

Protocolo Operativo Gastronomico Real

Ficha Madre 05 - Celula 01

Tallarines con bolognesa - 10 porciones

Objetivo de la ficha

Definir una primera celula productiva medible para elaborar 10 viandas de tallarines con bolognesa. Esta ficha no pretende cerrar la receta definitiva, sino convertir el criterio culinario en una base de produccion, rendimiento y costo preliminar.

1. Concepto de celula operativa

Una celula operativa es una unidad minima completa de produccion. En lugar de disenar toda la rotiseria desde arriba, se toma una preparacion concreta y se la recorre de punta a punta: ingredientes, rendimiento, coccion, porcionado, costo y presentacion.

La primera celula elegida es tallarines con bolognesa porque permite probar bases fundamentales del sistema: fondo madre, Maillard, cebolla como base aromatica, reduccion de salsa y control de gramajes.

Regla madre

Primero se valida una celula completa. Despues se replica la logica en otras preparaciones.

2. Identidad del plato

La preparacion debe leerse visualmente como pasta con bolognesa, no como guiso de fideos mezclados. La pasta y la salsa deben conservar identidad visual dentro del envase.

- La pasta aporta volumen, saciedad y soporte economico del plato.
- La bolognesa aporta valor, sabor profundo, carne, fondo y diferenciacion.
- No conviene escatimar en pasta, pero la bolognesa debe administrarse con precision porque concentra el costo.
- Si hay mucha pasta y poca bolognesa, el comensal lo percibe de inmediato.

Regla visual

La vianda no solo debe pesar bien: debe leerse bien.

3. Porcion objetivo

Componente	Gramaje por porcion	Funcion
Tallarines cocidos	280 g aprox.	Volumen, saciedad, base del plato
Bolognesa final	150 a 170 g	Sabor, carne, profundidad, valor percibido
Total por vianda	430 a 450 g	Porcion honesta y comercialmente viable

Para la primera prueba productiva se toma como base una porcion de 280 g de pasta cocida y 150 g de bolognesa. El rango de 170 g queda disponible para una version mas generosa o para ajustar percepcion de valor.

4. Produccion objetivo para 10 porciones

Elemento	Cantidad objetivo
Porciones	10 viandas
Pasta cocida necesaria	2,8 kg aprox.
Bolognesa usada en viandas	1,5 a 1,7 kg
Bolognesa a producir	2 kg finales aprox.
Margen operativo	300 a 500 g para merma, prueba, olla, ajuste o reserva

Regla de produccion

Para 10 viandas no se produce la cantidad exacta de salsa. Se produce con margen operativo controlado.

5. Formula base - Bolognesa V0.1 para 2 kg finales

Ingrediente	Cantidad base	Criterio
Carne picada buena	1,2 kg	No usar picada comun si compromete sabor, grasa o textura
Cebolla	800 g	Base aromatica principal; corte fino/brunoise segun destino
Tomate perita pelado en lata	2 a 3 latas de 400 g	Preferido sobre tomate triturado de botella o tomate fresco
Fondo madre	400 g	Aporta colageno, profundidad y cuerpo real
Extracto de tomate	2 cucharaditas aprox.	Refuerza color, concentracion y sabor de tomate
Salsa de soja asiatica de buena calidad	20 a 30 g aprox.	Aporta umami y profundidad, no debe dominar
Aceite o grasa de coccion	Cantidad minima necesaria	Medio de coccion, no protagonista
Sal	Ajustar al final	Evitar pasarse antes de reducir
Condimentos	A definir por estilo	Pimienta, laurel u otros segun identidad de la receta

Decision culinaria registrada: esta version no incorpora zanahoria como base. Aunque puede aportar volumen y dulzor, se descarta inicialmente porque no representa el perfil buscado. El morron puede aportar sabor, pero se considera caro en relacion a su impacto dentro de esta celula inicial.

6. Tomate: criterio de seleccion

Para esta bolognesa se prioriza tomate perita entero pelado en lata. No se toma como primera opcion el tomate triturado de botella ni el tomate fresco.

- El tomate perita en lata ofrece mayor estabilidad, disponibilidad y repetibilidad.
- El tomate fresco depende demasiado de estacion, madurez, agua y precio.
- El tomate triturado de botella puede servir en otros contextos, pero no es la base elegida para esta celula.

Regla de ingrediente

Cuando el sistema busca repetibilidad, el insumo elegido debe comportarse parecido lote tras lote.

7. Secuencia productiva resumida

1. Preparar y pesar todos los ingredientes antes de comenzar.
2. Cortar la cebolla fina para que aporte sabor y se integre en la salsa.
3. Dorar la carne en tandas si fuera necesario, evitando que largue agua y se hierva.
4. Trabajar la cebolla hasta que pierda agresividad y construya base dulce/aromatica.
5. Integrar tomate perita, extracto, fondo madre y salsa de soja en dosis controlada.
6. Cocinar y reducir hasta lograr una salsa con cuerpo, sabor profundo y sin exceso de agua.
7. Ajustar sal al final, cuando la reduccion ya este cerca del punto.
8. Medir rendimiento final obtenido y registrar si se alcanzaron los 2 kg de bolognesa.
9. Porcionar 150 a 170 g de bolognesa por vianda, manteniendo separacion visual de la pasta.

8. Presentacion en envase

La pasta y la bolognesa no deben mezclarse completamente antes del envasado. El objetivo visual es que el comensal reconozca una porcion de pasta acompanada por una bolognesa real.

- Pasta en un sector principal del envase.
- Bolognesa en sector lateral o superior definido, visible y con cuerpo.
- Evitar que la salsa parezca una cucharada escasa.
- Evitar que todo el plato se lea como fideos guisados.

Regla de identidad

La pasta y la salsa deben encontrarse en el plato, no perderse una dentro de la otra antes de llegar al cliente.

9. Costo preliminar de bolognesa

Los costos siguientes son una referencia preliminar basada en los valores conversados. Deben actualizarse con precios reales de compra antes de producir.

Insumo	Cantidad	Costo estimado
Carne picada buena	1,2 kg x \$16.000/kg	\$19.200
Cebolla	800 g	\$3.000 aprox.
Tomate perita lata	2 latas x \$1.200	\$2.400
Fondo, soja, extracto, aceite, condimentos	Asignacion estimada	\$2.000 a \$4.000
Total tanda bolognesa	2 kg finales aprox.	\$26.600 a \$28.600

Indicador	Resultado estimado
Costo por kg de bolognesa final	\$13.300 a \$14.300/kg
Costo de bolognesa por vianda - 150 g	\$2.000 a \$2.150 aprox.
Costo de bolognesa por vianda - 170 g	\$2.260 a \$2.430 aprox.

10. Lectura de margen

Con los numeros preliminares, la celula parece compatible con una logica de margen sana. La bolognesa no rompe el modelo, siempre que se mida rendimiento final, se controle gramaje y no se desperdicie la parte cara del plato.

- La pasta ayuda a sostener volumen y saciedad con bajo costo relativo.
- La bolognesa debe ser intensa, bien reducida y con fondo madre para rendir sensorialmente.
- El precio de venta debera considerar no solo comida, sino envase, energia, mano de obra, frio, merma y entrega.

Regla economica

La rentabilidad no sale de abaratar la comida hasta arruinarla. Sale de producir con criterio, medir rendimiento y usar bases madres que multiplican sabor sin multiplicar costo.

11. Datos que debe registrar el sistema

Dato	Motivo
Peso inicial de carne	Calcular costo y rendimiento real
Peso inicial de cebolla	Controlar proporcion aromatica
Cantidad de tomate	Estandarizar acidez, volumen y costo
Cantidad de fondo madre	Medir uso de base premium
Peso final de bolognesa	Determinar costo real por kg
Gramos por vianda	Controlar margen y percepcion de valor
Cantidad de viandas obtenidas	Validar productividad de la celula
Observaciones de sabor/textura	Ajustar formula V0.2

12. Estado de la ficha

Esta ficha queda como version V0.1 de la primera celula productiva. No reemplaza la prueba real de cocina. Su funcion es dar una base medible para producir, pesar, probar, ajustar y convertir la experiencia en procedimiento.

Proxima accion

Producir una tanda piloto, pesar rendimiento final y ajustar la formula segun resultado real: sabor, cuerpo, cantidad visible de bolognesa, costo por vianda y aceptacion del comensal.