

Aprovechamiento y seguridad con recursos limitados

*Con el producto se juega.
Con la seguridad alimentaria, jamás.*

En cinco líneas

Cocinar con recursos limitados es un examen doble: de creatividad y de carácter. La creatividad está en el aprovechamiento —rendimientos exprimidos, segundas vidas del producto, sustituciones que mantienen el nivel—, y ahí el cocinero con oficio brilla más cuanto menos tiene. El carácter está en la línea roja: la seguridad alimentaria no se adapta, no se estira y no se negocia — ni con el género caro, ni con el jefe con prisa, ni con la cámara que sufrió un corte eléctrico. Esta ficha separa con bisturí el territorio del ingenio del territorio sagrado.

El guion, paso a paso

- 1. El aprovechamiento es técnica, no apaño.** Rendimiento de cada pieza planificado antes de tocarla, recortes con destino (fondos, farsas, guarniciones), producción ajustada al histórico real del servicio. El desperdicio no es un residuo: es dinero y trabajo tirados dos veces.
- 2. La sustitución con criterio.** Falta un ingrediente: se sustituye por función (acidez por acidez, grasa por grasa, textura por textura), se prueba antes de servir y se comunica a sala si el plato cambia de forma perceptible — el cliente puede aceptar un cambio; no una sorpresa.
- 3. La cadena de frío ante un corte eléctrico.** Protocolo de hierro: cámaras cerradas (cada apertura cuesta grados), registro de hora del corte y temperaturas al restablecerse, prioridad de uso o proceso para lo más sensible, y ante la duda de cualquier producto — se retira. La regla universal: si dudas, no se sirve.
- 4. El registro que te protege.** Temperaturas, mermas, incidencias y decisiones se anotan: el papel humilde de la cocina es su memoria técnica y su defensa profesional. Lo que se decidió bien y se registró, se puede defender siempre; lo que no se registró, no existe.

Con recursos limitados: cómo sostener el estándar

Si no tienes...	El estándar se sostiene así
Producto o variedad de género	La carta se acorta con dignidad: pocos platos, en su mejor versión, contados con verdad por la sala. La limitación gestionada es propuesta; la disimulada, decepción.
Frío o energía estables	Producción en lotes cortos, cocciones que adelanten seguridad, y el protocolo del corte aplicado con disciplina de registro. La adversidad técnica exige el doble de método, nunca la mitad.

Delante del huésped

QUÉ HACER	QUÉ NO HACER	QUÉ NUNCA HACER
Si el huésped ve la cocina o pregunta, contar el aprovechamiento con orgullo: la cocina que no tira es cocina con oficio y con valores.	Trasladar al comedor el agobio del género que falta. Justificar un plato flojo con los recursos: el cliente paga el resultado, no las circunstancias.	Servir producto de seguridad dudosa, jamás y bajo ninguna presión: ni la del coste, ni la del jefe, ni la del servicio lleno. Esa negativa es la más profesional de tu carrera.

Errores frecuentes

- ◆ Confundir aprovechar con apurar: la segunda vida del producto tiene los mismos estándares que la primera — o no tiene ninguna.
- ◆ Sustituir en silencio: el cambio no comunicado a sala convierte tu solución en el problema del camarero.
- ◆ Fiar la cadena de frío a la memoria: sin registro de temperaturas, toda tu diligencia es invisible — e indefendible.
- ◆ Ceder a la presión del «sírvelo, que no pasa nada»: si pasa, pasa con tu firma. El que retira un producto dudoso nunca se equivoca.

LA REGLA DE ORO

**«Si dudas,
no se sirve.»**

El ejercicio de esta ficha

Corte eléctrico de cuatro horas con las cámaras llenas en plena temporada. Escribe tu protocolo completo: qué haces durante el corte, qué compruebas y registras al volver la energía, qué decides con cada tipo de producto y qué comunicas — y a quién. En la corrección que sigue te comparto mi versión — y arrancamos el Módulo 7: Eventos y Banquetes.