

PROTOCOLO OPERATIVO GASTRONOMICO

Ficha madre 01 - Fondos reales para viandas y rotiseria

Version de trabajo - cocina real antes que sistema

Regla madre: la cocina no usa descartes. Trabaja con subproductos nobles e insumos derivados de materia prima apta, fresca y trazable.

Objetivo: producir fondos concentrados, sin sal, fraccionables y congelables, capaces de dar profundidad de sabor a salsas, estofados, bolonesas, guisos, arroces y preparaciones de rotiseria.

1. Definicion operativa

Un fondo es una extraccion controlada de sabor desde huesos, carcasas, espinas, cabezas, recortes nobles, verduras y aromaticos hacia un liquido. En este sistema, el fondo no es agua saborizada ni caldo improvisado: es una base madre de produccion.

El fondo se elabora sin sal. Su funcion es aportar profundidad, gelatina, tostado, cuerpo y umami. La sazon final corresponde a la preparacion donde se use el fondo.

Fondo = sabor concentrado sin sal.

La extraccion concentra virtudes o defectos. Por eso solo se extrae desde materia prima apta.

2. Principios culinarios

- **El sabor se construye antes del agua:** En fondos oscuros, el tostado previo de huesos y verduras define gran parte del sabor final.
- **Color en serio:** El tostado debe ser profundo y aromatico. No buscamos apenas marroncito: buscamos color real, sin quemado.
- **La cocina no disfraza deterioro:** Un insumo con olor feo, rancio, agrio o amoniacal no mejora con coccion: empeora y contamina todo el lote.
- **Intensidad no es olor fuerte:** Un buen fondo expresa identidad limpia del producto: pollo, cerdo, vaca, pescado o marisco. Fuerte y desagradable no es sabor.
- **Racionar para multiplicar sabor:** El fondo se congela en porciones pequenas. No se usa todo de una vez: 100 a 200 g pueden transformar una salsa o estofado.

3. Formula base - fondo oscuro de huesos tostados

Insumo	Cantidad base
Huesos, carcasas o recortes nobles	1 kg
Cebollas	2 unidades, sin pelar, cortadas en cuartos
Zanahorias	2 unidades, sin pelar si estan limpias, cortadas grandes
Ajo	4 dientes
Agua	1,2 a 1,5 litros
Sal	0

4. Procedimiento resumido para operario

1. Separar huesos o carcasas por tipo: pollo, cerdo, vaca, pescado o marisco. Mantener frio y trazabilidad.
2. Revisar olor y aspecto antes de usar. Si genera duda, no entra al fondo.
3. Colocar 1 kg de huesos en bandeja con 2 cebollas, 2 zanahorias y 4 dientes de ajo.
4. Tostar en horno hasta lograr color profundo y olor agradable a tostado. No quemar.
5. Pasar huesos y verduras a olla comun o a presion. Recuperar los jugos de la bandeja si no estan quemados.
6. Agregar 1,2 a 1,5 litros de agua. No agregar sal.
7. Cocinar. En olla a presion: aproximadamente 1 hora desde que toma presion. En olla comun: coccion lenta hasta extraer sabor y cuerpo.
8. Retirar solidos con espumadera.
9. Colar fino para eliminar impurezas.
10. Enfriar rapido, fraccionar, rotular y congelar.

5. Senales de control

Etapa	Correcto	Incorrecto / alerta
Materia prima	Olor limpio, propio del producto; frio correcto; trazabilidad clara.	Olor agrio, rancio, amoniacal, fuerte desagradable o sin trazabilidad.
Tostado	Color marron profundo, bordes dorados, aroma tostado agradable.	Huesos palidos, grises, liquido acumulado, partes negras o aroma amargo.
Coccion	Liquido toma color, cuerpo y aroma profundo; grasa/espuma separable arriba.	Olor sucio, quemado o rancio; turbidez excesiva; grasa vieja.
Final	Sabor profundo, sin sal, limpio; apto para congelar y usar como base.	Amargor dominante, olor anormal, contaminacion o duda sanitaria.

6. Puntos de descarte y correccion

Descartar sin discutir si:

- El insumo huele mal antes de cocinar.
- El fondo final queda agrio, rancio, amargo por quemado o con olor anormal.
- Hubo perdida de frio o contaminacion cruzada.
- No se puede confirmar trazabilidad del insumo.
- El lote quedo fuera de temperatura segura demasiado tiempo.

Se puede corregir si:

- Quedo suave: reducir mas.
- Quedo muy graso: enfriar, retirar grasa solidificada y filtrar.
- Quedo con impurezas: colar mas fino.
- Quedo poco oscuro: clasificar como fondo liviano, no como fondo oscuro.

7. Fraccionado y uso en produccion

El fondo se considera un concentrado de sabor. Debe fraccionarse en porciones pequenas para facilitar dosificacion y evitar desperdicio operativo.

- Fracciones sugeridas: 100 g, 200 g y 500 g.
- Uso orientativo: 200 g de fondo pueden dar profundidad suficiente a una salsa o base de estofado.

- El fondo congelado debe estar rotulado con tipo, fecha, lote, peso/volumen y responsable.
- No descongelar mas cantidad de la necesaria para la produccion del día.

8. Aplicaciones

- Salsa bolonesa o ragu rapido con sabor profundo
- Estofados y carnes braseadas
- Salsas para carnes
- Guisos, arroces, legumbres y rellenos
- Bases de rotiseria con identidad de cocina casera

Buscamos que una salsa, un estofado o una bolonesa tengan sabor de casa: esa profundidad de olla larga, de ragu que arranca temprano, pero apoyada en fondos previamente hechos, racionados y congelados.

9. Adaptacion a pescado y mariscos

El mismo criterio se aplica a espinas, costillas de pescado, cabezas y carcasas de mariscos. No siempre se llamara fondo: puede ser fumet, reduccion o base de salsa. La regla no cambia: solo se extrae sabor desde materia prima fresca, limpia y deseable.

- Pescado correcto: olor a mar limpio, suave, fresco.
- Marisco correcto: aroma salino, yodado, dulce, propio.
- Prohibido: olor amoniacal, podrido, agrio, invasivo o desagradable.
- El sabor marino debe ser limpio. Olor fuerte no es intensidad culinaria.

10. Umami complementario

Ademas de los fondos, algunas preparaciones pueden reforzarse con insumos ricos en umami, especialmente de cocina asiatica: salsa de soja fermentada de buena calidad, salsa de ostras, salsas de pescado o productos similares. Estos ingredientes no reemplazan el fondo: lo complementan cuando el plato lo permite.

- Usar en dosis controladas.
- Verificar calidad del producto. Preferir productos asiaticos fermentados reales antes que imitaciones planas.
- Considerar salinidad: a diferencia del fondo, estos productos si aportan sal.
- Registrar marca y cantidad usada para poder repetir el resultado.

11. Registro minimo de lote

Campo	Dato a registrar
Fecha	Día de elaboracion
Tipo	Pollo / cerdo / vaca / pescado / marisco / mixto definido
Peso de insumos	Kg de huesos, carcasas o recortes nobles
Verduras	Cantidad usada
Agua inicial	Litros
Metodo	Olla comun / olla a presion
Tiempo	Tiempo real de coccion
Rendimiento	Volumen final obtenido
Fraccionado	Pesos o volúmenes por bolsa
Estado	Aprobado / observado / descartado
Responsable	Persona que elaboro y valido