Gastr pr ject

GUÍA COMPLETA

Las necesidades previas para abrir una cocina profesional

Planifica, organiza y da el primer paso con seguridad hacia tu proyecto gastronómico



CHECKLIST DESCARGABLE
para que no se te escape ningún detalle

TU COCINA, PROFESIONAL, EMPIEZA AQUÍ

CHECKLIST GASTROPROJECT

Cómo utilizar esta lista

Marca cada punto cuando esté comprobado, documentado o asignado a un responsable. Los requisitos concretos dependen del municipio, la actividad, el local y el volumen/tipo de producción. Esta lista sirve para ordenar el proyecto; no sustituye la revisión de un técnico competente ni la consulta con el ayuntamiento y la autoridad sanitaria.

1. CONCEPTO Y MODELO DE NEGOCIO

- ■ Definir actividad: restaurante, bar, hotel, catering, colectividades, cocina central, obrador, delivery/dark kitchen u otra.
- ■ Definir público, horarios, días de apertura, capacidad y número estimado de servicios.
- ■ Estimar cubiertos/menús por servicio, producción diaria y puntas de trabajo.
- ■ Definir carta, procesos, técnicas de cocción, conservación, regeneración, envasado y distribución.
- ■ Determinar si se cocinará para consumo en el local, para llevar, para terceros o para otros centros.
- ■ Prever crecimiento, ampliaciones, cambios de carta y nuevas líneas de producción.

2. VIABILIDAD DEL LOCAL ANTES DE FIRMAR

- ■ Comprobar compatibilidad urbanística del uso y de la actividad con el ayuntamiento.
- ■ Solicitar información sobre el procedimiento aplicable: comunicación, declaración responsable, licencia u otro trámite.
- ■ Comprobar antecedentes del local: actividad anterior, licencias, expedientes y posibles limitaciones.
- ■ Verificar que existe una solución viable para extracción de humos y evacuación, si la actividad la requiere.
- ■ Comprobar potencia eléctrica, suministro de gas (si procede), agua, saneamiento y telecomunicaciones.
- ■ Revisar accesibilidad, altura libre, estructura, evacuación, aislamiento acústico y protección contra incendios.
- ■ Analizar acceso de proveedores, carga/descarga, almacenamiento de residuos y logística.
- ■ Revisar estatutos de comunidad, servidumbres y limitaciones del edificio cuando afecten a instalaciones.
- ■ Condicionar, si es posible, el alquiler/compra al resultado favorable del estudio técnico y urbanístico.

3. PROYECTO TÉCNICO, OBRAS Y TRÁMITES

- ■ Encargar visita y estudio de viabilidad a profesionales técnicos competentes.
- ■ Preparar planos del estado actual y propuesta de distribución.
- ■ Definir memoria/proyecto de actividad y documentación técnica exigible en el municipio.
- ■ Determinar si las obras requieren licencia urbanística, comunicación previa u otro título habilitante.
- ■ Coordinar proyecto de actividad, proyecto de obras e instalaciones.
- ■ Consultar requisitos de prevención y seguridad en materia de incendios aplicables.
- ■ Confirmar tasas, controles, certificados, inspecciones y plazos administrativos.
- ■ Obtener los permisos necesarios antes de ejecutar las actuaciones que los requieran.

4. DISEÑO FUNCIONAL Y FLUJOS

- ■ Definir zonas: recepción, almacenamiento seco, refrigeración/congelación, preparación, cocción, pase, lavado y residuos.
- ■ Separar o controlar flujos de alimentos crudos/listos para consumo, personal, vajilla limpia/sucia y residuos.
- ■ Dimensionar superficies de trabajo y circulación según producción y plantilla.
- ■ Prever lavamanos y puntos de agua donde sean necesarios.
- ■ Prever zonas y equipos para limpieza y desinfección.
- ■ Comprobar que la distribución facilita limpieza, mantenimiento y control de plagas.
- ■ Validar recorridos de trabajo con el equipo que utilizará la cocina.

5. INSTALACIONES Y SEGURIDAD

- ■ Calcular potencia eléctrica y comprobar cuadros, líneas, protecciones y necesidades de cada equipo.
- ■ Definir instalación de gas, ventilación y dispositivos de seguridad, si procede.
- ■ Dimensionar campanas, filtros, conductos, aportación de aire y descarga de extracción.
- ■ Resolver climatización y condiciones térmicas del espacio de trabajo.
- ■ Dimensionar agua caliente/fría, saneamiento, desagües y, cuando proceda, separador de grasas.
- ■ Dimensionar cámaras, equipos frigoríficos, congelación y monitorización de temperaturas.
- ■ Revisar protección contra incendios, extintores, detección/alarma, extinción automática si procede y evacuación.
- ■ Planificar accesibilidad, iluminación, acústica y gestión de residuos.
- ■ Prever legalización, certificados, puesta en servicio y mantenimiento de instalaciones.

6. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ■ Determinar el registro, censo o comunicación sanitaria que corresponde a la actividad.
- ■ Comprobar si la actividad requiere inscripción en RSIPAC/RGSEAA o autorización sanitaria previa.
- ■ Implantar prerrequisitos: limpieza y desinfección, agua, plagas, residuos, mantenimiento y formación.
- ■ Preparar procedimientos de autocontrol basados en APPCC, proporcionados a la actividad.
- ■ Definir trazabilidad, recepción de mercancías, proveedores y gestión de alertas/retiradas.
- ■ Establecer control de temperaturas, enfriamiento, conservación, descongelación y regeneración.
- ■ Definir gestión de alérgenos e información alimentaria al consumidor.
- ■ Preparar registros: temperaturas, limpieza, incidencias, mantenimiento y formación.

7. MAQUINARIA, MOBILIARIO Y COMPRAS

- ■ Crear listado de equipos según carta, procesos, capacidad y producción prevista.
- ■ Verificar dimensiones, accesos de entrada, pesos, conexiones y necesidades de instalación.
- ■ Comparar capacidad real, consumo energético, ergonomía, limpieza y servicio técnico.
- ■ Coordinar maquinaria con extracción, electricidad, gas, agua, desagües y frío.
- ■ Definir mobiliario, estanterías, fregaderos, mesas y soluciones de almacenamiento.
- ■ Comprobar disponibilidad de repuestos, garantía, mantenimiento y formación.
- ■ Planificar instalación, pruebas y puesta en marcha antes de la apertura.

8. PERSONAL Y OPERACIÓN

- ■ Definir organigrama, turnos, número de personas y responsabilidades.
- ■ Organizar formación e instrucciones de higiene alimentaria adecuadas al puesto.
- ■ Preparar fichas técnicas, escandallos, alérgenos y procedimientos de producción.
- ■ Definir recepción de proveedores, inventario, rotación y almacenamiento.
- ■ Establecer rutinas de apertura, cierre, limpieza y mantenimiento.
- ■ Preparar plan de prevención de riesgos laborales y medidas de seguridad.

9. ANTES DE ABRIR

- ■ Confirmar que los trámites y títulos habilitantes necesarios están presentados/obtenidos según el procedimiento aplicable.
- ■ Disponer de certificados y documentación de instalaciones que correspondan.
- ■ Comprobar funcionamiento de extracción, ventilación, frío, cocción, lavado y seguridad.
- ■ Realizar pruebas de producción y validar tiempos, capacidades y recorridos.
- ■ Verificar que los procedimientos de higiene y autocontrol están implantados y el personal formado.

- ■ Comprobar señalización, evacuación, accesibilidad y condiciones del establecimiento.
- ■ Documentar incidencias, corregirlas y asignar responsables.
- ■ Programar mantenimiento preventivo y revisiones periódicas.

DATOS DEL PROYECTO

Nombre del proyecto:	_____
Municipio / dirección:	_____
Tipo de actividad:	_____
Persona responsable:	_____
Técnico / empresa:	_____
Fecha de revisión:	_____

Gastroproject · Tecnología + Diseño para la Cocina Profesional

Checklist orientativa. La clasificación de la actividad, los trámites municipales, los requisitos sanitarios y las instalaciones exigibles deben verificarse para cada proyecto y ubicación. Consulta las fuentes oficiales y a los técnicos competentes.