# 5 Errores Comunes en la Cocina (y Cómo Evitarlos)

## Introducción

Una cocina exitosa no se trata solo del sabor y la presentación. Detrás de cada plato hay un mundo de organización, control de costes, higiene, gestión de inventario y trabajo en equipo. En este mini-libro descubrirás los cinco errores más comunes en cocinas profesionales – y cómo evitarlos. Así ganarás control, reducirás desperdicios y harás felices a tus clientes con calidad constante.

## 1. Mala organización en la cocina

Estilos de liderazgo en la cocina  
- Coaching – Guiar y ayudar a encontrar soluciones.  
- Directivo – Instrucciones claras al instante.  
- Participativo – Involucrar en decisiones.  
- Visionario – Inspirar con la visión.  
  
Durante la mise en place el coaching funciona; en servicio agitado, lo directivo evita el caos.  
  
Errores comunes  
- Poca mise en place.  
- Sin división clara de tareas por estación.  
  
Consejo práctico  
Crea una lista MEP para cada nuevo menú y actualízala tras el servicio.

## 2. No calcular bien los platos

Errores comunes en el control de costes  
- Menús demasiado grandes.  
- Precios sin hoja de costes.  
- Sin cambios estacionales.  
- Raciones excesivas en los más vendidos.  
- Aceptar precios sin negociar.  
  
Paso a paso: control de costes  
1. Analiza datos POS.  
2. Mejora o retira platos débiles.  
3. Hojas de cálculo.  
4. Negocia.  
5. Controles sorpresa de raciones.  
6. Forma al equipo.

## 3. Mala higiene alimentaria

Controla temperaturas de cámaras y congeladores varias veces al día; usa termómetros adicionales y un infrarrojo para ingredientes.  
  
Errores comunes  
- Guardar crudos con preparados.  
- Carne cruda por encima de listos para comer.  
  
Regla nº1: En caso de duda, no lo uses.

## 4. Mala gestión del inventario

Almacenes y estanterías acumulan migas y desorden; FIFO suele ignorarse.  
  
El verdadero riesgo: una plaga de ratones  
Hembra fértil a las 6 semanas; 10–12 camadas/año; 6–12 crías/camada; crías fértiles a las 6 semanas. Una pareja puede dar lugar a miles en un año.  
  
Acciones prácticas  
- Mantener limpio.  
- Revisar fechas semanalmente.  
- FIFO y listas.  
- Limpieza mensual.  
- Informar irregularidades de inmediato.

## 5. Formación insuficiente del personal

Las primeras impresiones cuentan  
Comparte algo personal y escucha trayectorias.  
  
Errores comunes  
- Solo números.  
- Roles poco claros.  
- Contratar solo por experiencia.  
- Críticas públicas.  
- Sin reconocimiento.  
  
Paso a paso: equipo fuerte  
1. Invierte tiempo.  
2. Define metas.  
3. Aclara roles.  
4. Fomenta la responsabilidad.  
5. Reconoce el esfuerzo.  
6. Construye confianza.

## Lista de control

Utiliza la checklist práctica: tareas diarias, semanales, mensuales y ocasionales.

## Conclusión

Con estas ideas, ya has dado los primeros pasos para hacer tu cocina más profesional, segura y rentable. Pequeñas mejoras pueden generar grandes resultados en calidad y margen.  
  
¿Quieres profundizar más? Este recurso gratuito forma parte de una serie de 5 e-books sobre hostelería. En la colección completa encontrarás más estrategias, ejemplos y herramientas prácticas para llevar tu negocio al siguiente nivel.