



**LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA**  
**ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS**

**NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:**

Unidad 1. Generalidades de los servicios de alimentación

**ACTIVIDAD:**

Tarea. “Objetivo y tipos de servicios de alimentación”

**ASESORA:**

YAZMIN VENCES ZAVALA

**ESTUDIANTE:**

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

**MATRICULA:** ES231107260

**FECHA DE ENTREGA:**

26 de abril de 2024



## INTRODUCCIÓN

Los servicios de alimentación son esenciales para diversas industrias y comunidades. Su propósito es suministrar alimentos y bebidas de forma estructurada, ya sea para el público en general, clientes específicos o grupos internos dentro de organizaciones. Comprenden una amplia gama de entornos, desde restaurantes y cafeterías hasta comedores escolares y hospitales. Estos servicios tienen enfoques variados, según el contexto y los objetivos, que van desde el lucro hasta el bienestar social. En este trabajo se han explorado los distintos tipos de servicios de alimentación y cómo cumplen su papel fundamental en la sociedad.



## DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

### ¿Cuál es el objetivo de los servicios de alimentación?

El objetivo de los servicios de alimentación es proporcionar comidas y bebidas de calidad a diferentes grupos de personas, satisfaciendo sus necesidades nutricionales y preferencias. Además, buscan ofrecer experiencias culinarias agradables y adaptadas a contextos específicos, ya sea para generar ingresos, apoyar instituciones o brindar servicios integrales como parte de paquetes con todo incluido.

# Servicios de Alimentación

## Comercial

- **Definición:** Servicios que se centran en obtener ganancias a través de la venta de alimentos y bebidas.
- **Objetivo/Función:** Generar ingresos proporcionando comidas y bebidas a clientes.
- **Características de los Comensales:** Varían según el tipo de establecimiento, pero generalmente son clientes que buscan calidad y valor por su dinero.

- **Ejemplos:** Restaurantes, cafés, food trucks, servicios de catering.
- **Elementos que lo Conforman:** Menús variados, promociones, ambiente atractivo.
- **Alcances y Limitaciones del Nutriólogo:** El nutriólogo puede tener un papel en la creación de menús saludables y en el asesoramiento sobre opciones de alimentos. Sin embargo, su influencia puede ser limitada por la orientación comercial y las decisiones del negocio.

## No Comercial

- **Definición:** Servicios de alimentación que no tienen como objetivo principal obtener ganancias, sino satisfacer las necesidades alimenticias de un grupo específico.
- **Objetivo/Función:** Proveer alimentos como parte de un servicio integral, sin fines de lucro.
- **Características de los Comensales:** Normalmente son personas asociadas con una institución, como estudiantes, empleados o pacientes.

- **Ejemplos:** Comedores escolares, hospitales, prisiones.
- **Elementos que lo Conforman:** Menús ajustados a necesidades específicas, orientación educativa o de salud.
- **Alcances y Limitaciones del Nutriólogo:** El nutriólogo puede desempeñar un papel más activo en la planificación de menús y en la educación nutricional. Sin embargo, puede haber restricciones presupuestarias o normativas que limiten la flexibilidad.

## Pago por Cuotas

- **Definición:** Servicios donde los clientes pagan una tarifa fija para acceder a alimentos y bebidas, generalmente de manera ilimitada.
- **Objetivo/Función:** Proporcionar una experiencia de alimentación inclusiva por un precio fijo.
- **Características de los Comensales:** Clientes que buscan obtener el máximo valor por su cuota, con acceso a variedad de opciones.

- **Ejemplos:** Buffets, resorts con todo incluido, comedores universitarios.
- **Elementos que lo Conforman:** Gran variedad de opciones, generalmente tipo buffet, con espacio para personalización.
- **Alcances y Limitaciones del Nutriólogo:** El nutriólogo puede tener oportunidades para guiar la elección de alimentos y promover hábitos saludables. Sin embargo, la gran cantidad de opciones puede limitar la capacidad para controlar las elecciones no saludables.



## CONCLUSIONES

Los servicios de alimentación son un componente clave en nuestra sociedad, proporcionando una amplia gama de opciones para satisfacer necesidades diversas. Desde servicios comerciales que buscan el lucro hasta aquellos enfocados en el bienestar sin fines de lucro, cada tipo de servicio tiene su lugar y cumple una función específica. A través de estos servicios, se pueden ofrecer experiencias culinarias únicas, nutrición equilibrada y acceso a alimentos para diferentes grupos de personas. Los nutriólogos juegan un papel importante en garantizar que estos servicios cumplan con estándares nutricionales y de salud, aunque sus alcances y limitaciones varían según el entorno. Con el auge de nuevas tendencias y necesidades alimentarias, el futuro de estos servicios seguirá evolucionando para adaptarse a las demandas cambiantes.



## FUENTES DE CONSULTA

UNADM. (s/f). Generalidades de los servicios de alimentación. Unadmexico.mx. Recuperado el 26 de abril de 2024, de [https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad\\_01/descargas/NSAL\\_U1\\_Contenido.pdf](https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_01/descargas/NSAL_U1_Contenido.pdf)

ESDAI. (s/f). ¿Qué es un servicio de alimentos? Edu.mx. Recuperado el 26 de abril de 2024, de <https://blog.up.edu.mx/esdai-quadalajara/que-es-un-servicio-de-alimentos>

CESSA Universidad. (s/f). ¿Cómo especializarse en servicios de alimentación institucional? Edu.mx. Recuperado el 26 de abril de 2024, de <https://www.cessa.edu.mx/blog/como-especializarse-en-servicios-de-alimentacion-institucional>