HERRAMIENTAS, CONSEJOS E INFORMACIÓN PARA LA COCINA ~

Control de Porciones

CONTROL DE PORCIONES

El objetivo es servir alimentos sabrosos y atractivos a cada niño todos los días. La constancia es la clave. La primera persona y la última persona servidas merecen la misma calidad de alimentos y el mismo tamaño de porción.

El control de porciones significa obtener la cantidad correcta de porciones de una receta y servir la cantidad correcta de alimentos a los alumnos. Controlar las porciones es importante porque se:

- Cumple con los requisitos de patrones de comidas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus letras en inglés).
- Brinda la cantidad correcta de tamaño de porción para cumplir con las necesidades nutritivas de los alumnos.
- Asegura que el rendimiento de las recetas estandarizadas sea preciso.
- Contribuye a dar un rendimiento y tamaño de porción constante.
- Brinda un tamaño de porción uniforme para los clientes.
- Guía el orden y la preparación de los alimentos.
- Controla el costo y minimiza el desperdicio.

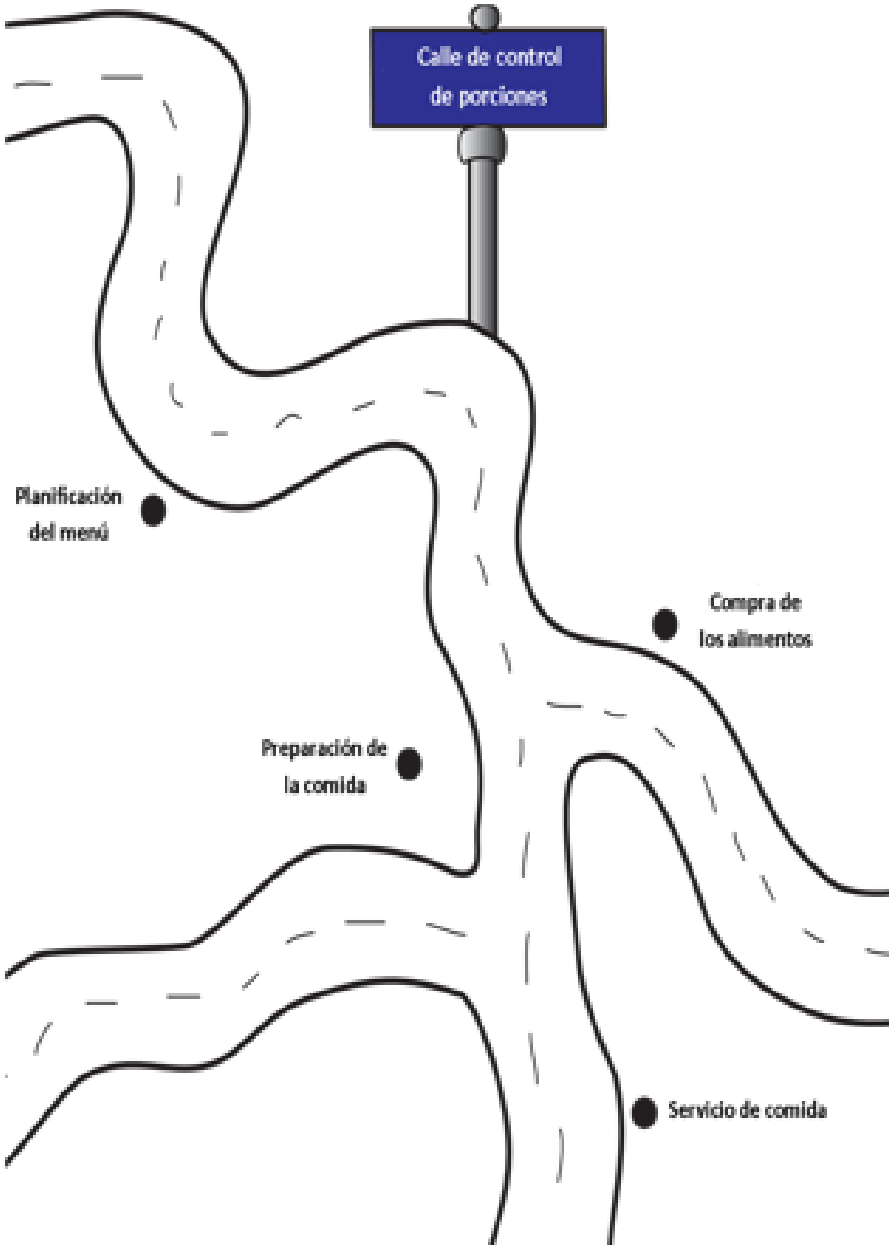
RECURSOS

***En el Camino a la Preparacion de Alimentos Profesional,* Instituto de Nutrición Infantil, 2007**

PUNTOS PARA CONSIDERAR

- Las comunes unidades porcionadas son por: cuenta, medida de volumen o peso. Dependiendo del producto alimenticio, se pueden usar una o más unidades de porción comunes.
- Una receta estandarizada rendirá una cierta cantidad de porciones. El costo de un artículo de comida que se preparar usando una receta estandarizada está basado en esta suposición.
- Controlar el costo de los alimentos es una preocupación constante y un reto en los programas de nutrición infantil. La planificación del menú y servir una cantidad específica de porciones por receta es importante para controlar el costo de alimentos.
- El control de las porciones es una forma de mantener a los alumnos y niños felices y satisfechos con las comidas. Sirviendo los tamaños de porciones planeadas significa que habrá una cantidad de comida suficiente y que no se hará esperar a los clientes mientras se prepara más comida.
- El último cliente merece la misma calidad y cantidad que el primer cliente.
- Es importante que todo el personal entienda que el control de porciones es un esfuerzo de equipo y aquellos equipos de cocinas que trabajan juntos pueden ser más exitosos en controlar el costo de alimentos y reducir el desperdicio. Servir una porción de tamaño distinto o adicional de vez en cuando puede parecer que no hace una gran diferencia día a día, pero marca la diferencia cuando no se practica el control de porciones de forma precisa durante un período de tiempo.

EL CONTROL DE PORCIONES ES COMO SEGUIR UN PLAN DE RUTA



El control de porciones es importante para todos los programas de nutrición infantil. Involucra la planificación de menús cuidadosamente, la compra de cantidades adecuadas de alimentos y el almacenamiento y servir los alimentos.

- **Planificación del menú**: La planificador del menú debe determinar la cantidad proyectada de porciones que se necesitan y asegurar que estén conforme con los requisitos de patrones de alimentos del USDA.
- **Compra de alimentos**: Para que el pedido de alimentos sea preciso, se debe servir el tamaño de porciones correctas de cada artículo alimenticio. Si se sirven porciones más grandes que las planeadas, no habrá suficientes alimentos para servir a todo los clientes.
- **Preparación de alimentos**: Es importante considerar el control de porciones durante la preparación de alimentos. Las recetas estandarizadas indican el rendimiento esperado. Para obtener la cantidad esperada de porciones del tamaño específico, se debe seguir la receta cuidadosamente:
  - Al medir y pesar los ingredientes
  - Al combinar los ingredientes y
  - Al cocinar el producto.

  Si no se sigue la receta cuidadosamente con el uso de los utensilios para servir el tamaño correcto, la receta no rendirá la cantidad correcta de porciones del tamaño específico.
- **Servicio de comidas**: El momento más obvio para usar el control de porciones es cuando se sirven los alimentos. Sirviendo los tamaños de porciones planeados para cada alimento ayudará a controlar el costo, minimizar el desperdicio de alimentos y satisfacer a los clientes. Controlando el tamaño de porciones en la línea para servir comienza con que el servidor conociendo cuáles son los tamaños de porciones que se han planeado y que se han preparado para cada artículo alimenticio. El tamaño de la porción debe registrarse en el registro de producción.
  - Las porciones servidas que son muy pequeñas resultan en:
    - Insatisfacción del cliente
    - Sobras
    - Desperdicio de alimentos
    - Comidas que no cumplen con los requisitos de patrones de Comidas del USDA para una comida reembolsable
  - Las porciones para servidas que son muy grandes resultan en:
    - Aumento en los costos de alimentos
    - Insatisfacción del cliente
    - Comidas que no cumplen con los requisitos de patrones de Comidas del USDA para los estándares alimenticios