

# Planificación de la producción gastronómica

Profesor: Nicolás Neira Salas

Curso: 3° A y B

Fecha: del 16 al 20 de marzo de 2020 y  
del 23 al 27 de marzo de 2020

Oa 4: ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e incomodidad

- **Objetivo: comprender que tipos de insumos y materia prima necesitamos para una buena planificación.**

- Equipar un restaurante y ponerlo en marcha requiere de dedicación, tiempo y dinero; sin embargo es algo muy emocionante y gratificante toda vez que el local empieza a traer buena clientela.
- Si eres apasionado por la cocina, si quieres difundir el legado de tus recetas favoritas, esas que te recuerdan a tus abuelos y con tradición de familia, nada mejor que acondicionar un buen local, planear el **equipamiento del restaurante** de tus sueños y lanzarte a la aventura.

- Si resides en un país extranjero, es buena idea ofrecer esos platos tan tuyos, te sorprenderán los gustos y preferencias de los ciudadanos por la comida foránea. Así por ejemplo, estudios hechos en España develaron que un increíble 16% de los ibéricos siente antojos por la comida picante, latina como los tacos mexicanos o el ceviche peruano.
- Si eres chef o anteriormente has acumulado experiencia como propietario de un restaurante o empleado de uno, no tendrás ningún problema para confeccionar el presupuesto de forma idónea o ajustada a tus expectativas.
- Antes de equipar la cocina de un restaurante, si es la primera vez que vas emprender en el negocio de la gastronomía o no acumulas mucha experiencia en el ramo, es vital que te apoyes en tu futuro chef, jefe de cocina, socio o algún experto de modo de planificar la adquisición del equipamiento de forma eficiente y tener una mejor medida del inventario necesario para iniciar un restaurant.

- En cuanto al equipamiento de un restaurante, la calidad es lo primero, elige solo equipos de marcas reconocidas, exige certificaciones de calidad y la mayor garantía posible, acá vale mucho el refrán “lo barato sale caro.”
- **¿Cómo equipar la cocina de un restaurante?**
- A la hora de **equipar un restaurante**, la cocina representa la partida de mayor peso. Implica desembolsos para la compra de hornos, estufas, freidores, extractores, cuartos fríos, refrigeradores, congeladores. Estos equipos en conjunto implican la mayor inversión. Veamos ciertos detalles.
- **Hornos y cocinas**
- Una serie de diseños y gamas de hornos, están disponibles para adaptarse a las necesidades de estilo y espacio de la cocina.
- Tanto hornos de convección, como estándar se consideran necesarios. Los hornos mixtos que combinan elementos de los dos, pueden ser útiles si el espacio es un problema.
- Una cocina con espacio para una plancha, parrilla y quemadores, también debe tenerse en cuenta y dependerá de la temática en general del menú del restaurante.

- Para completar el **equipamiento básico del restaurante**, una mesa de vapor para mantener los alimentos calientes, una freidora y una campana o extractor también son necesarios.

### **Batería de cocina**

- A la hora de dotar y **equipar la cocina de un restaurante**, las previsiones de tamaño de los utensilios de cocina es algo vital.
- Ollas con capacidad de 4 a 20 litros, son un buen punto para comenzar, junto con diferentes tamaños de cacerolas para saltear y hacer salsas. La olla a presión es otra previsión muy importante, 18 litros en adelante es un buen tamaño. Estos serán los caballos de batalla de tu cocina, así que comprar la mejor calidad te ahorrará dinero a largo plazo.
- También necesitarás sartenes de hotel de 2 y 4 pulgadas (5,08 y 10,16 cm), bandejas para hornear y moldes. Otros equipos pueden incluir: braseros, cazuelas, vaporeras, utensilios de cocina de hierro fundido, aluminio o acero inoxidable.

- **Área de preparación**
- Tener una buena mesa de preparación en acero inoxidable, estanterías y equipos adecuados para la elaboración de la comida te ahorrará tiempo y dinero.
- En la **dotación del restaurante**, el área de preparación no estará completa sin:
  - Una batidora industrial
  - Un par de licuadoras profesionales, una para frutas, otra para verduras y salsas
  - Una rebanadora
  - Procesadora de alimentos
  - Horno de microondas
  - Cafetera expresa
  - Equipo comercial de moler y cortar carne
  - Son solo algunos de los artículos de mayor precio y muy necesarios.

- **Almacenamiento en frío**
- Al igual que el resto del **equipamiento de un restaurante**, tu capacidad de refrigeración y congelación son vitales y deben ser dictadas por el volumen proyectado de comidas servidas o aforo de tu restaurante y el espacio disponible.
- Muchos restaurantes comerciales utilizan cabinas de refrigeradores y algunos incluso usan cámaras frigoríficas o cuartos fríos. Sin embargo, hay disponibles unidades autónomas de buena calidad que se pueden utilizar de forma segura y eficiente.



- **Utensilios y complementos varios.**
- La lista para **equipamiento y dotación** de la **cocina de un restaurante** estará completa con otros artículos complementarios pero muy necesarios, entre los que están:
  - Tazones para mezclar
  - Cubertería
  - Balanza de alimentos
  - Espátulas
  - Batidores
  - Cucharas de mangos largos
  - Ralladores
  - Peladores.
  - El equipo más grande de preparación que necesitarás son tinajas de transporte, tablas de cortar, centrifugadoras para verduras, abrelatas profesionales y recipientes para almacenar alimentos.
  - A este nivel consideramos que tienes una previsión muy completa sobre la dotación y el **equipamiento necesario** para la **cocina de un restaurante**

## Actividad:

- Copie la materia en su cuaderno y de ejemplo de cada material que ud conozca o considere que debe estar en su cocina
- Basado en la información entregada que tipo de restaurant podría implementar.
- Dibuje un plano de la cocina que le gustaría tener para un restaurant de 80 personas
- Hacer un afiche con fotos, recortes o dibujos de todos los insumos de cocina que va a necesitar para un equipamiento.