

Manager's Corner

Cocina por lotes

COORDINADOR DEL PROYECTO

Theresa Stretch, MS, RDN, CP-FS

DIRECTOR EJECUTIVO

Aleshia Hall-Campbell, PhD, MPH



NUTRITION



OPERATIONS



ADMINISTRATION



COMMUNICATIONS/
MARKETING

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 disseminación 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.

Suggested Reference Citation:

Institute of Child Nutrition. (2020). *Recursos del gerente: Cocina por lotes*. 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.

For more information, please contact helpdesk@theicn.org. Febrero 18, 2020

Índice

Estándares profesionales.....	1
Introducción.....	1
Descripción general de la lección.....	2
Preguntas para el personal	3
Actividad: Cocina por lotes.....	4
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: Cocina por lotes 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 los beneficios de cocinar por lotes.

Información contextual: El cocinar por lotes es el término utilizado para cocinar en pequeñas cantidades (número de porciones) como sean necesarias durante todos los periodos del servicio. Por cocinar los elementos de comida cuando se necesitan en vez de cocinarlos todos al mismo tiempo, el cocinar por lotes puede ayudar a proteger la calidad de los alimentos y a reducir el desperdicio.

¿Por qué es importante? El cocinar por lotes o cocinar en línea reduce la pérdida innecesaria de sabor, textura, color, y valor nutritivo. El cocinar por lotes también ayuda a controlar los costos al reducir el desperdicio y ayuda a mantener la calidad del producto.

Preguntas para el personal

- **¿Qué es cocinar por lotes?**

Respuesta: Cocinar por lotes significa cocinar en cantidades menores a la vez – apenas suficiente para un periodo individual de servicio.

- **¿Cuáles son los beneficios de cocinar por lotes?**

Respuesta: Cocinar por lotes puede ayudarnos a proteger la calidad de la comida y a reducir el desperdicio. Por ejemplo, si un elemento de la comida no es igual de popular como otros elementos del menú, cocinar por lotes empodera al personal a rebajar la cantidad que fue planeada originalmente. Por el contrario, si un elemento de comida está siendo más seleccionado por los clientes que lo previsto, el personal puede preparar lotes adicionales para cubrir la demanda. Aunque toma más tiempo y esfuerzo para cocinar en lotes, es fácil crear y ejecutar un plan de producción. El resultado final vale la pena – calidad de comida para los estudiantes más elevado con una reducción en desperdicio.

Tenga en Cuenta: Las respuestas dadas son solo ejemplos y no son una lista inclusiva de todas las respuestas posibles.

Actividad: Cocina por lotes

Materiales de la actividad incluidos en este documento:

- Tarjeta de puntuación de calidad para vegetales cocidos

Materiales provistos por la operación nutricional de la escuela:

- 2 bandejas pequeñas de servicio
- 4 libras de brócoli
- 2 (½-tazas) cucharones
- 10 tazones pequeños
- Guantes de cocina
- Vaporera u otra manera de cocinar el brócoli

Instrucciones de la actividad:

Nota al instructor: Para minimizar la preparación de esta actividad, intente realizar esta actividad en los días cuando el brócoli está siendo servido en el menú.

- Antes de la capacitación:
 - Reúna los materiales necesarios para completar la actividad.
 - Prepare el brócoli para cocinar basado en su receta estandarizada de su sitio.
 - Para los sitios sin receta estandarizada, puede encontrar una en la página <https://mrs.mdek12.org/recipe/steamed-broccoli-spears/>
 - Cocine al vapor el brócoli en dos pequeñas bandejas. Cada bandeja tendrá aproximadamente dos libras de brócoli antes de ser cocido.
 - Prepare una bandeja aproximadamente 90 minutos antes del inicio de la capacitación y colóquela en el calentador de comida (gabinete de calentamiento) hasta que empiece la capacitación. La bandeja representará el elemento de comida que no es cocido por lote.
 - Prepare la segunda bandeja aproximadamente 10 minutos antes del inicio de la capacitación. Esta bandeja representará el elemento de comida que es cocido por lote.
- Muestre las dos bandejas de brócoli al personal para que comparen y contrasten las diferencias en calidad y apariencia.
 - Recuerde utilizar los guantes de cocina cuando transfiriera bandejas calientes de comida del calentador a la vaporera.
- Cuestione el personal:
 - ¿Cuál de las dos bandejas de brócoli se ve más llamativo?

Recursos del gerente: Cocina por lotes

- ¿Cuál de las dos bandejas de el brócoli tiene mejor textura?
- ¿Cuál de las dos bandejas de el brócoli les gustaría probar?
- ¿Cuál de las dos bandejas de el brócoli es aceptable para servir?
- Haga que el personal evalúe la calidad de las dos bandejas utilizando la **Tarjeta de puntuación para vegetales cocidas**.

La tarjeta de puntuación de calidad para vegetales cocidos

Fecha: _____ Nombre del elemento del menú: _____

Orgullosamente preparado por: _____

Calidad marcada por _____

Instrucciones: Cuando la comida está lista para servir, use esta tarjeta de puntuación para evaluar su calidad. Marque **SI** cuando la comida satisfaga el estándar y **NO** cuando no. Marque NA (no aplica) cuando un estándar de calidad no aplica a la comida que está siendo evaluada. Use la sección de **COMENTARIOS** para explicar el por qué una comida no satisface el estándar.

Recuerde, si una comida no satisface los estándares de calidad, no debería de ser colocada en la línea de servicio.

TARJETA DE PUNTUACIÓN	SÍ	NO	NA	COMENTARIOS
APARIENCIA				
Color brillante típico del vegetal				
Las piezas del vegetal son de tamaño similar				
Las piezas están intactas (no están sobre cocinadas o con apariencia blanda).				
La decoración es comestible y apropiada para el platillo.				
TEXTURA O CONSISTENCIA				
El vegetal es tierno al pincharlo con el tenedor (ligeramente crujiente y no sobre cocinado).				
Todas las piezas del vegetal tienen la misma textura.				
Los vegetales que son parte de recetas estilo cacerola están bien combinados, tiernos e identificable.				
SABOR Y CONDIMENTACIÓN				
El vegetal tiene un buen sabor distintivo				
Los condimentos son detectables pero no dominantes.				
Los condimentos realzan el sabor del vegetal.				
Una cantidad mínima de sal ha sido agregada (de acuerdo a la receta si es que aplica)				
Si se usa una salsa, complementa al vegetal (suave, no dominante)				
TEMPERATURA DE SERVICIO				
Caliente: 135 °F o por encima				

Referencias

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>



The University of Mississippi
School of Applied Sciences

800-321-3054
www.theicn.org