



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ECONÓMICAS  
 Tecnología en **Gestión Hotelera y Turística**  
 & Administración de **Empresas Turísticas y Hoteleras**



Laboratorio de Gastronomía e Innovación

.....  
**GUIA PARA EL USO DEL CUCHILLO**  
 .....



## TABLA DE CONTENIDO

1	OBJETIVOS .....	4
2	RESPONSABLE.....	4
3	GENERALIDADES-ORIGEN DEL CUCHILLO .....	4
3.1	GRAFICO DE CUCHILLO.....	5
4	EL CUCHILLO Y SU IMPORTANCIA .....	6
4.1	TIPOS DE CUCHILLO.....	6
4.1.1	<b>Cuchillo de chef</b> .....	6
4.1.2	Cuchillo deshuesador .....	7
4.1.3	Cuchillo mondador .....	7
4.1.4	Cuchillo torneador.....	8
4.1.5	Cuchillo de corte.....	8
4.1.6	Cuchillo de sierra .....	8
4.1.7	Cuchillos fileteros .....	9
4.1.8	Cuchillo jamonero .....	9
4.1.9	Hacha o hachuela .....	10
4.1.10	Santoku.....	10
4.1.11	Cuchillo para tomates .....	11
4.1.12	Cuchillo para queso .....	11
4.1.13	Cuchillos estilo oriental .....	12
4.2	FORMAS DE GUARDAR CORRECTAMENTE LOS CUCHILLOS.....	12
4.2.1	Estuches.....	12
4.2.2	Fundas individuales .....	13
4.2.3	Bloque de madera .....	13
4.2.4	Barra imantada para cuchillos.....	14
5	CUIDADOS DEL CUCHILLO .....	14
5.1	FORMAS Y TECNICAS DE AFILADO.....	14
5.1.1	La chaira: .....	14
5.1.2	La piedra al agua: .....	15
5.1.3	Afiladores: .....	15
5.2	TECNICAS PARA CORTAR.....	16

<b>5.2.1</b>	Pivote:.....	16
<b>5.2.2</b>	Caída libre:.....	17
6	RECOMENDACIONES PARA EL ADECUADO USO DEL CUCHILLO .....	17
7	CLASIFICACION DE LAS TABLAS PARA PICAR.....	19
8	BIBLIOGRAFIA .....	20
9	REGISTRO DE MODIFICACIONES .....	20

## 1 OBJETIVOS

- Dar a conocer los aspectos importantes del cuchillo y su uso adecuado dentro de la cocina.
- Definir los lineamientos para evitar el deterioro prematuro de los cuchillos.
- Dar a conocer las recomendaciones para evitar accidentes relacionados con cuchillo
- Definir buenas prácticas para el uso de cuchillos.

## 2 RESPONSABLE

El responsable de que se cumplan los lineamientos estipulados en esta guía será el chef líder del laboratorio de gastronomía, quien tiene a su cargo establecer medidas para uso adecuado del laboratorio, supervisar el buen manejo de los equipos y utensilios y asegurarse que sean devueltos a almacén, además de supervisar personal a su cargo (chefs, almacenistas, practicantes, estudiantes).

## 3 GENERALIDADES-ORIGEN DEL CUCHILLO

En la antigüedad los cuchillos fueron un instrumento diseñado de manera ofensiva para cazar, cortar piezas de grandes animales, cortar la piel de animales y hacer sus ropajes. En el paleolítico los primeros cuchillos fueron fabricados de sílex o pedernal (variedad granulada impura de cuarzo).

*Ilustración 1. Cuchillos*



Fuente: <https://krystala.fundaciondescubre.es/museo-krystala/belleza-mineral/silex-belleza-mineral/765/>

Más tarde con la aparición de los metales como cobre, bronce, pero sobre todo el hierro cuyo uso data de tres mil años antes de Cristo donde los egipcios aprenden el arte de endurecerlo y usarlo como arma. El cuchillo también se convierte en un símbolo de fuerza.

En la Antigua Roma se produjo gran cantidad de cuchillos empleados más como joyas que como herramientas para cortar, tenían mangos de oro e incrustaciones de piedras preciosas.

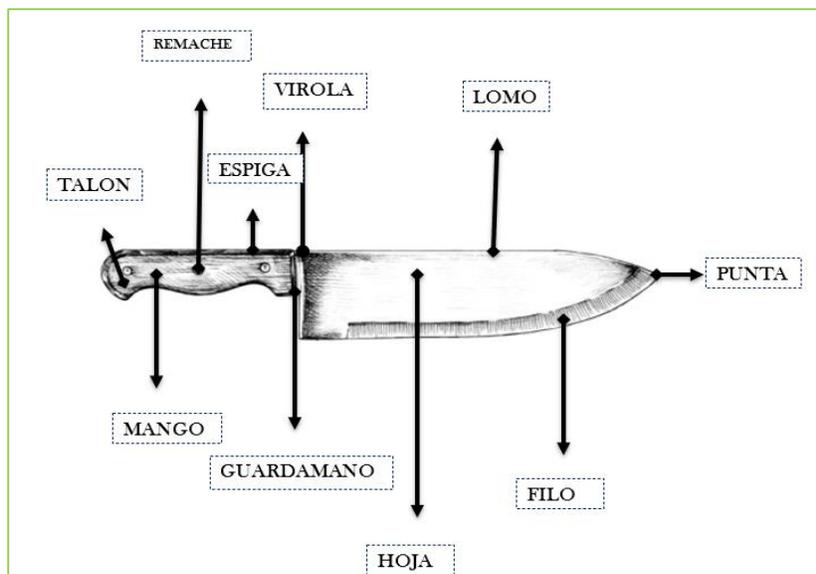
Además, fabricaron cuchillos especializados para caza, zapatería, herrería, para queso, para carne, para pescado entre otros.

En la Edad Media el cuchillo por su alto costo y rareza se emplea en la mesa con diferentes usos sin embargo en eventos de la sociedad cada persona debía llevar su propio cuchillo ya que la mayor parte del tiempo los anfitriones no podían dotar de esta valiosa herramienta a todos sus invitados, problema que no ocurría en la alta sociedad donde cada persona tenía a su disposición por lo menos cinco cuchillos diferentes, cada cuchillo estaba forrado en un estuche de cuero y junto a ellos se colocaba una lima para afilar si era necesario.

Actualmente hay todo tipo de cuchillos y se emplean tanto en la mesa como su uso en actividades de cocina caza y demás. La mayoría de los cuchillos están fabricados en acero que es ideal para mantener el filo de los mismos. Son una herramienta presente en cada hogar.

### 3.1 GRAFICO DE CUCHILLO

Ilustración 2. Partes del cuchillo



Fuente imagen: <https://www.pinterest.es/pin/833165999804987820/>

## 4 EL CUCHILLO Y SU IMPORTANCIA

El cuchillo es un instrumento cortante compuesto por un mango y una hoja. Ésta se prolonga en una espiga que se hunde en el mango. Entre la espiga y la hoja hay una parte saliente que impide que la hoja toque la superficie de la mesa cuando se posa el cuchillo, que se conoce como virola que suele ser el punto de equilibrio del cuchillo.

La hoja a su vez tiene de uno a dos filos y dos lomos o aristas. Pueden ser rectos o curvos y con o sin punta. La virola es la protuberancia que resulta del amarre, refuerzo o unión entre la hoja y el mango que es el cilindro más o menos amoldado para la manipulación del objeto. En la actualidad uno de los aspectos más importantes al comprar un cuchillo, es el material con el que está fabricada la hoja, ya que esta es la parte más importante de nuestra herramienta. Una de las aleaciones más comunes en el mercado es la del acero, la cual se compone por un 80% de hierro y un 20% de otros elementos, siendo la mejor la hoja “high carbon stainless steel”, pues es muy resistente, se afila muy bien y puede ser usada con cualquier alimento, en cualquier clima. Otro aspecto importante es la forma del cuchillo, que puede ser muy variada, debido a que existen cuchillos específicamente diseñados para cada producto o trabajo a realizar.

Su importancia radica en la versatilidad de uso, es la herramienta más preciada y personal de un chef profesional, en todo el mundo se ha medido la destreza de un cocinero por la forma y agilidad que tenga con este utensilio, cada chef busca el modelo que más le favorezca en cuanto a gusto, tamaño, equilibrio, peso y el uso que vaya a darle.

### 4.1 TIPOS DE CUCHILLO

Existe gran variedad de cuchillos según su uso varían en tamaño, forma o peso las variaciones más usadas y conocidas son las siguientes:

#### 4.1.1 Cuchillo de chef

Podría decirse que es el cuchillo más versátil de la cocina, la hoja de este cuchillo mide entre 15 a 30 centímetros siendo el más versátil el de 20 cm. Gracias a la ligera curva en la hoja y su forma ancha y rígida hacen que tenga una perfecta combinación de equilibrio entre el mango y la hoja lo que permite un movimiento rítmico y eficaz sobre la superficie de trabajo. Su forma lo hace perfecto para cortar todo tipo de hortalizas, carnes o pescado.



Fuente: <https://www.victorinox.com/global/es/Productos/Cuchillos/Cuchillos-para-chef/Cuchillo-para-chef-Grand-Ma%C3%AEtre/p/7.7403.20G>

#### 4.1.2 Cuchillo deshuesador

El cuchillo deshuesador tiene un largo aproximado de entre 13 a 18 cm, este cuchillo por la forma estrecha y curvada de su hoja permite maniobrar fácilmente para separar la carne del hueso.



Fuente: <https://araceliconty.com/deshuesador/>

#### 4.1.3 Cuchillo mondador

La forma de este cuchillo es parecida a la del cuchillo de chef, con un tamaño aproximado de 7,5 a 10 cm de largo su hoja es puntiaguda y muy filosa, es ideal para pelar todo tipo de frutas y verduras gracias a su pequeño tamaño.



Fuente: <https://mimarhome.com/puntillas-y-office/774-cuchillo-puntilla-de-12-cm-wusthof-serie-classic-ikon-acero-aleman-forjado>.

#### 4.1.4 Cuchillo torneador

Este cuchillo es ideal para tornear o dar forma a frutas y verduras, su hoja curvada hace fácil la tarea de sacar bocados, sus dimensiones son similares a las del cuchillo mondador.



Fuente: <https://www.laboutiquedelanavaja.com/es/cuchillos-decoradores/2091-cuchillo-forjado-torneador-decorador-victorinox-7730308g.html>

#### 4.1.5 Cuchillo de corte

Similar al cuchillo mondador este cuchillo es ligeramente más grande con una longitud de entre 11,5 y 20 cm, tiene usos más variados como cortar, picar, trocear o hermohear las carnes.



Fuente: <https://www.hogarmania.com/cocina/escuela-cocina/utensilios/tipos-cuchillos-cuidados-usos-cocina-15597.html>

#### 4.1.6 Cuchillo de sierra

Cuchillo con el filo dentado y hoja recta y larga con una longitud de entre 19 a 30 cm permite cortar fácilmente la corteza dura del pan y su interior suave sin dejar demasiadas migas. La afilada hoja corta con rapidez tomates enlatados y cítricos.



Fuente: [https://www.taylormarket.com.co/shop/category/cocina-preparacion-corte-cuchillos-cuchillos-de-sierra-373?search=cuchillos&order=list\\_price+desc](https://www.taylormarket.com.co/shop/category/cocina-preparacion-corte-cuchillos-cuchillos-de-sierra-373?search=cuchillos&order=list_price+desc)

#### 4.1.7 Cuchillos fileteros

Con una longitud de entre 15 a 20 cm tiene una hoja de no más de 12mm de grosor, es ideal para filetear pescado crudo, la punta de la hoja flexible, delgada y bien afilada, se inserta entre la carne y las espinas y permite seguir los contornos de todo tipo de pescados.



Fuente: <https://tu-aventura.com.ar/producto/cuchillo-filetero-acero-inoxidable-boker-arbolito/>  
Fuente: <https://www.cuchillosnavajas.com/blog/cuchillos-para-filetear.html>

#### 4.1.8 Cuchillo jamonero

Este suele tener una hoja flexible de un ancho de 2 a 3 cm y una longitud de 37 a 40 cm, está diseñado para rebanar de manera muy delgada. este cuchillo se desafilta con facilidad.



Fuente: <https://lasrecetasdecarol.com/2013/09/27/cuchillos/>

#### 4.1.9 Hacha o hachuela

La hoja rectangular, ancha y pesada del hacha está diseñada para hacer trabajos cortos como partir huesos o trocear verduras como la zanahoria.



Fuente: <https://www.3claveles.com/es/hachuelas/173-hachuela>

#### 4.1.10 Santoku

Nombre que significa “tres ventajas” en japonés es un cuchillo de estilo oriental que parece un cruce entre cuchillo de chef y hachuela, sirve para cortar, filetear, trocear y picar. Tiene hendiduras en la hoja que disminuyen la fricción.



Fuente: <https://www.almacenesla13.com/products/cuchillo-santoku-ultracorte-negro-tramontina-1>

#### 4.1.11 Cuchillo para tomates

Con una hoja de sierra 11,5 a 13 cm de largo, es perfecto para cortar limpiamente piel y pulpa de los tomates más maduros. Alguno de estos cuchillos tiene la punta en forma de horquilla lo que hace más fácil tomar las rodajas de tomate sin que se rompan.



Fuente: <https://www.lecuine.com/cuchillos-para-quesos/8-cuchillo-de-cocina-wuesthof-para-tomate-queso-de-14cm.html>

#### 4.1.12 Cuchillo para queso

La forma de este cuchillo está diseñada para quesos blandos o Semi-blandos, las aberturas en la hoja evitan que las rebanadas de queso se adhieran en la hoja y su punta ahorquillada facilita la forma de tomar los trozos.



Fuente: <https://www.dimobasuministros.com/cuchillo-para-queso-15-cm.html>

#### 4.1.13 Cuchillos estilo oriental

La hoja de este tipo de cuchillos generalmente tiene corte biselado que los hace extraordinariamente afilados. Las hojas para cortar pescado que es un elemento muy importante en la cocina oriental suelen ser muy largas para permitir el total uso de la misma. la virola es más pequeña y hace parte de la hoja y es habitual que los magos sean redondeados.



Fuente: <https://www.aceros-de-hispania.com/navajas-crossnar/cuchillos56154-56153-56152.asp?producto=56154-56153-56152>

## 4.2 FORMAS DE GUARDAR CORRECTAMENTE LOS CUCHILLOS

### 4.2.1 Estuches

Los estuches son ideales para transportar juegos de cuchillos, generalmente están separados con diferentes tamaños para diferentes tipos de cuchillo.



Fuente: <https://co.pinterest.com/pin/363665738639430086/?d=t&mt=login>

#### 4.2.2 Fundas individuales

Funcionan muy bien para guardar cuchillos de manera individual con el objetivo de proteger el filo.



Fuente: [https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-598387292-juego-de-6-fundas-de-piel-para-cuchillos-\\_JM#position=20&search\\_layout=stack&type=item&tracking\\_id=755cf5ac9387-45a9-b0f5-f16d70672954](https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-598387292-juego-de-6-fundas-de-piel-para-cuchillos-_JM#position=20&search_layout=stack&type=item&tracking_id=755cf5ac9387-45a9-b0f5-f16d70672954)

#### 4.2.3 Bloque de madera

Los bloques de madera son una forma ideal para guardar los cuchillos de manera que estén a la mano y evitemos cortadas almacenándolo en gabinetes con los demás utensilios. Preferiblemente deben ser de ranuras horizontales para evitar que el peso del cuchillo descansa sobre el filo, en caso de ser verticales colocar los cuchillos con el filo hacia arriba.



Fuente: <https://soortepara.es/cuchillos/>

#### 4.2.4 Barra imantada para cuchillos

Es un soporte que se ajusta a la pared diseñado para sostener los cuchillos por la hoja gracias a que está imantado, es ideal en todo tipo de cocinas.



Fuente: <https://www.estoymirandohogarydeco.com.ar/password>

## 5 CUIDADOS DEL CUCHILLO

### 5.1 FORMAS Y TECNICAS DE AFILADO

Para afilar cuchillos existen tres tipos de utensilios

#### 5.1.1 La chaira:

Es usada para incrementar o mantener el filo de los cuchillos. Para acentuar el filo se debe pasar el cuchillo por lado y lado de la chaira a un grado de 15 a 20 grados haciendo repetidos movimientos.



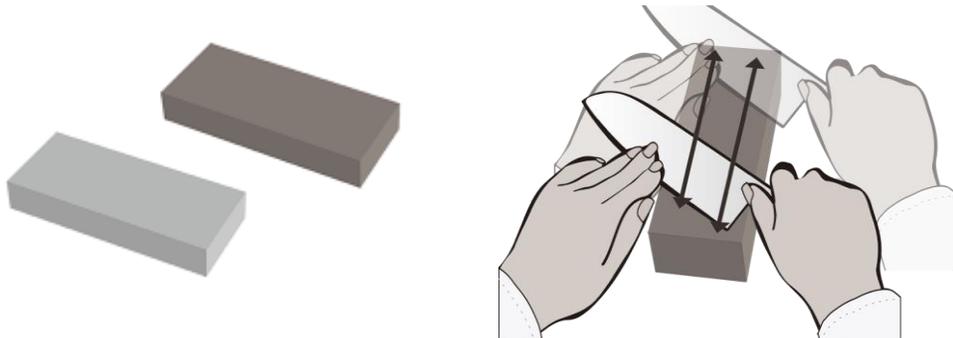
Fuente: <https://www.lecuine.com/blog/diferentes-tipos-de-chaira/>



Fuente: <https://planetadelhogar.com/como-afilar-cuchillos-con-chaira-descubre-las-mejores-herramientas/>

### 5.1.2 La piedra al agua:

Se usar para sacar y acentuar el filo. Para utilizarla introduce la piedra en agua por lo menos 15 minutos, coloca un pañito húmedo en la mesa de trabajo y coloca la piedra previamente sumergida en agua luego toma el cuchillo por el mango firmemente y deslízalo por la piedra en un Angulo aproximado de 15 o 20 grados por lado y lado (sabrás que el Angulo no cambia si el sonido al pasar el cuchillo por la piedra no varía).



Fuente: <https://www.miyabi-knives.com/es/es/paginas/afilar-sus-cuchillos.html>

### 5.1.3 Afiladores:

Se pueden encontrar manuales o eléctricos consisten en una serie de ranuras en ángulo que afilan una tras otra la hoja del cuchillo.



Fuente: <https://www.mi-robot-cocina.es/utensilio-cocina/mejor-afilador-cuchillo-electrico-precio/>



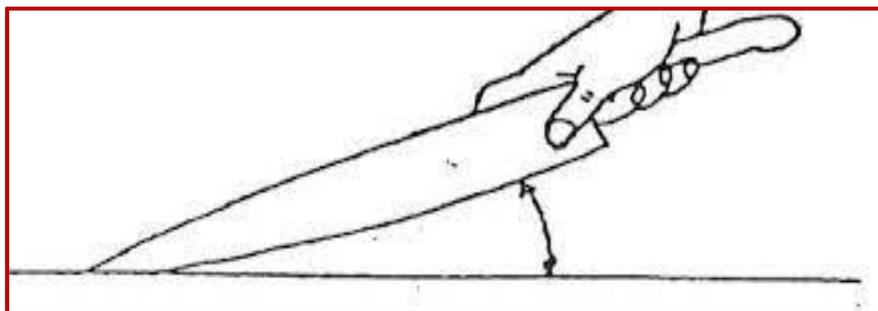
Fuente: <http://www.emagie.co/pd.jsp?id=9>

## 5.2 TECNICAS PARA CORTAR

Las técnicas más usadas en la cocina para cortar **son pivoté y caída libre.**

### 5.2.1 Pivote:

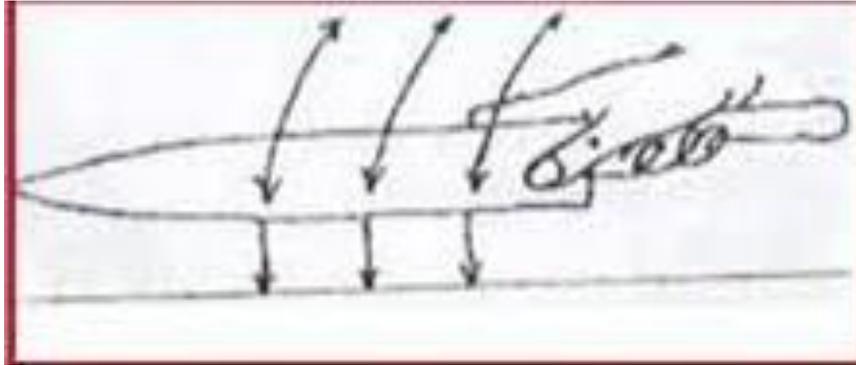
Consiste en usar como apoyo la punta del cuchillo que no se despegue de la tabla efectuando el corte balanceando la hoja curva del cuchillo.



Fuente: <http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/alumno/Gastronomia/Manual/Manual-Taller-de-Tecnicas-Basicas-de-Cocina.pdf>

### 5.2.2 Caída libre:

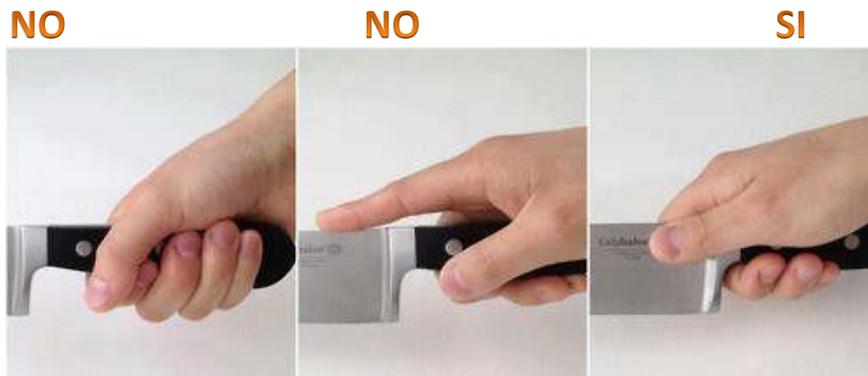
Consiste en levantar el cuchillo a una corta distancia de la tabla y usar el peso de la hoja para dejarlo caer sobre el alimento a cortar.



Fuente: <http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/alumno/Gastronomia/Manual/Manual-Taller-de-Tecnicas-Basicas-de-Cocina.pdf>

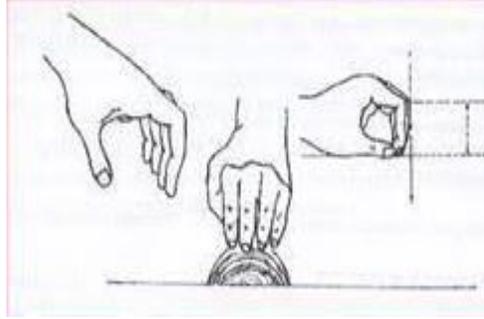
## 6 RECOMENDACIONES PARA EL ADECUADO USO DEL CUCHILLO

- Toma el cuchillo firmemente con todos los dedos, no colocar el índice sobre el lomo del cuchillo ya que esto afecta nuestra mano con el paso del tiempo.



Fuente: [https://twitter.com/crt\\_global/status/719699115966349312](https://twitter.com/crt_global/status/719699115966349312)

- Al tomar el alimento para que sea cortado hay que tener extremo cuidado, los dedos deben ir escondidos dentro de la mano de forma que los nudillos rocen con el cuchillo y el filo del cuchillo debe estar siempre hacia afuera.



Fuente: <http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/alumno/Gastronomia/Manual/Manual-Taller-de-Tecnicas-Basicas-de-Cocina.pdf>

- Bajo la tabla siempre debe haber un paño húmedo que evite que la tabla con el movimiento se resbale.



Fuente: <https://www.cookscountry.com/articles/1355-10-home-cooking-tools-that-restaurant-chefs-use-too>

- El cuchillo siempre debe tener filo para evitar que resbale en el alimento.
- Si el cuchillo se cae no trate de tomarlo aléjese y deje que llegue al suelo.
- Corte alejado del cuerpo.
- Use el cuchillo adecuado según la labor que vaya a realizar.



Fuente: <https://www.oio-7.top/ProductDetail.aspx?iid=63244598&pr=32.99>

- Al pasar el cuchillo a otra persona siempre debe estar por el lado del mango.

- No camine con el cuchillo al aire. El cuchillo siempre debe ir con la punta hacia abajo.
- No usar el cuchillo como destapador, abre latas saca corchos o cualquiera que no sea su uso.



Fuente: <https://www.freeimages.com/es/premium/opening-a-metal-tin-with-knife-547355>  
Fuente: <https://www.kiwilimon.com/tips/tips-de-cocina/cocina-basica/6-maneras-de-abrir-una-cerveza-sin-destapador>

## 7 CLASIFICACION DE LAS TABLAS PARA PICAR

Se usan para picar diferentes productos según su color:

- **BLANCA:** Pan, quesos y pastas
- **AMARILLA:** pollo
- **VERDE:** frutas y verdura
- **AZUL:** pescados y mariscos
- **ROJA:** carnes rojas
- **MARRON:** alimentos cocinados



Fuente: <https://jocafri.es/tabla-corte-400x300-mm>

## 8 BIBLIOGRAFIA

- <https://abcblogs.abc.es/protocolo-etiqueta/2016/02/22/historia-del-cuchillo>
- <https://www.elpaladar.es/es/blog/historia-del-cuchillo-como-elegirlos-y-utilizarlos>
- <https://curiosfera-historia.com/historia-del-cuchillo-inventor-origen/>
- William-Sonoma Enciclopedia de utensilios y técnicas de cocina

## 9 REGISTRO DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Ítem modificado	Descripción

No aplica para este documento por ser la primera versión

<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
<p><i>Equipo del laboratorio de gastronomía e innovación y comité de calidad para los servicios de salud Unimagdalena</i> 30/07/2021</p>	<p><i>Yineth Tatiana Pérez Torres</i> Responsable Mejora Continua Sistema de Gestión COGUI+ Grupo de Gestión de la Calidad 03/08/2021</p>	<p><i>Humberto José Calabria</i> Director Programa de Hotelería y Turismo Responsable del Laboratorio de Gastronomía e Innovación 04/08/2021</p>