

**Especialidad: Gastronomía.**

**Módulo: PPG3**

**Docente a cargo: Leonor Romero Rojas**

**Objetivos:**

- Conocer lo que es una Ficha Técnica
- Elaborar Ficha Técnica
- Reconocer importancia para la producción gastronómica

**Instrucciones para el desarrollo de la guía**

**AE: Establecer y reconocer importancia de lo que significa la ficha técnica**

# Guía de estudio y aprendizaje de la Planificación de la Producción Gastronómica

## 3° medios gastronomía



shutterstock.com • 629982182

### **¿QUE ES UNA FICHA TECNICA?**

De manera sencilla podemos definir que una FT Por definición es el documento que recoge toda la información necesaria para desarrollar una receta donde se indican cantidades, productos, procedimientos de elaboración.

Por lo tanto, en PPG, juega un papel muy importante para definir costos, precios y procedimientos, seguimos hablando de la una planificación completa antes de comenzar la producción.

Es una herramienta que nos permite estar en conocimiento de cualquier procedimiento de las distintas preparaciones, es el apoyo para TODA persona que necesite desarrollar la preparación, NO debemos confundir la receta de la Ficha técnica, esta última nos entregas más información en PPG desde el corte, temperatura de cocción etc, entrega datos más técnicos que una receta normal.

Para comenzar con esta **planificación de la ficha técnica** , debemos definir que preparaciones vamos a realizar:

En esta ocasión seleccionaremos "la preparación"

Ej.: CHARQUICAN

### Que información rescataremos al realizar la FT

1. Ingredientes para un solo plato
2. Tipos de cocción
3. Tipo de corte para cada ingrediente
4. Temperaturas
5. Vida útil considerando, las materias primas utilizadas.
6. % porcentaje de pérdida al elaborar (cascara, resto que pudiesen quedar en Bols, grasas etc) esto se realiza para ver real rendimiento de la preparación, por lo general se lleva como 10% de pérdida.
7. Sacar costos por kilos según gramaje de las materias primas.  
Ejemplo :1 kilo de papas tiene un valor de \$800, de los cuales vienen 10 unidades de papas por kilo, cada papa pesa 100 grs. aprox, si en este caso que tenemos CHARQUICAN y la preparación nos indica que se utilizarán 100 grs de papa, serán entonces \$80 por porción individual.



### ¿Qué datos figuran en una ficha de Técnica?

Nombre del plato.

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

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

N.º 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.

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

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



Aquí tienes un formato real para la elaboración de una FT

FICHA TÉCNICA			
Nombre: Apellidos: Fecha: Grupo o Familia: Num. pax:		Imagen o imágenes de la presentación del plato	
CANTIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES
MÉTODO DE ELABORACIÓN			
Explicación paso a paso. Indicar el tipo de corte, el sistema de cocción y la temperatura. En caso de componerse de diferentes elaboraciones, detallar cada una por separado.			
MONTAJE DEL PLATO			
Explicación detallada del orden en que se colocan los diferentes elementos en el plato.			
OBSERVACIONES Y VARIACIONES			
Advertir alérgenos, incluir opciones de sustitución. Alertar de congelación, regeneración, tiempo de conservación, muestras para control sanitario, etiquetado, etc.			
<a href="http://eloyrodriguez.com">eloyrodriguez.com</a>			

¡¡¡Vamos a poner en práctica!!!

### **DESARROLLE...**

**Según la información entregada realice una ficha técnica para las siguientes preparaciones, investigue su receta y desarrolle su FT.**

- **Fetuccini Alfredo**
- **Ensalada cesar**
- **Mousse de frutillas**

**Si puedes poner en practica alguna de ellas, seria una buena opción. Para entender su desarrollo e importancia.**

**Cariños y a cuidarse!!**