Manager's Corner

Cálculos de ingredientes

COORDINADOR DEL PROYECTO
Theresa Stretch, MS, RDN, CP-FS

DIRECTOR EJECUTIVO
Aleshia Hall-Campbell, PhD, MPH

INSTITUTE OF child nutrition
RESOURCES • TRAINING • RESEARCH

Area Clave: 2 Operaciones

Código: 2110 Recetas Estandarizadas

2020

Institute of Child Nutrition
The University of Mississippi

El Institute of Child Nutrition fue autorizado por el Congreso en 1989 y establecido en 1990 en The University of Mississippi en Oxford y es operado en colaboración con The University of Southern Mississippi en Hattiesburg. El instituto opera bajo de un convenio de subvención con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Food and Nutrition Service.

PROPÓSITO
Mejorar la operación de los programas de nutrición infantil a través de la investigación, educación y capacitación y de la diseminación de información.

VISIÓN
Encabezar a la nación al proporcionar investigaciones, educación y recursos para promover la excelencia en los programas de nutrición infantil.

MISIÓN
Proporcionar información relevante basadas en investigaciones y servicios que promueven la mejoría continua de los programas de nutrición infantil.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU, Food and Nutrition Service a través de un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de los EE.UU, y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del gobierno de los EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura de los EE.UU, esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para presentar una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2020, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:
Institute of Child Nutrition. (2020). *Recursos del gerente: Cálculos de ingredietes*. University, MS: Author.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para más información, por favor comuníquese con helpdesk@theicn.org. Febrero 18, 2020

Índice

Estándares profesionales 1

Introducción 1

Descripción general de la lección 2

Preguntas para el personal 2

Actividad: Cálculos de ingredientes 3

Referencias 7

Estándares profesionales

PRODUCCIÓN ALIMENTARIA – 2100

El empleado será capaz de utilizar efectivamente los principios de preparación de alimentos, registros de producción, equipo de cocina, y la acreditación de alimentos para preparar alimentos de recetas estandarizadas, incluyendo aquellas para dietas especiales.

2110 – Recetas estandarizadas
Entender y preparar efectivamente alimentos al usar una receta estandarizada.

Introducción

Recursos del gerente: Cálculos de ingredientes está diseñado para empoderar gerentes a usar la capacitación de su personal. Cada lección dura máximo 15 minutos. Esta lección contiene:

- Objetivos de aprendizaje
- Enunciado explicando la importancia del tema
- Lista de materiales
- Instrucciones sobre cómo presentar la información
- Preguntas para el personal
- Una actividad para fortalecer o refrescar el conocimiento del personal

Descripción general de la lección

Instrucciones para la lección:

- Repase el objetivo de la lección y la información del contexto.
- Repase la razón por la cual la lección es importante.
- Cuestione al personal las preguntas.
- Facilite la actividad descrita.
- Aporte tiempo para que el personal haga preguntas.

Objetivo: Identificar cómo ajustar cantidades de ingredientes para necesidades de producción.

Información contextual: Aunque el rendimiento para las Recetas Estándares del USDA están listadas en cantidades de 50 o 100, las recetas tendrán que ser ajustadas para el actual número de servicio pronosticado. Adicionalmente, las recetas podrían ser ajustadas dependiendo de la disponibilidad de ingredientes.

¿Por qué es importante? Cuando no ocurren ajustes a las recetas, los costos de inventario y de trabajo podrán ser afectados, al igual que otros componentes de la misma receta (i.e., unidad de medida, tiempos para cocinar, temperaturas).

Preguntas para el personal

- **¿Qué ocurre cuando el registro de producción requiere mayor o menor porciones a las identificadas en la receta estandarizada?**
  Respuesta: Los ingredientes en la receta tendrán que ser aumentados o reducidos dependiendo del número de porciones para preparar como se indica en el registro de producción.
- **Si una receta requiere 15 libras de pollo desmenuzado, pero solo hay 10 libras disponibles, ¿que tendría hacer el personal antes de preparar la receta?**
  Respuesta: La receta tendrá que ser reducida basándose en la cantidad de pollo desmenuzado.
- **Si una receta es estandarizada para 100 porciones, pero se necesita 225 porciones, ¿que tendrá que hacer el personal antes de preparar la receta?**
  Respuesta: La receta tendrá que ser aumentada basándose en la cantidad de porciones necesitadas.

Actividad: Cálculos de ingredientes

Materiales de la actividad incluidos en este documento:

- **Hoja Informativa de Productos de Alimentos del USDA**
- **Cálculos de ingredientes**
- **Cálculos de ingredientes - Clave de respuesta**

Materiales provistos por la operación nutricional de la escuela:

- Copias de folletos
- Utensilios para escribir
- Calculadora (opcional)

Instrucciones de la actividad:

- Imprima los folletos y hojas de trabajo.
- Pida al personal que realice los cálculos de las recetas, utilizando la **Hoja informativa de productos alimenticios del USDA** y **Cálculos de ingredientes.**
- A la conclusión de la actividad, repase la **Clave de respuesta de Cálculos de ingredientes.**

Hoja informativa de productos alimenticios del USDA

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Hoja Informativa de Productos de Alimentos del USDA

100101—Pollo, Trocitos, Cocido, Congelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este producto es totalmente cocido, carne de pollo en trocitos. Este producto es picado en aproximadamente cubitos de ½ pulgada, y es un producto natural que contiene un mínimo de 50% de carne blanca. Este producto es enviado congelado en cajas de 40 libras, conteniendo ocho paquetes de 5 libras o cuatro de 10 libras.

ACREDITACIÓN/RENDIMIENTO

- Una caja de 40 lb de pollo en trocitos de alimentos del USDA rinde aproximadamente 640 porciones de 1 oz.
- Acreditación CN: Aproximadamente 1 onza de trozos de pollo acredita como 1 onza equivalente de carne o sustitutos de carne. Se confirma la acreditación de producto individual utilizando la etiqueta CN de la declaración de formulación de producto.

RECOMENDACIÓN CULINARIA Y RECETAS

- El pollo en trocitos es un ingrediente versátil que puede ser utilizado en una variedad de comidas como burritos, ensaladas de pollo, rollitos, sopas, guisos, o como ingrediente en la barra de ensaladas.
- Para mas métodos culinarios e ideas de recetas, visite el ICN en www.theicn.org o Team Nutrition en https://healthymeals.fns.usda.gov/recipes/recipes-school-food-service.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ALMENTARIA

Para más información sobre almacenamiento seguro y temperatura de cocción y prácticas del manejo seguro, por favor refiérase a Developing a School Food Safety Program Based en el Process Approach to HACCP Principles en: https://www.fns.usda.gov/sitesDefault/files/Food_Safety_HACCPGuidance.pdf.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 1 onza (28 g)/1 MMA trozo de pollo

Cantidad por porción	
Calorías	36
Grasa Total	1g
Grasa Saturada	0g
Grasa *Trans*	0g
Colesterol	21mg
Sodio	28g
Carbohidratos Totales	0g
Fibra Dietética	0g
Azúcar	0g
Proteína	6g

Fuente: Etiqueta de proveedor de alimentos del USDA

Información sobre alérgenos: Por favor refiera a la declaración de alérgenos colocada sobres las afueras del paquete del producto para información específica del proveedor. Para más información, por favor comuníquese con el fabricante del producto.

Los valores nutritivos en esta sección son de del USDA National Nutrient Database for Standard Reference o son valores representativos de la etiqueta del proveedor de alimentos del USDA. Por favor refiérase a la etiqueta de Infromación nutricional del producto o a la lista de ingredientes para información específica del producto.

Cálculos de ingredientes

Instrucciones: Utilizando la **Hoja informativa de productos alimenticios del USDA**, responda las siguientes preguntas. Redondee su respuesta al próximo .25 libra.

Calcule: Una caja de 40 lb de pollo en trocitos de alimentos del USDA rinde aproximadamente 640 porciones de 1 oz. ¿Cuántas porciones de 2.5 oz hay en una caja de 40 lb de pollo en trocitos de alimentos del USDA?

RESPUESTA:

Calcule: Usted usualmente prepara 100 porciones; hoy, se da cuenta que solo ocupa 60 porciones. ¿Cuántas libras de pollo en trocitos de alimentos del USDA se necesitan para 60 porciones de 2.5 oz?

RESPUESTA:

Cálculo de ingredientes – Clave de respuestas

Instrucciones: Utilizando la **Hoja informativa de productos alimenticios del USDA**, responda a las siguentes preguntas. Redondee su respuesta al proximo .25 libra.

Calcule: Una caja de 40 lb de pollo en trocitos rinde aproximadamente 640 porciones de 1 oz. ¿Cuántas porciones de 2.5 oz hay en una caja de 40 lb de pollo en trocitos de alimentos del USDA?

RESPUESTA: 256 - 2.5 oz porciones hay en una caja de 40 lb de pollo en trocitos del USDA.

(640 oz. ÷ 2.5 oz = 256 - 2.5 oz porciones)

Calcule: Usted usualmente prepara 100 porciones; hoy, se da cuenta que solo ocupa 60 porciones. ¿Cuántas libras de pollo en trocitos de alimentos del USDA necesista para 60 porciones de 2.5 oz?

RESPUESTA: 9.375 lb de pollo en trocitos de alimentos del USDA proveen 60 - 2.5 oz porciones

2.5 oz x 60 = 150 oz

150 oz ÷ 16 oz (1 lb) = 9.375 lb

9.5 lb de pollo en trocitos de alimento del USDA proverá 60 - 2.5 oz porciones

Nota: Respuesta son redondeadas al próximo .25 de libra.

Referencias

Institute of Child Nutrition. (2016). *Basic culinary math for school nutrition professionals instructor's manual*. University, MS: Author.

Institute of Child Nutrition. (2019). *School nutrition STAR: Procurement and inventory management instructor's manual*. University, MS: Author.

United States Department of Agriculture. (2015). *Professional standards for school nutrition professionals.* https://www.fns.usda.gov/school-meals/professional-standards

United States Department of Agriculture. (2016). *USDA foods product information sheets*. https://www.fns.usda.gov/fdd/nslp-usda-foods-fact-sheets

The University of Mississippi
School of Applied Sciences

800-321-3054
www.theicn.org