

FICHA TÉCNICA

¿Qué es una ficha técnica?

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

Si bien se emplean términos técnicos, no deja de ser una **herramienta sencilla** para estar al tanto de los procesos de cada elaboración que constituye nuestra oferta gastronómica. Es un **documento sumamente importante en cocina** puesto que cualquiera que coja esta ficha técnica debería saber elaborar el plato bajo un estándar establecido.

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

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

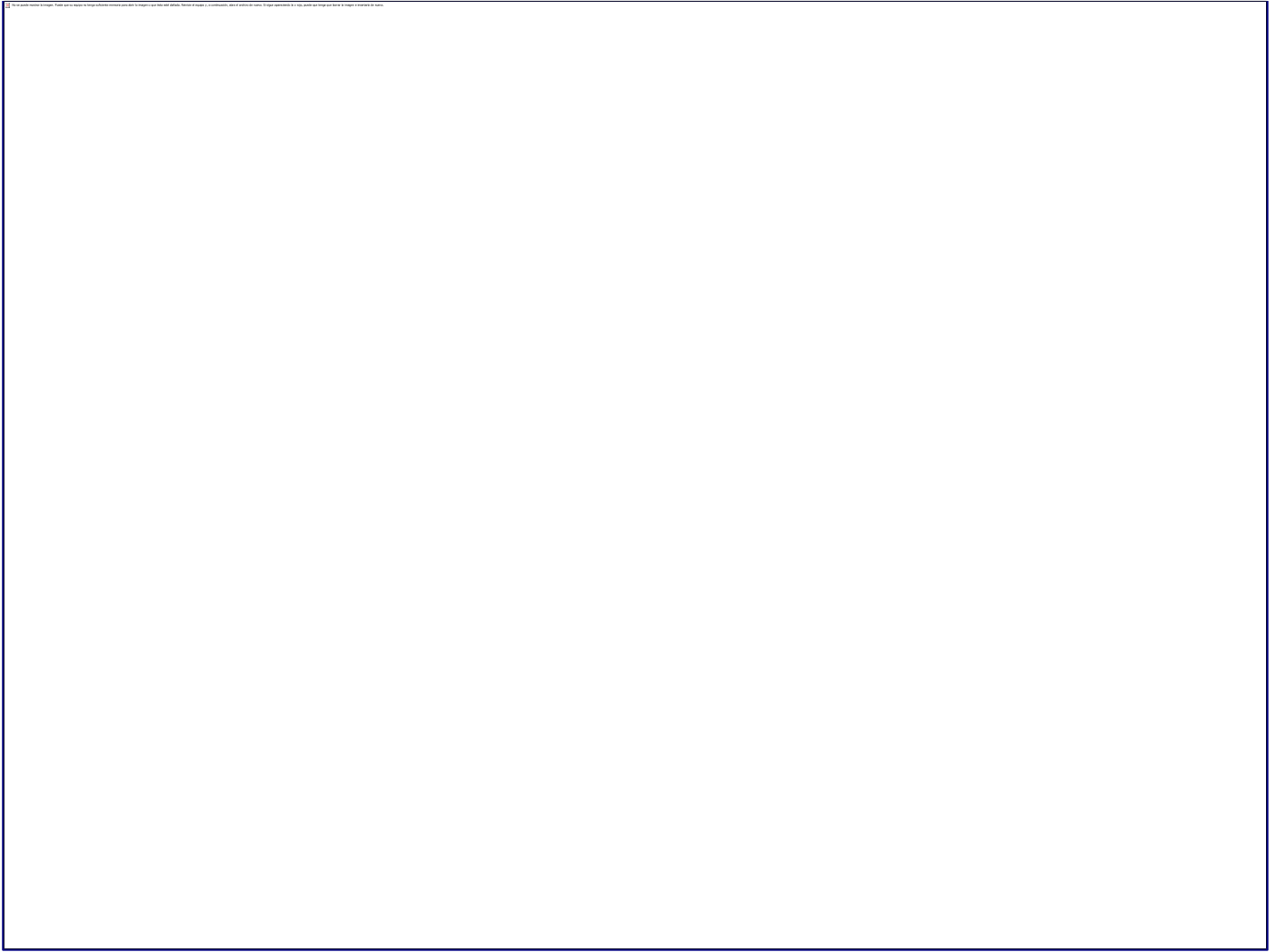
En la **ficha técnica** como su propio nombre lo indica, se incluyen términos más técnicos,

- ⑩ Tipo de corte aplicado.
- ⑩ Sistemas de cocción utilizados.
- ⑩ Temperaturas en función del género.
- ⑩ Número de comensales o raciones obtenidas de las cantidades utilizadas
- ⑩ Control sanitario.
- ⑩ Recomendaciones nutritivas o productos de intercambio en caso de intolerancias o alergias.

En una ficha técnica se recogerá toda la información necesaria para *estandarizar la información de los procesos* a realizar para desarrollar con éxito la preparación de las elaboraciones que se desarrollan en un establecimiento.

Es importante no confundir **escandallo** con ficha técnica, en ambos documentos se indican los productos con sus cantidades a utilizar en una elaboración, el objetivo del escandallo es realizar el **cálculo de costes de la materia prima** empleada.

A continuación, os dejamos un **ejemplo de ficha técnica de un plato** con los apartados e información a rellenar en cada uno de ellos.



EL ESCANDALLO.

Uno de los documentos que nos ayudan a controlar el rendimiento en una cocina es el escandallo.

¿Para qué se utiliza el escandallo?:

Para analizar de forma adecuada el rendimiento de un producto.

¿Que se escandalla?:

Cualquier producto perecedero (carne, pescados, frutas, verduras....).

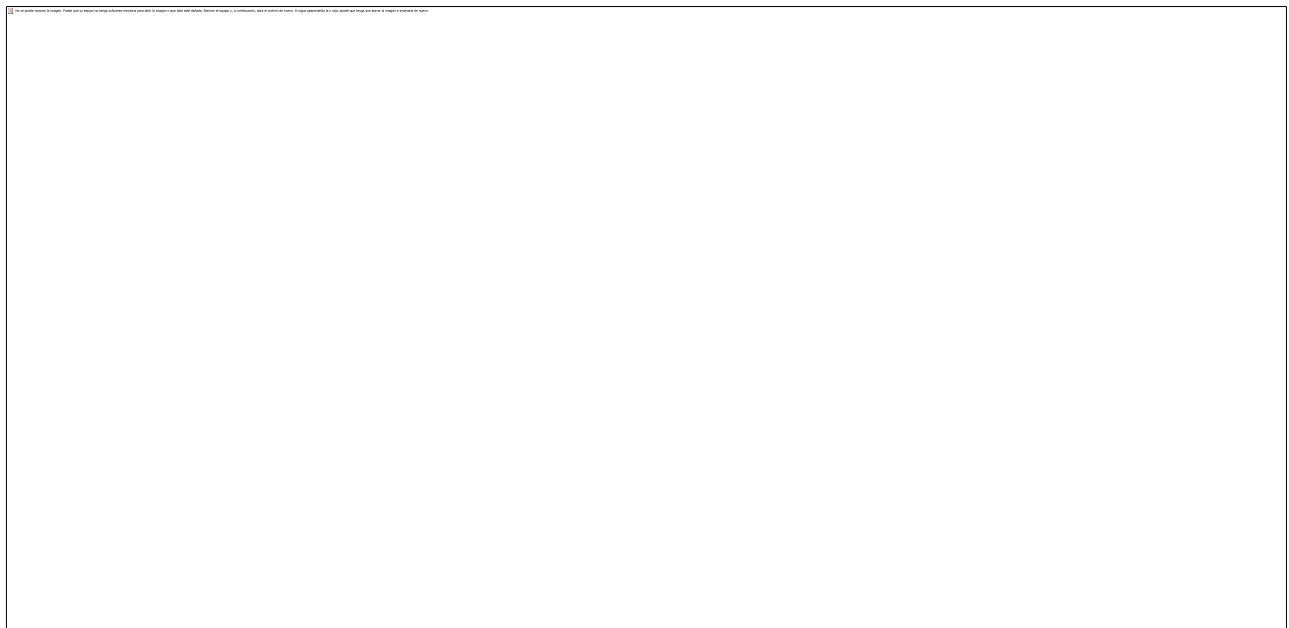
¿Que factores sufren los productos perecederos?:

Mermas en su conservación: por ejemplo la maduración de la carne (al estar colgada en cámara a un 65% de humedad durante ocho días pierde el 5% si está en trozos pequeños.Si está en trozos grandes perdería un 2% de su peso aproximadamente.).

Desperdicios en su preparación: por ejemplo, extracción de huesos,vísceras,espinas,mondas de fruta u hortalizas....

¿Y los productos enlatados o en conserva?:

Se tendrá en cuenta el peso neto escurrido, no el peso total del contenido de la lata, o conserva.



Ejemplo de ficha de escandallo

Para determinar el PVP de un plato lo primero que deberemos saber es qué porcentaje queremos que represente la materia prima que utilizamos para elaborar ese plato.

¿Que factores intervienen?.

- Ⓢ **La política de precios del negocio**, que estará basada en el tipo de establecimiento, la competencia y el poder adquisitivo de la clientela potencial.

Por ejemplo, el precio de un plato no será el mismo en un restaurante de menú que en un

restaurante a la carta. La competencia y la clientela de estos dos sitios también son diferentes.

⑩ **El coste de la materia prima**, cuanto más cara sea la materia prima más alto será el porcentaje que representa sobre el precio de venta.

Por ejemplo, a un plato (arroz con bogavante) con un coste elevado de la materia prima (5€) tendremos que aplicarle un 40 % de coste de materia prima para que el PVP no sea excesivo (12,5 €), si aplicáramos un 20% el PVP se dispararía (25 €).

¿Que datos figuran en una ficha de receta?

Nombre del plato.

Grupo al que pertenece: primeros, segundos, postres...

Tipo de oferta: carta, menú, banquete, sugerencias.

Nº de personas: para cuántas personas está pensada la receta.

Temporada: cuál es la temporada de la receta.

Salsa: si el plato está acompañado de salsa indicamos cuál es.

Guarnición: si el plato va acompañado de guarnición indicamos cuál es.

Ingredientes del plato.

Cantidad de los ingredientes.

Unidad de los ingredientes: gr, kg, lt...

Observaciones: si tenemos que hacer alguna puntualización sobre el plato.

Presentación: cómo debe ser la presentación del plato. Puede adjuntarse una foto del plato.



Ejemplo de ficha de receta.

Es importante el tiempo que vamos a necesitar a la hora de elaborar un menú, bufete, etc, en especial para grandes banquetes.

Para esto hacemos las **fichas de planificación de tareas** donde desarrollamos, paso a paso, cada uno de los tiempos que empleamos en cada tarea.

FICHAS DE TAREAS O CHECK LIST

Este tipo de ficha se emplea para saber el rendimiento de cada plato a nivel de:

Mano de obra: cuántas personas vamos a necesitar, según el tiempo que nos lleve preparar ese menú, banquete, etc...

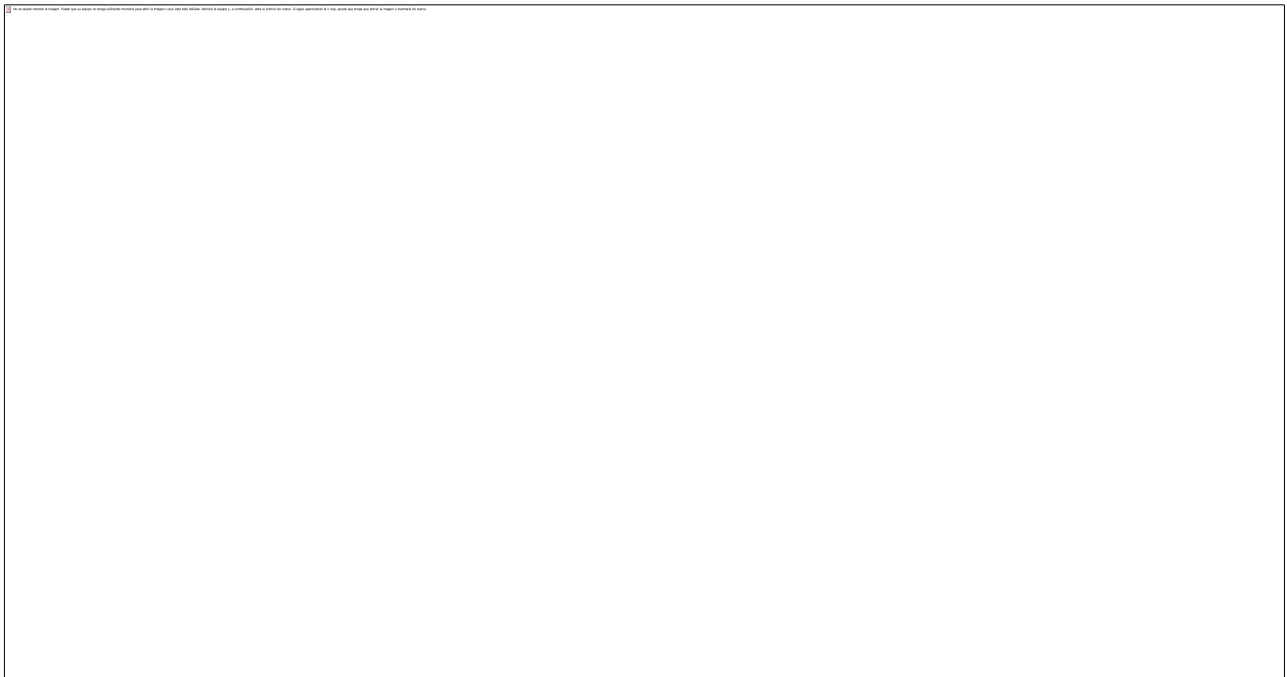
Tiempo de elaboración: vemos cuánto tiempo nos lleva cada tarea, así sabremos el tiempo que nos lleva preparar todo el menú.

Maquinaria: sabremos de antemano la maquinaria y el menaje que nos hace falta para elaborar ese menú.

Si no nos llega puede ser necesario cambiar algún plato del menú. Por ejemplo, si hay varios platos para hacer en el horno puede que haya que cambiar alguno por resultar imposible su elaboración.

También nos sirven para organizarnos, ya que las tareas tendrán un orden lógico en su elaboración empezando siempre por lo que hay que hacer primero y así sucesivamente.

Aquí tenemos una muestra de una ficha de planificación de tareas. Estas fichas suelen colocarse en un sitio estratégico de la cocina donde el personal puede ver fácilmente el trabajo que hay que desarrollar.

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for a task planning sheet or checklist. The box is completely blank, with no text or markings inside.

Por otro lado podremos desglosar cada plato con una nueva ficha como la que vemos a continuación:

<https://tculinarias.wordpress.com/2015/02/03/control-de-la-produccion-en-cocina/>

Iconos alergias reglamento europeo 1169/2011

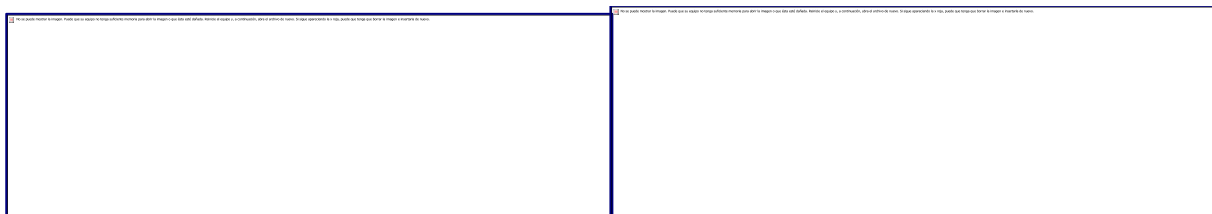
normativa europea 1169/2011.

El presente post tiene carácter informativo, recomendamos el asesoramiento de un profesional en Nutrición, la aplicación de esta normativa es algo más compleja de lo que pudiera parecer a simple vista.

La utilización de iconos informativos tiene numerosas ventajas con respecto al texto.

Los iconos son comprensibles para todas las nacionalidades, lo que nos facilita la traducción de las listas y/o cartas.

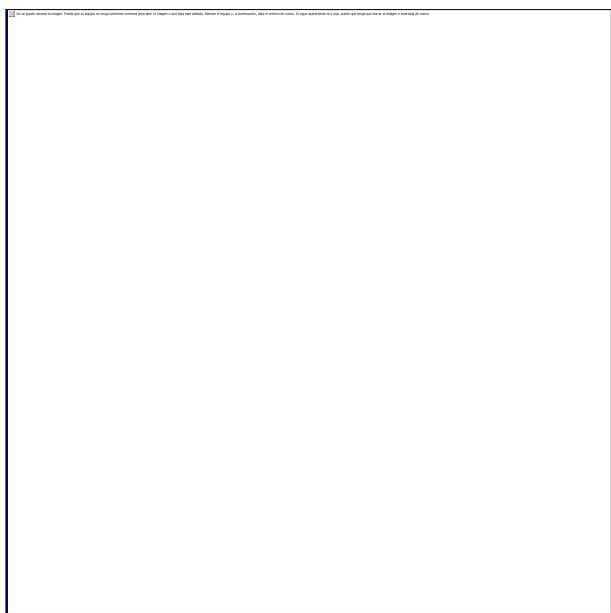
Por otro lado si queremos incluir la información sobre alérgenos en las cartas los iconos reducen considerablemente el espacio necesario, como podemos ver en el siguiente ejemplo realizado por SANTPANI.



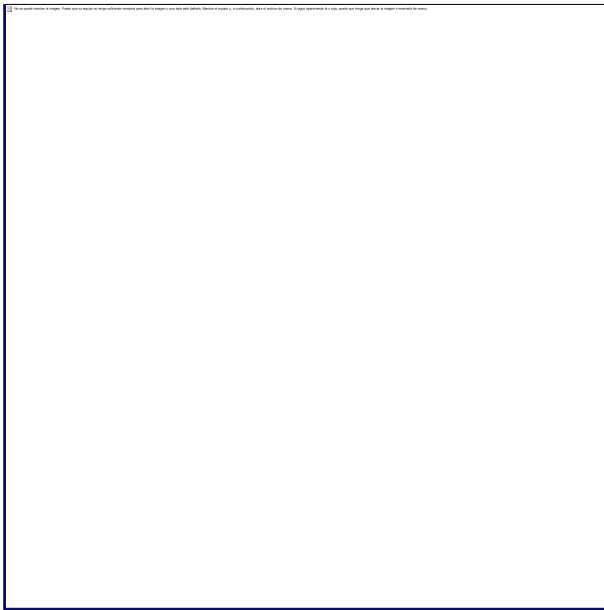
Los iconos facilitan la identificación rápida de los alérgenos, lo que sin duda agilizará la toma de comanda.

Lo primero que debemos destacar es que existen dos formas de expresar los alérgenos en listados o cartas.

Podemos utilizar iconos que indiquen que un determinado producto está libre de determinados alérgenos utilizando los iconos en los que aparece el alérgeno dentro del símbolo internacional de prohibición.



[Clic aquí para descargar original.](#)



[Clic aquí para descargar imagen original.](#)

También podemos utilizar los símbolos de los alérgenos sin el símbolo de prohibición para indicar que el producto contiene ese alérgeno.



La siguiente imagen es vectorial lo que nos da gran versatilidad sobre diferentes fondos, además incluye todos los iconos necesarios para el nuevo reglamento, podeis recortar cada uno de los iconos para utilizarlos de forma individual.



(Imagen vista en Asnutri)

Podéis encontrar más iconos en la pagina de 123RF

Muy interesantes tambien los iconos que nos facilita Heosa junto con una guía muy completa sobre alergenosen.



Nombre de la elaboración:

Utensilios:

Maquinaria:

Número de raciones:

Tipo de servicio:

Ingredientes:

Imagen:

Elaboración:

Posibles fallos:

Puntos críticos: