



INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO
VICENTE LEÓN

Guía

general de estudio
de la asignatura

COCINA DE ALTO VOLUMEN

Erick Andrés Mena Pacheco



Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía

Asignatura: Cocina de alto volumen

Código de la asignatura: GAS17-3P3

Tercer Nivel



INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO
VICENTE LEÓN

Belisario Quevedo #501 / Latacunga – Cotopaxi
Campus Matriz

COCINA DE ALTO VOLUMEN

Autor: Erick Andrés Mena Pacheco

MSc. Ángel Velásquez Cajas Editor

Directorio editorial institucional

Mg. Omar Sánchez Andrade Rector

Mg. Fabricio Quimba Herrera Vicerrector

Mg. Milton Hidalgo Achig Coordinador de la Unidad de Investigación

Diseño y diagramación

Mg. Alex Zapata Álvarez

Mtr. Leonardo López Lidioma

Revisión técnica de pares académicos

– Diego Salazar Duque

Universidad UTE

diegoa.salazar@ute.edu.ec

– Jessica Alexandra Robalino Vallejo

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

jrobalino@epoch.edu.ec

ISBN: 978-9942-676-45-0

Primera edición

Agosto 2024

Usted es libre de compartir, copiar la presente guía en cualquier medio o formato, citando la fuente, bajo los siguientes términos: Debe dar crédito de manera adecuada, bajo normas APA vigentes, fecha, página/s. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma arbitraria sin hacer uso de fines de lucro o propósitos comerciales; debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original. No puede aplicar restricciones digitales que limiten legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.



RIMANA
EDITORIAL

DESARROLLO GUÍA DE ESTUDIO	5
1. Datos informativos	5
2. Presentación de la Asignatura	5
3. Introducción de los Temas	6
4. Objetivos de Aprendizaje	6
5. Unidad y Subunidades	6
6. Resultados de Aprendizaje	6
7. Estrategias Metodológicas	7
8. Criterios de Evaluación	7
9. Desarrollo de las Subunidades	8
10. Actividades de Aprendizaje	28
11. Autoevaluación	28
12. Evaluación final	30
13. Solucionario de las Autoevaluaciones	30
14. Glosario	32
15. Referencias Bibliográficas	33
16. Anexos o Recursos	33

DESARROLLO GUÍA DE ESTUDIO

1. Datos informativos

Erick Mena es un profesional con una amplia gama de habilidades y experiencia laboral. Es Administrador Gastronómico y además posee un título de Master en Administración de Empresas MBA. Ha trabajado como chef, docente y administrador en diversas instituciones públicas y privadas, es gerente propietario de Martini Catering y Eventos, Cook Art tienda especializada en insumos de panadería, pastelería y varios artículos y productos de cocina, Representante legal y Chef Ejecutivo de la Asociación de Servicios de Alimentación San Martín ASOSERSANM, ha participado en numerosos seminarios, talleres y capacitaciones en áreas como cocina, nutrición, higiene y manipulación de alimentos, entre otros. Además, cuenta con certificaciones en formación de formadores, ofimática y administración de restaurantes. Su experiencia y formación muestran su capacidad de manejo de personal, inventarios, manejo de costos, proyectos, gestión de eventos, servicio de alimentos en grandes proporciones, manejo adecuado de planificación y diseño de menús, etc.

2. Presentación de la Asignatura

En la actualidad la cocina en alto volumen está tomando auge ya que este tipo de cocina industrial nos ayuda a poder conseguir una cierta cantidad de clientes o comensales fijos y más aún está basada a seguir una metodología de la utilización de los diferentes tipos de cocina aprendidos durante los semestres anteriores, ya que es una cocina que abarca un sin número de platillos y a la vez se puede aplicar todo lo relacionado a la nutrición y dietética porque en todo tipo de cocina industrializada se maneja diferentes tipos de comensales, los mismos que pueden ser con diferente actividad física y cada uno requiere una distinta alimentación para poder reponer las energías gastadas; otro de los principales puntos es que la cocina industrial es aplicada en hospitales, petroleras, centros de desarrollo infantil, cárceles, etc., lo cual nos permite desarrollar variedad de menús y desenvolvemos en las distintas áreas de cocina ya que el personal de cocina se vuelve más polifuncional. Además, se podrá proponer sugerencias gastronómicas para alimentación de catering dependiendo el tipo de necesidad que requiera la entidad contratante.

3. Introducción de los Temas

El conocimiento básico para las personas sobre la cocina de alto volumen o también conocida como cocina industrial, catering y/o alimentación colectiva, es sin lugar a duda una temática muy importante logrando brindar a la colectividad una amplia visión sobre la cantidad de platillos que se pueden servir en diferentes tiempos y lugares de manera rápida y organizada, cumpliendo así las necesidades requeridas por nuestros clientes.

El principal objetivo de esta asignatura es que los estudiantes sepan reconocer y diferenciar las conceptualizaciones, tipos de producción, equipos, menaje y utensilios de una cocina industrial, además de llegar a identificar los diferentes factores para la elaboración de minutas o menús cíclicos en base a costos, manejo de personal acorde a sus funciones y responsabilidades, tiempo de producción, nutrición, estacionalidad y características del grupo a servir.

4. Objetivos de Aprendizaje

Identificar los componentes necesarios para la elaboración de alimentos y bebidas donde existen flujos de alto volumen de comensales.

5. Unidad y Subunidades

- 5.1. Introducción al catering
 - 5.1.1. Introducción al catering
 - 5.1.2. Tipos de producción
 - 5.1.3. Organigrama funcional y físico de la cocina industrial
 - 5.1.4. Equipamiento, menaje y utensilios
 - 5.1.5. Factores para la elaboración de minutas

6. Resultados de Aprendizaje

Conoce y aplica técnicas de preparación, procesos, equipamiento y organización en la cocina colectiva.

7. Estrategias Metodológicas

Aprendizaje cooperativo: Organiza actividades y proyectos que requieran que los estudiantes trabajen juntos para alcanzar metas comunes. Esto promueve habilidades de trabajo en equipo, comunicación, liderazgo y resolución de conflictos. Los estudiantes desarrollan actividades de carnicería conformando grupos prácticos, en los cuales semanalmente existe un líder el cual fomenta la organización y el buen desarrollo de las actividades, de esta manera se establecen los parámetros de la cocina en el ámbito profesional.

8. Criterios de Evaluación

Tabla 2

Criterios de Evaluación

Instrumentos		Primer Parcial %(puntos)	Segundo Parcial %(puntos)	Promedio %(puntos)
Fase 1: Trabajos Prácticos	Trabajo/taller Individual	2	2	2
	Trabajo/taller de clase o colaborativo	2	2	2
	Exposiciones	2	2	2
Fase 2: Lecciones	Escritas y/u orales	2	2	2
Fase 3: Evaluación	Cuestionario	2	2	2
Total:		10	10	10

Nota. Criterios de evaluación según PEA Cocina de alto volumen

9. Desarrollo de las Subunidades

9.1. Introducción al Catering

La cocina industrial o también conocida como cocina colectiva, catering o cocina de alto volumen, esta correlacionada directamente a la elaboración y preparación de alimentos en grandes cantidades, por ende, se considera el manejo de magnas sumas de materia prima, y dependiendo del nivel de producción, es también la cantidad de personal, maquinaria, menaje y espacio de trabajo que se debe tener para desempeñar un correcto desenvolvimiento en las elaboraciones culinarias, sin olvidarse del correcto manejo de las diferentes reglas de higiene, con el afán de entregar un producto final seguro e inocuo.

Las características principales dentro del área de cocina industrial son la rapidez y coordinación para ofrecer un servicio totalmente efectivo y eficaz.

En la actualidad, el mejor método de coordinación que se utiliza es a base de las minutas o también conocidas como menús cíclicos, mismos que se deberán elaborar y planificar de manera semanal, quincenal o mensual, en colaboración del chef ejecutivo y un nutricionista. Estas minutas deberán tener varias consideraciones al momento de confeccionarlas como, por ejemplo:

- Características del grupo,
- Requerimientos nutricionales,
- Costos,
- Tiempo de producción,
- Equilibrio nutricional,
- Estacionalidad, etc.

Este tipo de cocina está orientada generalmente en brindar un servicio de alimentación a diferentes tipos de empresas, colegios, centros de desarrollo infantil, universidades, entidades financieras, hospitales, fuerzas armadas y policiales, entidades penitenciarias, petroleras, etc.

La cocina de alto volumen, desde el punto de vista comercial, hoy en día es considerada una de las actividades más seguras y rentables del sector gastronómico, ya que, en este tipo de servicio se puede conocer casi con exactitud la cantidad de comensales que se tendrá en el día, a comparación de los restaurantes, que están regidos a la existencia de clientes ocasionales, esto quiere decir, que desconocen de un valor exacto de la cantidad de comensales que puedan tener.

Para lograr un desarrollo óptimo en cada una de las actividades dentro de una cocina industrial, es importante tener presente lo siguiente:

- Espacios amplios de trabajo
- Infraestructura totalmente adecuada
- Personal capacitado
- Proveedores calificados
- Maquinaria adecuada acorde al tipo de producción
- Evitar todo tipo de contaminación
- Excelente iluminación y ventilación
- Pisos, paredes y techos de accesibles y de fácil limpieza
- Control de higiene personal y correcto manejo de normas de seguridad alimentaria, etc.

Figura 1

Tema de la figura



Nota. Tomada de Freepik (2023)

9.2. Tipos de producción

La alimentación colectiva o más conocida como catering, es aquella actividad definida dentro de una industria alimentaria en la que se manejan grandes cantidades de materia prima para la elaboración y producción de alimentos para varios comensales.

Los centros de producción se pueden clasificar de acuerdo al usuario, frecuencia de comidas y número de producción.

Tabla 2

Clasificación de centros de producción

Centros de producción	Característica
Usuario	A quien va dirigido el servicio (deportistas, hombres o mujeres, adultos, niños, jóvenes, enfermos, etc)
Frecuencia de comidas	Se refiere a cuántas veces se brindará el servicio de alimentación (desayuno, almuerzo, merienda, refrigerio, etc)
Número de producción	Cantidad de comensales a servir

Nota. Elaborado por el autor.

Catering institucional

El catering institucional es uno de los tipos de producción de alimentos más grandes que puede existir; se le conoce también como alimentación completa ya que se caracteriza por tener un personal que permanece en el sitio

de trabajo por alrededor de doce horas, se labora los siete días de la semana, efectuando todas las comidas dentro del mismo lugar de servicio. Ejemplo: hospitales, internados, instituciones penitenciarias, etc.

Figura 2

Tema de la figura



Nota. Tomada de Freepik (2023)

Catering industrial

Se conoce como catering industrial a todo aquel que presta los servicios de alimentación cinco o 6 días a la semana, teniendo una jornada laboral no mayor a ocho horas, en este tipo de catering se puede escoger el tipo de servicio que se pueda brindar según el horario de trabajo, ya sean desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios, eventos, etc. Ejemplo: oficinas, instituciones financieras, fábricas, centros de desarrollo infantil, colegios, etc.

Figura 3

Tema de la figura



Nota. Tomada de Freepik (2023)

Catering comercial

Este tipo de catering, tiene relación específicamente con todos los restaurantes convencionales, los mismos que han empezado aparte de ser restaurante como centro de alimentación libre o público, ofrecer un servicio de catering o banquetes de forma esporádica o variada, no tiene horario ni día fijo de atención. Por ejemplo: restaurantes, bares, hoteles, lounge, etc.

Figura 4

Tema de la figura



Nota. Tomada de Freepik (2023)

Modalidades de catering

La producción y distribución de una plata de catering se pueden considerar de la siguiente manera:

Tabla 3

Modalidades de catering

Modalidades	Característica
Catering propio o interno	Cuando la comida se prepara en el mismo lugar en donde se realiza el servicio.
Catering externo	Es cuando la preparación de la comida se realiza en un sitio diferente al lugar del servicio.

Nota. Elaborado por el autor.

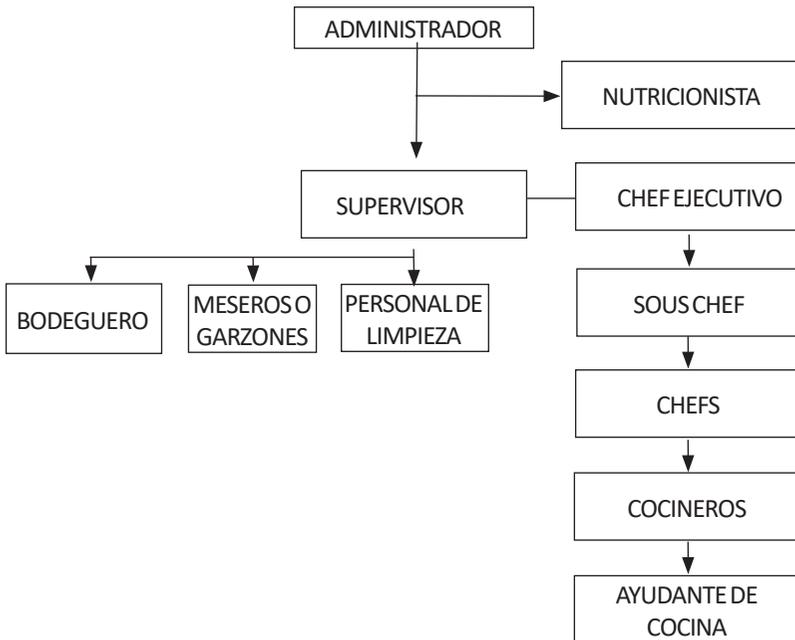
9.3. Organigrama de la cocina industrial

9.3.1. Organigrama de la cocina industrial

El organigrama funcional de una cocina industrial está constituido de la siguiente manera:

Figura 5

Organigrama de la cocina industrial



Nota. Elaborado por el autor.

9.3.1.1. DESCRIPCIÓN DEL PERSONAL

Administrador

- Gestiona contratos
- Selecciona el personal y determina sus salarios.
- Planifica y organiza el trabajo

- Garantiza la calidad de los alimentos
- Elabora presupuestos, supervisión de compras y bodegas
- Gestiona costos
- Aprueba menús
- Establece y mantiene relaciones con proveedores
- Garantiza el cumplimiento de normas

Nutricionista

- Diseña, planifica y elabora las minutas
- Realiza análisis nutricionales acorde a las necesidades calóricas del comensal
- Garantiza el servicio de alimentos saludables

Supervisor

- Encargado del correcto funcionamiento de la cocina
- Colabora o supe funciones del administrador en su ausencia
- Controla todo lo relacionado a la gestión financiera
- Realiza el control de inventarios
- Control de necesidades
- Supervisión del personal

Bodeguero

- Controla calidad y cantidad de productos
- Supervisa la existencia del producto
- Maneja inventarios –Kardex
- Recepción de materia prima
- Organiza y almacena adecuadamente los productos
- Etiqueta y coloca fechas para garantizar el uso adecuado del producto
- Coordina con el administrador y chef ejecutivo de la existencia del producto
- Realiza pedidos a proveedores según lo requerido
- Revisa la rotación de existencias
- Distribuye los productos a todas las áreas de cocina, servicio y limpieza

- Supervisa y minimiza el desperdicio y mermas de los productos
- Controla, limpia, desinfecta y selecciona el producto
- Maneja el sistema Primero en entrar, primero en salir (PEPS) o First in, First out (FIFO)

Mesero

- Se encarga del montaje y desmontaje de mesas
- Pule la vajilla, cristalería y cubertería
- Limpia y organiza el área de servicio
- Brinda una buena atención al comensal
- Colabora al área de cocina fría en la elaboración de ensaladas y bebidas frías
- Controla el Kardex de servicio de los comensales

Personal de limpieza

- Realiza la limpieza diaria y profunda de la cocina y zonas de servicio
- Colabora en el área de posillería
- Maneja las áreas de desperdicios
- Desinfecta todas las áreas
- Repone todo tipo de suministros de limpieza en baños y áreas de lavado
- Gestiona los productos de limpieza
- Ayuda en la prevención de contaminación alimentaria

Chef ejecutivo

- Planifica, diseña y elabora los menús con el nutricionista
- Controla y asigna actividades al personal de cocina
- Gestiona y controla costos de producción
- Supervisa la producción
- Controla los inventarios con el bodeguero
- Controla y supervisa el buen manejo de BPM y seguridad alimentaria
- Toma decisiones efectivas al momento del servicio
- Controla la calidad del producto desde su compra hasta la presentación del plato final

- Participa en todas las elaboraciones culinarias
- Crea platillos y menús
- Lidera el área de cocina
- Supervisa al resto de chef en las diferentes áreas

Sous Chef

- Es el segundo al mando de la cocina
- Supervisa las operaciones de la cocina cuando el chef ejecutivo no se encuentra
 - Coordina todas las actividades con los cocineros
 - Capacita y orienta personal
 - Optimiza recursos de producción
 - Suple las funciones del chef ejecutivo en su ausencia
 - Según la empresa, éste se encarga de la elaboración de las comidas para el personal administrativo

Chef

Las funciones del chef pueden variar según el tipo de establecimiento, jerarquía y brigada de cocina. Cabe recalcar que existen diferentes brigadas de cocina y depende de ello cada una de las funciones y actividades específicas que desempeñen.

– El Chef Ejecutivo es el líder principal de la cocina y es responsable de la planificación del menú, la gestión del personal y las operaciones generales de la cocina.

– El Sous Chef es el asistente directo del Chef Ejecutivo y supervisa las operaciones diarias, coordina al personal y asume el liderazgo en ausencia del Chef Ejecutivo.

– El Chef de Partie es el encargado de una estación o área específica en la cocina, y puede haber varios chefs de partie, cada uno especializado en una sección particular.

– El Commis Chef o conocido como ayudante de cocina es el asistente del Chef de Partie y aprende y realiza tareas básicas en la estación asignada para adquirir experiencia.

– El Chef Pastelero es responsable de la preparación de postres y productos de pastelería.

– El Tournant o cocinero polivalente es un cocinero versátil que puede trabajar en varias estaciones según sea necesario.

– El Chef Garde Manger es el encargado de las preparaciones frías, como ensaladas y aperitivos fríos.

– El Chef Tournant es similar al Cocinero Tournant, pero con más experiencia y habilidades, y puede cubrir cualquier posición en la cocina según sea necesario y ayudar en la formación del personal.

– El Chef de Saucier es el encargado de todos los caldos, sopas, fondos, y salsas.

– El Chef Poissonier es el responsable de todas las preparaciones a base de pescados, mariscos y crustáceos.

– El Chef Rotisseur también conocido como asador, es el responsable de toda preparación que se realice en la parrilla, ya sean carnes, pescados, verduras, etc.

– El Chef Entremetier es el encargado de la elaboración de platillos con verduras.

– El Chef Charcutier está enfocado en la charcutería, siendo responsable de la elaboración de embutidos, carnes curadas, patés, terrinas, jamones, fiambres, ahumados, etc.

Cocinero

– Cocina alimentos utilizando técnicas y tiempos de cocción

– Controla temperaturas de la cocción de alimentos

– Realiza el montaje de platos

– Sigue instrucciones del chef al mando

– Controla el tiempo de preparación de alimentos para que se sirvan en los plazos o establecidos

– Mantiene y controla que la estación de trabajo se encuentre limpia y ordenada

– Prepara las guarniciones para los platillos principales

– Conoce el menú y sus preparaciones

– Maneja Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y seguridad alimentaria

Ayudante de cocina

- Realiza el mise en place
- Ayuda en la preparación inicial de los alimentos
- Monitorea las temperaturas y tiempos de cocción de los alimentos
- Colabora en la limpieza de utensillos, ollas, sartenes, equipos y maquinaria.
- Sigue las instrucciones del chef al mando
- Ayuda en las preparaciones básicas de la cocina (Lara, 2018)

9.4. Equipamiento, menaje y utensillos

Tabla 4

Equipamiento de cocina industrial

EQUIPAMIENTO PESADO Y LIVIANO	
COCINAS	<p>Aparato para realizar funciones múltiples dentro de una cocina: frituras, platos a la plancha, salteados, fondos, sopas, platos al horno, postres.</p> <p>Disponen por lo general de parrillas, quemadores, freidoras, plancha y hornos en el mismo equipo.</p> <p>La flama o llama es alta, lo que permite obtener mayor temperatura en menor</p>
HORNOS	<p>Son generadores de calor variados que permiten la cocción: por convección, a vapor, a ciclo mixto [convección + vapor], con sonda directa al corazón del alimento, pero utilizados para la preparación de alimentos en grandes cantidades, específicamente en la utilización de un horno.</p> <p>Son programables e inteligentes y permiten el control de tiempo y temperatura específicos.</p> <p>Pueden tener una capacidad de hasta 20 bandejas.</p> <p>Baja emisión térmica ya que evita la expulsión de calor hacia el exterior.</p>



ABATIDORES

Ayuda a que la temperatura del alimento baje rápidamente según la capacidad del abatidor y un lapso corto de tiempo sin permitir la proliferación de bacterias.

Permite la refrigeración de hasta 70 kg en 90 minutos y la ultra congelación de 55 kg hasta en 240 minutos.

Los alimentos abatidos tienen un tiempo de conservación de 6 meses a 1 año. Sin pérdida de sabor.



Recipientes redondos o rectangulares con capacidad de hasta 500 litros

Permite un exhaustivo control de temperatura en la elaboración de legumbres, sopas, carnes, potajes, ya sea por calor directo o a baño maría en un límite de tiempo reducido.

MARMITAS

Temperatura uniforme para todos los alimentos lo cual garantiza que incluso las comidas delicadas no se pegan y ninguna se queme

Proceso completamente automático que no requiere volver a llenar líquidos en la cocción



Generador de intenso calor desde arriba del equipo hacia el alimento

Sustituto de grill ya que genera mayor potencia y mejor rendimiento

SALAMANDRA

Ideal para mantener alimentos hasta 300 °C de temperatura por lo cual permite gratinar y dorar alimentos en poco tiempo además de mantenerlos caliente hasta el servicio



FREIDORAS

Máquinas especializadas para freír alimentos por inmersión en aceite hirviendo.

Poseen cronómetro y termostato para un control de tiempo y temperatura rigurosos evitando estropear la cocción del alimento

Capacidad de fritura de 20 litros de aceite y de hasta 75kg de papas en una hora que pueden ser eléctricas o a gas



SELF SERVICE

Formado por una cuba con toma y salida de agua y una fuente de calor para calentarla, es decir usa sistema baño maría con temperatura constante regulada a través de un termostato.

Capacidad por bandeja de hasta 20 kg dependiendo de su tamaño

Permite mantener los alimentos calientes y a la vista una vez que ya han estado procesados sean sólidos o líquidos como arroces, carnes, salsas, cremas, sopas, entre otros.

Pueden ser eléctricos o funcionar con gas y fijos o móviles según la necesidad



PARRILLAS

Es un equipo con una rejilla metálica muy cerca del fuego que para generarlo se emplea carbón o madera.

Los alimentos aquí preparados son de cocción lenta por lo que resultan asados o tostados, de sabor ahumado y con una reducción de grasa notable.

Por lo general se emplea para géneros cárnicos, mariscos, vegetales y todos al mismo tiempo.



**CÁMARAS
FRIGORÍFICAS**

Son armarios indispensables tanto en la zona de almacenamiento como en la cocina

Están dotadas de termómetros internos para mantener una temperatura de 0 a 7 °C siempre distinta en cada cámara y depende del tipo de alimento que almacenen



**BATIDOR
AMASADOR**

Ideal para pastelería y panadería, también para picar carne, embutidos y moler café o cereales

Capacidad desde 5 hasta 60 kg

Posea una batea, accesorios para carnes y una base que permite que el proceso sea programado y prolongado hasta lograr la textura deseada



**CAFETERA
AUTOMÁTICA**

Posee un molinillo para poner los granos de café enteros y dar mejor aroma al café

Facilita la obtención de hasta 720 tazas de expreso por cada hora empleada

De alta tecnología ya que puede ser programada y calibrada para la cantidad de agua y café que se empleen en cada preparación

Dispones de 1, 2 y hasta 3 dispensadores o grupos y permite obtener 4 cantidades diferentes de crema con una misma dosis de leche.



**PROCESADOR
DE VEGETALES**

Permiten realizar una amplia variedad de cortes a distintos vegetales de manera rápida

Su capacidad va desde 40 Kg hasta 900 Kg de vegetales cortados por cada hora de empleo.

Facilita el rendimiento de la cocina ya que la producción es mayor y el tiempo es menor por lo que es ideal para catering, cocinas de eventos y salones con afluencia elevada



BATIDOR MECÁNICO	<p>Batidora o triturador de mano mecánico que introduce en cualquier recipiente para dentro de él triturarlo</p> <p>Dispone de un mando para regula la velocidad de trabajo de las cuchillas, mismas que pueden sustituirse por varillas batidoras</p>	
LICUADORAS INDUSTRIALES	<p>Cierre hermético y licuado continuo de mayores cantidades en menor tiempo</p> <p>Aspas y vaso resistentes para soportar altas temperaturas</p> <p>Molienda más fina con menores desperdicios</p>	
PELADORA DE PAPAS	<p>Empleada para quitar la piel de la papa y de otros tubérculos que lo requieran</p> <p>Fabricada en acero inoxidable, de fácil limpieza y de gran capacidad permitiendo mejorar el rendimiento de la producción</p>	
ENVASADORA AL VACÍO	<p>Ideal para almacenar alimentos crudos o procesados en bolsas extrayendo todo el oxígeno disponible.</p> <p>Aumenta la conservación de alimentos crudos hasta 5 veces en comparación con su conservación natural</p> <p>Optimiza y libera espacio en el congelador porque evita el uso de recipientes</p>	
CALENTADOR	<p>Sistema de calentamiento en baño maría</p> <p>Empleado para mantener la temperatura de alimentos procesados hasta la hora del servicio</p> <p>Capacidad de hasta 60 porciones de carnes, vegetales, sopas o arroces</p> <p>Puede ser eléctrico, pero mayormente se usa aquellos que emplean algodón y alcohol industrial para generar fuego directo</p>	

Nota. Elaborado por el autor.

9.5. Factores para la elaboración de minutas

Figura 4

Tema de la figura



Nota. Tomada de Freepik (2023)

La alimentación saludable es aquella que debe aportar la energía y los nutrimentos que cada persona necesita para cumplir sus funciones vitales; una persona bien nutrida tiene más oportunidad de desarrollarse física y mentalmente, vivir saludablemente, aprender y trabajar de mejor manera, a más de crear un mecanismo de defensa contra enfermedades (ESPOCH, 2015).

Las minutas o también conocidas en el ámbito de la cocina de alto volumen como menú cíclicos, son considerados como lo más importante para la producción de un servicio de alimentos, considerando que estas minutas son una planificación de menú anticipado, que pueden ser preparados para abarcar determinado periodo de tiempo, ya sea semanal, quincenal o mensual; las minutas según sea la necesidad del establecimiento se puede contar con diferentes menús que van abarcando para dar mayor continuidad, con la finalidad de que al fin de cada periodo se puedan volver a utilizar y evitar la confección de nuevos menús.

Existen varias ventajas al contar con un menú cíclico o minutas como, por ejemplo:

- Variedad de preparaciones
- Posibilidad de control de costos

- Control de materia prima
- Correcta planificación de producción
- Adaptación a productos de temporada
- Determinación de aceptación o rechazo de las preparaciones
- Tiempo prudente para estudiar cada preparación antes de ejecutarla
- Entrenamiento del personal para una correcta producción
- Planificación de adquisición de materia prima a mediano y largo plazo
- Mayor conocimiento gastronómico

Para tener un correcto manejo en la elaboración de menús, es de suma importancia respetar varios factores que se consideran indispensables para buscar una mayor variedad de preparaciones sin repeticiones constantes, que lleven al comensal aburrirse de servirse lo mismo y lo mismo.

Los factores a considerar son:

- Costos
- Personal
- Tiempo
- Nutrición
- Estacionalidad
- Características del comensal

Costos

Es necesario ajustar aquellos alimentos que se coloquen en el menú, combinando los alimentos que son de alto costo con otros que sean de bajo costo.

Personal

Se debe planificar un menú que el personal sea capaz de elaborar, tomando en cuenta que, si el menú planificado resulta complicado para el personal, obtendremos un pésimo resultado, por lo tanto, el personal tendrá la obligación de revisar por lo menos con un día de anticipación el menú para saber si conoce o no la preparación y pueda prepararse o caso contrario, el chef ejecutivo pueda tener el tiempo necesario para capacitar a su personal.

Tiempo

El tiempo es uno de los factores más importantes para poder cumplir con el tiempo de servicio establecido y así evitar inconvenientes como los comensales.

Este debe ser acorde a la preparación, distribución y servicio del menú.

Nutrición

La nutrición dentro de una minuta es de suma importancia y tratada o desarrollada entre el nutricionista y el chef ejecutivo, ya que es menester que cada menú contenga un equilibrio nutricional y además sea de buena calidad, pretendiendo brindar un servicio al comensal, con alimentos sanos e inoocuos.

El nutricionista nos ayudará a combinar de manera correcta los alimentos y los mismos nos permitan entregar un buen nivel de calorías al comensal según sean sus requerimientos nutricionales.

Estacionalidad

Utilizar alimentos de acuerdo a su estación, es muy recomendable para que así todos los menús consten con alimentos que se puedan encontrar con facilidad, además de mantener un equilibrio en el costo del menú.

Características del comensal

La preparación de los alimentos se debe desarrollar dependiendo de varias características del comensal como la edad, sexo, tipo de actividad, costumbres, tipo de empresa, entre otras.

Con el cumplimiento de todos estos factores podremos obtener en cada una de las minutas un correcto equilibrio nutricional, gastronómico, operacional y sobre todo económico.

Tabla 5

Ejemplo de minuta semanal de una petrolera

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
Tapao de pescado	Albóndigas al jugo	Hígado encebollado	Costillas estofadas	Corazón al jugo
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
Muchín de maduro	Canguil chifles	Arepas	Muchines de yuca	Yuca al vapor
Leche-colada	Leche-colada	Leche-colada	Leche-colada	Leche-colada
Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural
Huevos la orden	Huevos la orden	Huevos la orden	Huevos la orden	Huevos la orden
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Variedad de pan	Variedad de pan	Variedad de pan	Variedad de pan	Variedad de pan
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Sopa de quinua	Encebollado de albacora	Bolas de maíz	Sancocho	Aguado de pollo
Pollo al pepitorio	Patatas de cerdo con frejol	Lengua a la española	Chop suey	pollo a la plancha
Costillas al jugo		Lomo napolitano	Pescado frito	lomo al vino
Arroz blanco	Papa al vapor	Papa al vapor	Arroz verde	Papa chaucha
Muchines de maduro	arroz blanco	papa croqueta	Papa vapor	Arroz blanco
Ensalada caliente	Ensalada caliente	Ensalada caliente	Menestra	Ensalada caliente
Ensalada fría	Ensalada fría	Ensalada fría	Ensalada fría	Ensalada fría
Postres varios	Postres varios	Postres varios	Postres varios	Postres varios
Tamarindo - mango	Guanábana - naranjilla	Guayaba - coco	Piña - frutilla	Taxo - babaco

Nota. Elaborado por el autor.

Tabla 6

Ejemplo de minuta semanal de un Centro de Desarrollo Infantil

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO (8 am)					
LÍQUIDO	Leche con panela y canela	Batido de Mora	Leche pura	Yogurt	Leche aromatizada con anís
SÓLIDO	Maduro cocinado	Pan Enrollado	Forzán	Mote cocinado	Muchín de yuca
FRUTA	Frutillas	Mango	Pera	Sandia	Manzana
HUEVO	Huevo cocinado	Tortilla de Huevo	Huevo cocinado	Huevo revuelto	Huevo cocinado
FRUTA	Mandarina	Papaya	Guineo	Compota de babaco	Naranja
SOLIDO	Pastel de coco	Papa chaucha	Rosquita	Pan redondo	Galleta melva
ALMUERZO (12 pm)					
SOPA	Locro de espinaca	Aguado de pollo	Colada de haba	Sopa de Avena con queso	Sopa de arroz de cebada
PLATO FUERTE	Arroz blanco	Arroz	Arroz	Tallarín	Arroz con zanahoria
ACOMPAÑADO	Bistec de Carne	Menestra de garbanzo con queso	Guatita	Pollo con verduras	Albóndigas al jugo
ENSALADA	Vainita, Zanahoria con mayonesa casera	Rodaja de tomate	Lechuga con aguacate		Pepinillo con tomate
FRUTA	Compota de piña	Uvas	Naranja lima	Dulce de guayaba	Orito
LIQUIDO	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura
REFRIGERIO DE LA TARDE (15 pm)					
LÍQUIDO	Machica con naranjilla	Morocho con leche	Colada 7 granos con Piña	Arroz de leche con pasas	Quinuavena con Maracuyá
SOLIDO	Pan de dulce	Torta	Empanadita de verde	Pan de leche	Pan Reventado

Nota. Elaborado por el autor.

10. Actividades de Aprendizaje

10.1. Actividad 1: Investigación áreas de cocina industrial

Indicaciones

– Consulte información sobre las diferentes áreas de la cocina industrial y elabore una maqueta.

– Responda

– ¿Cuáles son las áreas de la cocina industrial?

– ¿De qué material deberían ser los pisos, techos y paredes?

– ¿Qué tamaño se necesita tener para una cocina industrial?

Presentación: Presentar las actividades propuestas y una maqueta

Tiempo de trabajo Autónomo: 4 horas

11. Autoevaluación

Seleccione la respuesta correcta

1. ¿Qué es cocina industrial?

- a) Producción de alimentos en grandes cantidades
- b) Cocina de varios quemadores
- c) Restaurante convencional
- d) Servicio de comidas en modalidad interna

2. ¿Una característica de la cocina institucional?

- a) Labora 8 horas
- b) Se conoce como comida completa
- c) Un ejemplo es un Lounge
- d) Atiende cuando desee

3. ¿La minuta es considerada como?

- a) Un menú diario
- b) Un servicio al instante

- c) Un menú cíclico
- d) Una carta menú

4. ¿Un equipo pesado es?

- a) Una licuadora
- b) Un mesón
- c) Una marmita
- d) Un sartén

5. ¿Un equipo liviano es?

- a) Una salamandra
- b) Una self service
- c) Un frigorífico
- d) Un batidor

6. ¿En que modalidades se pueden desarrollar las producciones de catering?

- a) Interna y Externa
- b) Fija e Interna
- c) Industrial y Comercial
- d) Externa e Industrial

7. ¿Con que otro nombre se le conoce a la cocina de alto volumen?

- a) Institucional
- b) Externa
- c) Catering
- d) Comercial

8. ¿Señale 2 factores para la elaboración de menús?

- a) Estacionalidad
- b) Características del comensal
- c) Equilibrio nutricional
- d) Dietas

9. ¿Quién es el principal chef de la cocina?

- a) Chef pastelero
- b) Sous chef
- c) Chef ejecutivo
- d) Nutricionista

10. ¿De que se encarga el chef Poissonier?

- a) Carnes
- b) Entradas frías

- c) Postres
- d) Pescados

12. Evaluación final

Elaboré un menú semanal (5 días) para un servicio a un Centro de Desarrollo Infantil, el mismo debe contener lo siguiente:

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO					
LÍQUIDO					
SÓLIDO					
FRUTA					
HUEVO					
FRUTA					
SOLIDO					
ALMUERZO					
SOPA					
PLATO FUERTE					
ACOMPAÑADO					
ENSALADA					
FRUTA					
LIQUIDO					
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÍQUIDO					
SOLIDO					

13. Solucionario de las Autoevaluaciones

1. ¿Qué es cocina industrial?

- a) Producción de alimentos en grandes cantidades
- b) Cocina de varios quemadores
- c) Restaurante convencional
- d) Servicio de comidas en modalidad interna

2. ¿Una característica de la cocina institucional?

- a) Labora 8 horas
- b) Se conoce como comida completa
- c) Un ejemplo es un Lounge
- d) Atiende cuando desee

3. ¿La minuta es considerada como?

- a) Un menú diario
- b) Un servicio al instante
- c) Un menú cíclico
- d) Una carta menú

4. ¿Un equipo pesado es?

- a) Una licuadora
- b) Un mesón
- c) Una marmita
- d) Un sartén

5. ¿Un equipo liviano es?

- a) Una salamandra
- b) Una self service
- c) Un frigorífico
- d) Un batidor

6. ¿En que modalidades se pueden desarrollar las producciones de catering?

- a) Interna y Externa
- b) Fija e Interna
- c) Industrial y Comercial
- d) Externa e Industrial

7. ¿Con que otro nombre se le conoce a la cocina de alto volumen?

- a) Institucional
- b) Externa
- c) Catering
- d) Comercial

8. ¿Señale 2 factores para la elaboración de menús?

- a) Estacionalidad
- b) Características del comensal
- c) Equilibrio nutricional
- d) Dietas

9. ¿Quién es el principal chef de la cocina?

- a) Chef pastelero
- b) Sous chef
- c) Chef ejecutivo
- d) Nutricionista

10. ¿De que se encarga el chef Poissonier?

- a) Carnes
- b) Entradas frías
- c) Postres
- d) Pescados

14. Glosario

Banquetes: El banquete es aquel servicio en el que se ofrecen alimentos, bebidas y complementos en el mismo lugar y momento donde se confeccionan, para un número predeterminado de comensales, mediante acuerdo expreso sobre el menú y precio.

BPM: Buenas práctica de manufactura.

Catering: Es un servicio que provee comida para todo tipo de eventos.

Desinfección: Procedimiento que permite eliminar, matar, inactivar o inhibir a un gran número de microorganismos.

Esporádica: Ocasional, que se produce con poca frecuencia y de forma separada

FIFO: First in first out.

Garzones: Mucho o joven, también conocido como mesero.

Kardex: Documento de tipo administrativo que sirve para registrar la mercancía que la empresa tiene en su almacén, usado normalmente para inventarios.

Limpieza: Eliminación física de materias orgánicas y de la contaminación de los objetos.

Lounge: Espacio acondicionado no solo para servir comida, sino acomodar al cliente en un ambiente relajado y tranquilo que le ayude a desconectar del ajetreo diario.

Menaje: Utensilios y accesorios utilizados en la cocina y el hogar.

Menú cíclico: Es un compendio de preparaciones para cada tiempo de comida, en una combinación tal, que las mismas no se repiten hasta que se reinicie el ciclo.

Mise en place: “Todo en su lugar” y se utiliza en gastronomía para definir la

preparación previa que debe hacerse antes de comenzar una sesión

PEPS: Primero que entra, primero que sale.

Posillería: Lugar donde se higieniza, limpia, lava y arregla la loza, cubiertos, cristales, ollas, utensilios y equipos de cocina.

Seguridad alimentaria: Asegurar que todas las personas puedan acceder regularmente a una cantidad suficiente de alimentos de calidad que les permita llevar una vida activa y saludable.

Temática: Perteneciente o relativo a un tema específico.

Utensilios: Es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos

15. Referencias Bibliográficas

– ESPOCH. (2015). Gastronomía Hospitalaria. En C. C. Verónica Cárdenas, Gastronomía Hospitalaria (pág. 18). Riobamba: La Carola.

– Lara, A. (Marzo de 2018). Docplayer. Obtenido de <https://docplayer.es/95412587-Guia-de-brigadas-de-cocina.html>

– Francisco Caizapanta, F. (2018). GUÍA DE TÉCNICAS CULINARIAS © Derechos reservados.

– Flor, E., Bravo, O., Alexandra, J., & Vallejo, R. (2018). LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA ACADEMIA A TRAVÉS DEL TIEMPO Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato. 11. <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>

– Navarro, M. (2016). Términos culinarios del módulo de técnicas culinarias.pdf.

16. Anexos o Recursos

Anexo 1

Horno Rational: <https://www.youtube.com/watch?v=XdkeXANNIEg>

Anexo 2

Sartén basculante: <https://www.youtube.com/watch?v=PJxlss5yyNQ>

Anexo 3

Sartén basculante manual: https://www.youtube.com/watch?v=L_5Fit9Pke4

Anexo 4

Salamandra: <https://www.youtube.com/watch?v=7st3jrr3rsl>

Anexo 5

Marmita eléctrica: <https://www.youtube.com/watch?v=Fp7jjuHTEml>

Anexo 6

Marmita manual y a gas: <https://www.youtube.com/watch?v=mN3ZGOx-5P8>

Anexo 7

Horno rational – preparación de arroz: <https://www.youtube.com/watch?v=Jlig6o-zENE>

Anexo 8

Cocina industrial y su maquinaria: <https://www.youtube.com/watch?v=tnV65QKARQg>

Anexo 9

Vario Cooking center: <https://www.youtube.com/watch?v=X3m95CSkiA4>



INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO
VICENTE LEÓN

Guía

general de estudio
de la **asignatura**

Agosto 2024

ISBN: 978-9942-676-45-0



9 17 8 994 2 16 7 64 5 0 1