

1.5. El sistema de documentación

¡Tenlo en cuenta!

En la partida de pastelería de una cocina se suele operar con una pequeña *mise en place* que en muchos casos es diaria y da repuesta, en un periodo muy corto, a dos pases o servicios diarios.

Para garantizar que todas las tareas del proceso productivo que están tan ligadas entre sí se hagan de una forma racionalizada, eficaz y productiva es necesaria la existencia de un *sistema de documentación*.

El **sistema de documentación** es el conjunto de documentos y registros necesarios para la planificación, ejecución y supervisión de todo el proceso productivo.

El sistema de documentación cumple con varios cometidos:

- Marca las pautas de trabajo que se deben seguir en la partida.
- Garantiza el abastecimiento de las materias primas.
- Permite controlar los costes y la rentabilidad del establecimiento.

En los siguientes apartados abordaremos la serie de documentos que forman parte de la documentación que gestiona la partida de pastelería. Son documentos comunes a las otras partidas de cocina y los clasificaremos en grupos según su funcionalidad:

- Documentos para la previsión de necesidades.
- Documentación necesaria para la solicitud de géneros.
- Documentos para el control interno.

Las necesidades de materias primas, productos y cantidades que se necesitarán en la partida se calculan a partir de la *ficha de producción*, el *relevé* o el *escandallo*.

Mediante la información que proporcionan estos documentos se podrán preparar los *vales de retirada* para el economato o la *propuesta de pedido* de compras a proveedores.

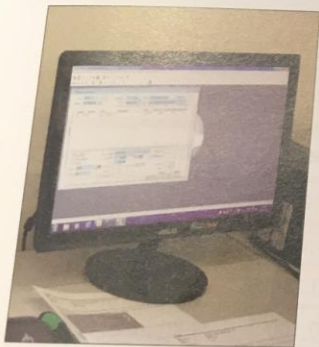


Fig. 1.10.

El sistema de documentación es fundamental para garantizar el óptimo funcionamiento del proceso productivo.

1.5.1. Documentos para la previsión de necesidades

Una manera habitual de calcular las necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones diarias o semanales puede ser por medio de la **previsión sobre históricos**, es decir, sobre el número de clientes que se espera recibir en una fecha determinada basándonos en periodos anteriores. A partir de las *fichas de producción* se realiza una previsión aproximada y se demanda el género necesario.

Esta opción está sujeta a errores de cálculo, ya que existe siempre la incertidumbre de la cantidad de clientes que finalmente tendrá el servicio o el restaurante.

Un sistema más seguro de calcular las necesidades es a partir del *control de existencias o stocks*.

Las **existencias o stocks** son los géneros –materias primas, productos o elaboraciones básicas–, tanto perecederos como no perecederos, que el establecimiento tiene almacenados para ser utilizados en el proceso de producción o en la venta.

Si el establecimiento funciona con elaboraciones fijas o rotativas, se puede crear un stock, entre un mínimo y un máximo, que responda a la producción y permita ajustarse a la posible demanda. Habitualmente las cantidades previstas se establecen a través de históricos de postres que se hayan consumido en años anteriores.

Cada vez que se llegue al nivel de stock mínimo de algún producto, elaboración básica, o elaboración más compleja, se tendrán que reponer de manera automática, creando el pedido que el departamento de compras deberá encargarse al proveedor. Para este sistema es frecuente utilizar un soporte informático.

Tener un buen nivel de stock requiere un buen cálculo de las previsiones y es imprescindible para el buen funcionamiento productivo de la pastelería de pastelería y del establecimiento.

La ficha de producción

La **ficha de producción** es el documento que desglosa los ingredientes y las cantidades que se requieren en una elaboración.

Puede ser tanto de una elaboración o ingrediente básico como de las elaboraciones complementarias, salsas y decoraciones, o bien de la receta del postre en sí. (DOC. 1.4)

Este documento, además de ser de utilidad en la previsión de las materias que se van a necesitar, se utiliza como guía para la preparación de la elaboración o postre, pues además de los ingredientes detalla información de los procesos de producción.

Fig. 1.11. Ficha de producción.

FICHA PRODUCCIÓN: 03			
Nombre Arroz con leche			
Tiempo de elaboración: 45 min.			
Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Unidades
Leche	1,000	1,000	litro
Canela	1,000	1,000	g
Azúcar	0,250	0,250	kg
Arroz	0,100	0,100	kg
Nata líquida	0,250	0,250	litro
Yemas de huevo	0,120	0,120	litro
Elaboración:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner a hervir el arroz con la leche y los aromas. 2. Pasados 30 minutos, añadir el azúcar y cocer 15 minutos más. 3. Dejar enfriar. 4. Emplatar y espolvorear con canela en polvo. 			

Documento 1.4 La ficha técnica

En el caso de productos o complementos de pastelería que recibamos de una empresa proveedora, deberemos disponer de un documento o ficha técnica que nos proporcione información detallada del producto.

La ficha técnica es el documento que facilita el fabricante del producto para conocer con exactitud su composición, características, dosis recomendadas, etc.

FICHA TÉCNICA		<i>Cream cold</i>
Fecha:	07/03/2011	
Fecha revisión:	11/01/2011	
Nombre del producto	Cream cold Preparado en polvo para elaboración de crema pastelera.	
Función:	Permite la elaboración en frío de crema pastelera de máxima calidad. Sus colorantes naturales son sensibles a la luz y resistentes a pH ácidos y tratamientos térmicos. La crema puede perder color.	
Composición:	Ingredientes: Almidón modificado E1414, azúcar, leche entera en polvo, gelificantes E339, E450, E516, espesante E401, conservante E282, colorante E160b, aroma (soporte leche).	
Características:	Densidad aparente: 600-630. pH (dispersión acuosa, 1%): 7,2-7,7. Pérdida en secado (100 °C, 3h): máx. 4%.	
Aspecto físico:	Polvo fino color crema.	
Dosis recomendada:	350 g <i>cream cold</i> , 1.000 g de agua.	
Modo de empleo:	Batir los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.	
Envase:	Envase de 15 y 25 kg en sacos de papel con lámina de polietileno.	
Caducidad:	8 meses	
Condiciones de almacenaje:	Conservar en lugar fresco y seco, evitando temperaturas extremas y manteniendo los envases cerrados protegidos de la luz y la humedad. Respetar estas mismas condiciones una vez reconstituido el producto.	

RELEVÉ PARTIDA PASTELERIA			Comensales: 20
Día: Lunes		Responsable: Oriol B.	
Elaboraciones	Raciones previstas	Raciones utilizadas	
Crema de vainilla	4	2	
Brownie	10	5	
Mousse limón	5	2	
Salsa toffee	4	2	
Salsa de arándanos	5	1	
Crujiente de café	5	2	
Helado de fresa	7	2	
Observaciones			

El relevé

El **relevé** es el documento que genera cada partida de cocina tras realizar la elaboración, menú, evento o servicio. En él se deja constancia de los productos realmente utilizados en las elaboraciones.

En el **relevé** se relacionan las materias que quedan después de la jornada, lo cual nos permite ajustar los próximos pedidos o comandas y tener un control de consumos reales.

El cruce de información del **relevé** con la información de los vales y/o lotes realizados proporciona una información muy importante para conocer los costes reales de los platos o elaboraciones.

Fig. 1.12. Relevé.

El escandallo

Si a una ficha de producción añadimos unas columnas destinadas al porcentaje de mermas, al precio de la adquisición y al coste de cada ingrediente obtendremos un modelo de *escandallo*.

El *escandallo* es un documento en el que se planifican los productos, las cantidades y el coste de la confección de los diferentes platos.

Hace referencia al cálculo estimado de ingredientes que usaremos tanto si se trata de una elaboración concreta como si se trata de un postre complejo.

Este documento nos permite ajustar los pedidos y tener un mayor control de los consumos reales. Si los cálculos del documento se realizan con precisión, el *escandallo* permitirá fijar un precio de venta competitivo al postre.

Fig. 1.13.
Escandallo.

		Fecha:			
ESCADALLO PASTELERÍA		Turrón de chocolate y avellanas			
NOMBRE DE LA ELABORACIÓN:		180			
N.º DE RACIONES:		Cantidad	Unidad	Precio	Coste
Producto:		4	kg	20	80
Cobertura negra		3	kg	15	45
Praliné de avellana		3,5	kg	9	31,5
Avellanas		1	l	4,5	4,5
Nata		2,5	kg	0,8	2
Azúcar		0,5	kg	10,5	5,25
Glucosa		2	kg	8,5	17
Harina de almendra		0,5	kg	6	3
Yemas					144

1.5.2. Documentos para la solicitud de géneros

La pastelería, como las demás partidas de cocina, necesita un sistema de aprovisionamiento eficaz para que los diversos productos que se manejan –muchos de ellos perecederos– se encuentren disponibles en el momento en que se necesitan.

Para gestionar la demanda interna de la partida se utilizan los *vales de retirada* y la *comanda* o *propuesta de pedido*.

Vales de retirada

Como ya sabes el economato es el lugar del restaurante que recibe y almacena todas las materias primas y productos que se requieren para realizar las elaboraciones que están programadas en las diferentes partidas de la cocina. Para poder retirar cualquier producto del economato necesita un *vale de retirada*.

El *vale de retirada* es el documento que se utiliza para solicitar o retirar cualquier producto del economato.

En este documento debe figurar el departamento que lo solicita, la relación de productos y las cantidades y unidades de medida en que se necesitan.

VALE DE RETIRADA		
De: Pastelería		
A: Economato		
Producto	Unidad	Cantidad
Leche	l	1
Harina	kg	2
Azúcar	kg	0.5
En cocina central a 15 de noviembre de 2014		
Firma: Júlía Manresa		

Fig. 1.14. Vale de retirada.

Los registros de los vales de retirada también resultan útiles para:

- Analizar los costes de las partidas que se preparan.
- Calcular el gasto que generan los diversos departamentos del establecimiento que los solicitan.
- Controlar el consumo diario de géneros y el posible repuesto mediante las compras diarias.

Comanda o propuesta de pedido

La **comanda** o **propuesta de pedido** es el documento en el que se relacionan los productos que se deben pedir al economato o al proveedor directamente para realizar una elaboración determinada dependiendo de las raciones que se van a realizar.

Las comandas se cruzan con las fichas de producción o de ensamblaje –normalmente mediante los programas informáticos de gestión– para poder llevar el control de stocks y realizar las compras generales o por remesas a cada proveedor.

COMANDA PASTELERÍA		Fecha:		
Nombre elaboración:	Turrón de chocolate y avellanas			
N.º de raciones:	180			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio €	Coste €
Cobertura negra	4	kg	20	80
Praliné de avellana	3	kg	15	45
Avellanas	3,5	kg	9	31,5
Nata	1	l	4,5	4,5
Azúcar	2,5	kg	0,8	2
Glucosa	0,5	kg	10,5	5,25
Harina de almendra	2	kg	8,5	17
Yemas	0,5	kg	6	3
TOTAL				188,25

Fig. 1.15. Comanda.

1.5.3. Documentos para el control interno

Para llevar a cabo la complejidad de los procesos productivos dispones de una serie de documentos de uso interno que cumplen funciones diferentes. Así:

- El control de la realización de las diferentes fases productivas de las elaboraciones.
- La trazabilidad de las elaboraciones.
- El control de las medidas de higiene y seguridad en la manipulación de los alimentos.

Estos documentos son el *listado de trabajo*, las *etiquetas* y los registros APPCC.

Listado de trabajo

El **listado de trabajo** es el documento que la persona responsable de la pastelería utiliza diariamente como pauta del trabajo que va a llevar a cabo.

Es una guía para las tareas que se tienen que realizar ya sean de elaboración, conservación o regeneración y el volumen en que se necesitan.

Fig. 1.16. Listado de trabajo.

LISTA DE TRABAJO			
Día: Lunes		Responsable: Oriol B.	
Elaboraciones	Raciones	Conservación	Realizado
Crema de vainilla	4	Envasar/refrigerar	
Bizcocho	9	Filmar/congelar	X
Mousse limón	5	Congelar	
Salsa toffee	4	Envasar/refrigerar	X
Salsa de arándanos	5	Envasar/refrigerar	
Crujiente de café	10	Estufa	
Observaciones			

Nombre	Crema de vainilla
Fecha de elaboración:	12/05/2015
Fecha de caducidad:	15/05/2015
Conservación:	Refrigerado
Elaborado por:	Oriol B.

Fig. 1.17. Etiqueta.

Etiquetas

Las **etiquetas** tienen la función de proporcionar información de la elaboración que se ha realizado.

La información de las etiquetas es de gran importancia pues permite identificar el producto, conocer sus ingredientes, las técnicas utilizadas para su conservación, la fecha de consumo preferente, etc.

La cantidad de información puede ser tan extensa como se quiera, pero se debe tener en cuenta que resultará más práctica y útil cuanto más clara sea y menos cueste completarla.

¡Tenlo en cuenta!

En el módulo de SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS estudiarás detalle todos los aspectos relacionados con el APPCC en la cocina.

Fig. 1.18. Ficha de registro.

FICHA DE REGISTRO	
Fecha:	25/04/2015
Alimentos refrigerados:	
Proveedor:	
Temperatura de conservación:	
Producto muestreado:	
Temperatura de muestreo:	
Fecha de lote:	
Estado embalaje:	
Observaciones:	
Comprobación:	

Actividad

- Explica con tus propias palabras el concepto de un producto terminado.
- ¿Qué documentos se necesitan para controlar la producción de un producto?
- Elabora una ficha de registro para un producto que se llama "Bizcocho de chocolate".
- ¿Qué información debe contener una etiqueta?
- ¿Qué información debe contener una etiqueta?
- Entre los datos que debe contener una etiqueta, ¿cuál es el más importante?
- Con un producto que se llama "Mousse de chocolate", elabora una etiqueta.
- ¿Qué información debe contener una etiqueta?

¡Tenlo en cuenta!

En el módulo de SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS estudiarás con detalle todos los aspectos relacionados con el sistema APPCC en la cocina.

Registros APPCC

Los registros de Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) son diversos documentos para el control de los puntos críticos del conjunto de procesos y sistemas que se utilizan en las elaboraciones.

Los registros APPCC permiten hacer todo el seguimiento o trazabilidad de un producto para garantizar la seguridad alimentaria de las personas que accedan a su consumo.

Un ejemplo de registro es el que se realiza cuando llega a la partida un producto:

Fig. 1.18. Ficha de registro.

FICHA DE REGISTROS			
Fecha: 25/04/2013		Hora: 9.05	
Alimentos refrigerados	Sí	Congelados	No
Proveedor:	Cárnicas Jiménez		
Temperatura del transporte refrigerado: 4 °C			
Producto muestra: Jamón york			
Temperatura del producto muestra: 5 °C			
Fecha de lote: 10/03/2015		Fecha caducidad: 20/03/2015	
Estado embalajes y embases		El estado es bueno.	
Observaciones calidad producto			
Comprobación de pesos y cantidades		Sí <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Actividades

- Explica con tus palabras por qué es tan importante la documentación asociada a los procesos productivos de un postre.
- ¿Qué documentos intervienen en la previsión de las necesidades? Explica en qué consisten y cómo se relacionan para establecer las previsiones de pastelería.
- Elabora la ficha de producción de un postre que elabores habitualmente en tu casa. Si tuvieras que fijar un precio a una ración de este postre ¿Te es útil la ficha de producción? ¿Qué informaciones le faltan? ¿Cómo se llama el documento que permite establecer el coste?
- ¿Qué finalidad tiene la comanda o propuesta de pedido? ¿A quién va dirigida?
- ¿Qué diferencia hay entre el vale de retirada y una propuesta de pedido?
- Entre las tareas del listado de trabajo del día están la regeneración de algunas elaboraciones que se necesitarán para el momento del ensamblaje de los postres del servicio y otras para los del servicio del día siguiente. Explica el proceso de regeneración que seguirías para: *un bizcocho congelado envuelto en papel film, una crema acabada de pasteurizar, un producto refrigerado envasado al vacío, unas hojas de gelatina, un semifrío congelado, elementos secos o crujientes que han perdido algo de su consistencia.*
- Con el permiso de vuestro profesor o profesora revisad los productos que se encuentran en las cámaras frigoríficas y de congelación de la partida de pastelería de vuestra escuela. ¿Están etiquetados? ¿Qué informaciones contienen las etiquetas? ¿Para qué sirve la información de las etiquetas?
- ¿Qué son los registros APPCC?