EJEMPLO PARA EL DIMENSIONAMIENTO
DEL LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL IDEAL**

Para el caso de un restaurante con 750 comensales o comidas diarias, la primera que debemos hacer es determinar el número de artículos (vajillas, vasos, tazas, etc.) aproximado por cada comensal, que para este caso sería:

- 17 Tazas o Bicchieri agua
- 21 Vasos/hasta 150 mm
- 11 Vaso/hasta 200 mm
- 21 Tazas/hasta para acompañamiento/hasta 150 mm
- 21 Tazas o Bicchieri para ensaladas o postres hasta 150 mm
- 11 Tazas o vajillas hasta 150 mm
- 6 cubiertos



Con base en esta información, procedemos a diligenciar la tabla teniendo en cuenta las cantidades extras que se van a lo largo del día para estos servicios.

Número de Comensales o comidas diarias: 750

Tiempo de lavado y operación de la máquina estimado: 8 horas



Una vez definidos los valores de la tabla, usamos la fórmula para definir el factor α de la siguiente manera:

FCR (PROMEDIO DE FACTOS O CÍRCULOS)

..... $\alpha = 1$ (Cada 2 horas)

EL TIEMPO DE LUNDO TERMINADO (EN HORAS): $\alpha = 10\%$ (1% capacidad de las ventos)

El porcentaje de llenado de las ventos es un valor que pondera el uso promedio de la capacidad de las ventos, o todos en cada ciclo de llenado (valor sugerido 10%).

La capacidad requerida del factor α se mide en número de ciclos por hora.

Para una operación de este volumen es necesario un equipo robusto capaz de garantizar óptimos resultados de llenado e higiene en los momentos más críticos. Para este caso, recomendamos un tipo de llenado de Winterhalter, como los [Aquil](#).

En Winterhalter ofrecemos y fabricamos equipos lavavajillas con los últimos avances de la tecnología alemana, como nuestros equipos [Aquil](#).



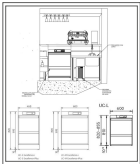
Descargar Plantilla en PDF





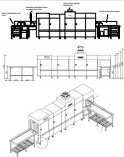
TIPOS DE LAVAVAJILLAS Y EJEMPLOS DE DISTRIBUCIÓN

LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR



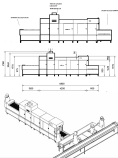
su tamaño compacto le hace ideal para espacios reducidos y su forma de diseño permite su instalación bajo mostrador.

TREN DE LAVADO - SERIE MTR



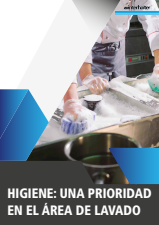
Su sistema modular permite múltiples opciones de montaje. Es eficiente y fiable, perfecta para un gran volumen de material de lavado.

TREN DE LAVADO - SERIE MTF



su diseño versátil permite distintas configuraciones, se adapta a diferentes espacios y flujos de trabajo con grandes volúmenes de material a lavar.





**HIGIENE: UNA PRIORIDAD
EN EL ÁREA DE LAVADO**

La pandemia por el COVID-19 ha despertado el interés en los consumidores por proteger su salud inmunológica. Según la encuesta sobre tendencias para el sector HORECA de Innova Market, **el 66% de los consumidores están interesados en aprender más sobre el origen y los procesos involucrados en la elaboración de los alimentos**. Además, se encontró que el 100% de los consumidores dedica tiempo a informarse sobre los ingredientes y procedimientos que pueden estimular su salud inmunológica.

Las tendencias nos muestran que **los consumidores están cada vez más informados sobre la procedencia de los alimentos que consumen y los procesos que se llevan a cabo para asegurar un correcto proceso de higiene y desinfección con el fin de evitar el contagio y prevenir la propagación del virus**.

La OMS y los gobiernos locales han establecido unos lineamientos y protocolos de bioseguridad orientados exclusivamente al sector de alimentos y bebidas con el fin de evitar la propagación del COVID-19 e impulsar la responsabilidad del sector. Es responsabilidad de todos los trabajadores y empresarios del sector de alimentos conocer e implementar estas medidas en sus establecimientos para así, cuidar la salud de todos.

¿Cuál es la diferencia entre higienizar, limpiar y desinfectar?



¿CÓMO LOGRAR UNA COMPLETA DESINFECCIÓN DE LOZA Y UTENSILIOS DE COCINA?

La manera más segura de garantizar un correcto proceso de desinfección en vajillas, cristalería, cubiertos y en general de todos los utensilios y elementos de cocina es realizando el proceso de lavado con un equipo ultrasonífico. Es importante tener en cuenta que las modernas tecnologías en materia de lavado y desinfección parten de principios científicos, **para más saber, el método científico como el círculo de Deming.**

El círculo de Deming fue desarrollado por Herbert Deming en los años 60 cuando identificó las cuatro fuerzas necesarias para obtener un óptimo resultado de inspección y desinfección: **Temperatura, Acción Química, Tiempo y Acción Mecánica.** Desde el día de hoy el círculo de Deming sigue siendo utilizado para la estructuración de procesos de higienización seguros y eficientes en todos los ámbitos. Para el caso de los equipos ultrasoníficos, el proceso de lavado y desinfección se realiza con base en la acción de estos cuatro elementos.





Acción mecánica: La fuerza que ejerce el chorro de agua a una alta presión para eliminar las redes orgánicas.



Acción química: Los detergentes y ablandadores desencadenan una acción química para remover suciedad, incrustaciones y mejorar virus y bacterias. En el proceso de aclarado, los ablandadores ayudan a optimizar el proceso de lavado y aclarado perfecto.



Temperatura: Un correcto proceso de termodesinfección se realiza con una temperatura mayor a los 80°C. La temperatura del agua también es importante para mejorar el desempeño de algunos productos químicos.



Tiempo: Hace referencia a la duración de tiempo necesaria de los tres elementos anteriores sobre el material a lavar para conseguir un resultado de lavado perfecto.



La acción combinada de estos cuatro elementos, garantiza un proceso de limpieza y desinfección eficiente.

En el caso de [Winterhalter](#), contamos con equipos lavavajillas que pueden regular cada uno de los 4 elementos del ciclo de lavado de manera personalizada para garantizar programas eficientes para cada tipo de producto o utensilio a lavar. Esto garantiza el mejor resultado de lavado posible con la mayor optimización de tiempos y recursos, lo cual se traduce en mayor ahorro y eficiencia para la operación de una cocina profesional.

¿Cuándo empezar a considerar un lavavajillas para su cocina profesional?



**CERTIFICACIONES DE
HIGIENE PARA LA
ZONA DE LAVADO Y EL
LAVAVAJILLAS**



Recuperar la confianza de los consumidores es una de las mayores preocupaciones de las empresas del sector de alimentos y bebidas. A pesar de que se han establecido protocolos de bioseguridad para mantener la resiliencia del sector haca, muchos consumidores aún no sienten total seguridad para volver a visitar restaurantes, hoteles, bares y demás establecimientos como lo hacían antes de la pandemia, por miedo al contagio.

En este sentido han cobrado gran importancia los **sellos y certificaciones** que acrediten buenas prácticas y excelencia en la higiene. Tener un sello o certificación emitida por una entidad reconocida, con trayectoria y experiencia en higiene y sanidad, es una garantía que ayuda a recuperar la confianza de los clientes y a asegurar la implementación de procesos estandarizados en el área de lavado que aumentarán la productividad.



Para obtener un sello que certifique las **normas prácticas de higiene** en el área de lavado y del lavaplatos, generalmente se realiza una auditoría al área de lavado en la que un equipo de expertos realiza una evaluación detallada para determinar si se está realizando un correcto proceso de higiene y desinfección. En esta etapa se realiza un diagnóstico en el que se certifica los puntos débiles con el fin de que el establecimiento tenga la posibilidad de solucionar estos fallos y una vez cumple con todos los normas y requerimientos, se le otorga el sello.

A continuación, enumeramos algunos de los aspectos básicos tener en cuenta para obtener un sello o certificado de excelencia en la higiene para el área de lavado y el lavaplatos:

01. Números de teléfono de emergencia.



02. Procedimiento de limpieza y desinfección.



03. Procedimiento de lavado de manos.



04. Procedimiento de lavado de vajilla y/o utensilios.



05. Procedimiento de operación del equipo lavavajillas/ lavatenedores.



06. Registro de capacitación y entrenamiento de la operación del equipo.



07. Registro de capacitación en bioseguridad.



08. Programa de control de plagas.



09. Programa de mantenimiento preventivo del equipo lavavajillas.



10. Registros de mantenimiento del equipo lavavajillas.



11. Hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en la máquina.



12. Certificado de equipo y manual de instrucciones.



Otros factores relevantes:

01. Distanciamiento físico entre personas de mínimo 1.5 mts.



02. Personal de trabajo debidamente capacitado en Buenas Prácticas de Higiene y Protocolos de Bioseguridad.



03. Plan de acción inmediata en caso de sospecha o confirmación de contaminación por Covid-19 en el establecimiento.



04. PPE (Equipo de protección individual), detalles e cumplimiento de acuerdo con las normas y parámetros establecidos por la OMS y el gobierno local.



05. Cumplimiento de los parámetros de proceso establecidos para el equipo lavavajillas.



[Descargar Check list en PDF](#)

Sellos de higiene garantizada de winterhalter: una medida de apoyo para la seguridad higiénica del sector horeca



VENTAJAS DE UNA SOLUCIÓN DE LAVADO CON WINTERHALTER





En Winterholler somos expertos en líquidos y sistemas de lavado para vacunas profesionales.

Somos una empresa alemana con más de 70 años de experiencia fabricando equipos laboratorios y desarrollando soluciones tecnológicas para el lavado. Nuestros equipos cuentan con un sistema que logra resultados de lavado perfectos en términos de higiene, desinfección, brillo y calidad, gracias a la acción estratégica de los cuatro factores del ciclo de Winter durante el proceso de lavado.

Entre cuatro factores: temperatura, acción química, tiempo y acción mecánica, son completamente configurables en todos los **equipos laboratorios** y **Grandes volúmenes** de Winterholler con el fin de que se adapten a las necesidades de lavado de cada vacuna. Nuestros equipos trabajan con temperaturas de hasta 80 °C para el agua de lavado y 30 °C para el agua de aclarado. Adicionalmente, en Winterholler también **desarrollamos** nuestros **productos químicos biodegradables** creados especialmente para solucionar los problemas de las vacunas profesionales.



Una de las principales ventajas de implementar una solución de lavado con Winterhalter es que los clientes que siguen nuestras recomendaciones y cumplen con las buenas prácticas de higiene en el área de lavado reciben un **Sello de Certificación** avalado por la norma DIN 70811 que acredita que con el equipo lavavajillas Winterhalter y los productos químicos adecuados, se logra una reducción de gérmenes, virus y bacterias de un 99,999%, incluido el SARS-CoV-2 causante de la enfermedad COVID-19.

Por último, es importante mencionar que en Winterhalter tenemos un compromiso con el cuidado del agua y la preservación de nuestros recursos naturales. Nuestros equipos están diseñados para minimizar al máximo el consumo de agua y energía, tener una línea de productos químicos cuenta con la etiqueta **ECOLABEL**, que garantiza que cumplimos con todos los criterios ecológicos de la Unión Europea para reducir los efectos ambientales adversos y proteger los recursos naturales.





Te animamos a que implementes esta guía para diseñar una zona de lavado funcional en tu cocina profesional y a que guardas contar con la mejor tecnología de lavado que realmente garantiza estándares de higiene y seguridad e implementación de la más alta calidad.

La higiene en el lavado no es un juego y cada vez son más los cocineros profesionales que se están dando cuenta de los beneficios que tiene implementar tecnología en sus procesos de lavado. La prestigiosa guía por brindar los más altos estándares en los zonas de lavado nos permite que fortalezcamos el sector HORECA, Alimentos y bebidas e industria alimentaria en general, y que recuperemos así la confianza de nuestros clientes y comerciales.

¡Winterhalter quiere ser parte de tu éxito!





En Winterhalter queremos sumar al proceso de apertura ofreciendo información de expertos en temas de higiene, guías de mejores prácticas, y por supuesto, soluciones de lavado profesional seguras, rentables y eficientes.

Encuentra la solución de lavado ideal para tu cocina profesional

LEER MÁS

MATERIALES RELACIONADOS

Gracias por llegar hasta acá y haber completado su lectura. Si le gusta este e-Book creemos que le va a gustar leer alguno de los siguientes materiales:



LEER AHORA



LEER AHORA



LEER AHORA

¿TE GUSTARÍA SABER MÁS SOBRE NUESTRAS SOLUCIONES DE LAVADO?

Tenemos la posibilidad de poner un equipo en demo sin coste para tu cocina profesional hasta por 11 días.



SOLICITA PRUEBA

© 2020 Winterhalter. comercial@winterhalter.es



¡Anímate a conocer a nuestros equipos de lavado profesional y descubre por qué las mejores cocinas de Latinoamérica pueden afirmar que con Winterhalter [¡Juntos somos impecables!](#)

CONTACT@AS2004



Winterhalter quiere ser parte de tu éxito
#juntosomosimpecables



¿Quieres más info en
Español?
Escríbenos.
Te ayudamos a elegir el mejor
producto para tu negocio en
www.winterhalter.es

Representa por
tú mismo
Winterhalter en tu negocio
Contacta con nosotros

Representa en
España
Winterhalter
Contacta con nosotros