



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL
MARÍA LUISA BOMBAL
VALPARAÍSO

Guía de trabajo “Planificación de la Producción Gastronómica” N°7

NOMBRE	
CURSO	
FECHA	
PROFESORA	Giselle Gallardo Cáceres
PROFESOR APOYO PIE	

Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

Aprendizaje Esperado: Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.

Objetivo de la clase:

- Que los alumnos logren elaborar fichas técnicas de productos gastronómicos (1ª parte)

Horas de clases: 2hr

ACTIVIDAD:

- Realice la actividad en hoja blanca de oficio o carta o en su defecto cuaderno.
- Mantenga el formato de entrega de las actividades anteriores.
- A partir de la información recopilada de su familia o amigos, elabore 3 fichas técnicas (entrada-fondo-postre), primera parte.

FICHA TÉCNICA EN PRODUCTOS GASTRONÓMICOS (1ª parte)

Es el documento que recoge toda la información necesaria para desarrollar una receta donde se indican cantidades, productos, procedimientos de elaboración, etc.

La utilización de la estandarización nos ayuda a determinar el gramaje de los ingredientes en caso de tener una producción de determinadas cantidades, para así tener control de los costos de la empresa y no caer en pérdidas de tiempo como de dinero en las elaboraciones, además nos permite determinar el rendimiento.

¿Cuál es la diferencia entre una receta una ficha técnica?

- En la **receta** generalmente sólo se indican productos, cantidades y procesos de elaboración. En algunos casos se incluye mucha más información pero no es lo habitual.

¿Cuál es tu receta favorita?

➤ **Ficha técnica**

Es un documento:

- Formal
- Descriptivo
- Simplificado y estandarizado

La ficha técnica es la que indica una serie de condiciones de una preparación, permite seguir las etapas hasta obtener un producto final culinario en condiciones higiénicas.

Este documento es útil no sólo en la gastronomía sino que también en varias actividades prácticas de otras profesiones, porque ayuda a tener un campo visual en precios unitarios, costos y posibles cálculos de venta, es decir, permite producir respetando los estándares cualitativos y cuantitativos de la producción

La ficha técnica debe indicar lo siguiente:

- Nombre de la preparación (se refiere a como se le vende al cliente, con un nombre sencillo pero atractivo) y argumentación comercial (se refiere a la comprensión e un profesional en gastronomía)
- Rendimiento: para cuantas personas está diseñada esa receta (ejemplo: 1persona= 1pax)
- Ingredientes
- Unidad de medida (gr/kg, ml/lt, 1 unidad(huevo))
- Peso bruto de los ingredientes
- Preparación/Técnicas de base (redactar e procedimiento de preparación utilizando vocabulario técnico, paso a paso, en secuencia lógica)
- Puntos críticos
- Imagen referencial: facilita el montaje por lo que no deberá ser una foto bonita sino más bien práctica
- Fecha de realización de la ficha técnica: comprobación de la creación y actualización de la misma antes de un cambio de carta.

A continuación se da un ejemplo de una ficha técnica de una Ensalada Cesar.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	Ensalada cesar				
CATEGORÍA	Ensalada				
TIEMPO DE PREPARACIÓN	40 min				
RENDIMIENTO	4 PAX				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					
Ensalada compuesta por hojas de lechuga aderezadas con mayonesa y anchoas, guarnecida con crutones y queso parmesano.					
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Costo unitario	Técnicas de realización
Lechuga costina	Kg	0,300			<p>➤ Establecer puesto trabajo Productos, materiales de preparación, de cocción y montaje.</p> <p>➤ Crutones Cortar pan de molde en tamaño parmentiere. Disponer en lata de horno limpia el pan condimentado con sal, aceite de oliva y orégano deshidratado. Hornear a 180°C por 10 minutos, hasta que estén levemente dorados.</p> <p>➤ Lechuga Retirar nevadura de lechuga y cortar las hojas con la mano, de forma irregular. Reservar.</p> <p>➤ Dressing Licuar mayonesa con mostaza Dijón, pimienta blanca, anchoas, ajo y jugo de limón.</p> <p>➤ Servicio Mezclar la lechuga con el dressing en un bowl. Montar de forma centralizada. Cubrir con queso parmesano rallado y crutones.</p>
Limón	Kg	0,100			
Queso parmesano	Kg	0,050			
Aceite de oliva	lt	0,050			
Anchoas en aceite	Kg	0,080			
Mayonesa	Kg	0,100			
Mostaza dijón	Kg	0,010			
Pimienta blanca	Kg	PC			
Orégano deshidratado	--	PC			
Pan de molde	lt	0,150			
Técnicas de Base	Puntos Críticos				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboración de dressing estable ✓ Elaboración de crutones. ✓ Montaje de ensalada compuesta 	Selección de ingredientes frescos y pulcritud en el montaje.				

Instrucciones:

A partir del ejemplo Ud. deberá hacer lo mismo pero con las recetas por Ud. elegidas (entrada-fondo-postre)