

Especialidad: Gastronomía.

Módulo: PPG

Docente a cargo : Leonor Romero

Objetivos:

- Conocer y entender lo que es la planificación
- Conocer las etapas de la PLANIFICACION DE LA PRODUCCION GASTRONOMICA
- Identificar diagrama de trabajo en PPG
- Conocer Cronograma de trabajo en la PPG (carta Gantt)

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Lea atentamente esta guía, escriba o pegue en su cuaderno el módulo entregado y desarrolle.

AE: Reconocer la importancia de la planificación en la producción gastronómica.
Identificando las etapas de la producción, utilizar y conocer la carta gantt

Guía de estudio y aprendizaje de la Planificación de la Producción gastronómica

3° medios gastronomía

PLANIFICACION:

Se entiende por planificación (planeación, planeamiento) al **conjunto de acciones y decisiones creadas para cumplir un objetivo específico**, utilizando los recursos a disposición (humano/maquinaria /tiempo etc.)

Es la creación de un **plan**, de una agenda de trabajo o de otra manera es la determinación de las acciones Por cumplir en un cierto orden, en un tiempo específico.

A partir de esta definición podemos identificar distintas planificaciones con una base en común, pero con un plan distinto a ejecutar, de esta manera comenzamos a identificar la que nos convoca "**PLANIFICACION DE LA PRODUCCION GASTRONOMICA** "

Se desarrollará en función de su interacción con el entorno, en donde participan ejecutores, todos los elementos que intervengan y en cualquiera de sus niveles.

La meta del servicio de una empresa gastronómica es brindar al cliente alimentos bien preparados, con calidad óptima, de higiene, servicio adecuado, y un precio justo.

Los insumos utilizados en la producción gastronómica son sometidos a una serie de modificaciones para lograr el producto final.

PRODUCCION GASTRONOMICA:

Dentro de la producción gastronómica, existen varias etapas las cuales al fusionar deben cumplir con los estándares de la planificación final.

Podemos identificar los siguientes procesos como compras, elección de proveedores, elaboración, cuartos, maquinarias y utensilios a utilizar etc. Cada una de estas etapas posee identidad propia, dividiéndose así en dos etapas.

Pre producción

Involucra la mise and place de la producción y aquí encontramos, la búsqueda de menú, materias primas a utilizar, proveedores, maquinarias, estado de higienización.

Producción

Involucra a todo lo el desarrollo gastronómico para los distintos tipos de servicios.

Ejemplo de Diagrama de trabajo y zona de un sistema de producción

Etapa	Pre Producción			Producción	
Zona del Restaurante	Área de recepción, almacén	Cámaras de congelación y refrigeración	Prep-preparación	Cocina fría, Cocina caliente, pastelería, panadería	Línea: área de despacho a meseros
Actividades	Recepción de mercancías	Almacenaje según PEPS y género de materia prima	Lavado y desinfectado de materias primas	Cocción y elaboraciones culinarias básicas	Distribución de alimentos al salón comedor.

Cronograma de trabajo en la PPG

¿Por qué es necesario un cronograma?

Para evitar que todo se junte a última hora o que se te olviden las innumerables tareas que existen detrás de una planificación, y así concretar la producción ej: volumen de tareas y posibles participantes.(equipo de trabajo)

La mejor herramienta que puedes utilizar es la "CARTA GANTT" se utiliza para planificar y programar tareas en un periodo determinado. Permite una cómoda visualización y seguimiento de las tareas. Es una forma fácil de ver en un mismo documento todas las tareas con las que debemos cumplir, en un plazo determinado.

A Continuación, podrás observar una carta Gantt tipo para efectuar tu planificación de la producción gastronómica

LA CARTA GANTT



¡¡VAMOS QUE SE PUEDE!!

Luego de leer atentamente esta guía, desarrolle la siguiente actividad:

- 1- ¿Según lo entendido, Qué importancia tiene la Planificación en el desarrollo de la producción gastronómica?

- 2- Crees que es necesario realizar solo una Carta Gantt tanto para la pre producción y la producción? Valide su respuesta con la realización de una carta Gantt según crea conveniente, para una preparación a su elección.(ENSALADA,CENA/ALMUERZO)

- 3- Identifica la etapa de la pre producción de una torta de merengue frambuesa.

- 4- Crea un diagrama de trabajo para una elaboración de torta 3 leches.

CONFIA EN TI MISMO, SABES MÁS DE LO QUE TÚ ERES"