



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 2. Proceso administrativo de los servicios de alimentos

ACTIVIDAD:

Evidencias de aprendizaje. Optimización de recursos

ASESORA:

YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:

26 de mayo de 2024



INTRODUCCIÓN

En la asignatura "Servicios de Alimentos", específicamente en la Unidad 2 que aborda el proceso administrativo de estos servicios, se nos presenta la oportunidad de aplicar los conocimientos teóricos a la creación de un establecimiento real. En este contexto, "Sabores Saludables" surge como un proyecto que busca combinar una alimentación sana con una gestión eficiente y sostenible.

"Sabores Saludables" es un restaurante dedicado a ofrecer comida saludable y nutritiva, dirigido a una población joven y adulta consciente de la importancia de una dieta balanceada. Este proyecto no solo se enfoca en la calidad de los alimentos, sino también en la implementación de un proceso administrativo robusto que garantice la eficiencia operativa, la satisfacción del cliente y la sostenibilidad ambiental.

A lo largo de esta propuesta, se detallarán los aspectos clave del establecimiento, incluyendo la planificación del servicio, el diseño del espacio y la organización del personal. Estas secciones reflejarán la aplicación práctica de los principios administrativos aprendidos en clase, con el objetivo de crear un modelo de negocio que no solo cumpla con las expectativas del mercado, sino que también establezca un estándar de excelencia en la industria de servicios de alimentos.



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Propuesta de Creación de un Servicio de Alimentos

Nombre del Establecimiento

Nombre: Sabores Saludables

Tipo de Servicio

Tipo: Comercial (Restaurante de comida saludable)

Población Objetivo

Población Dirigida:

- **Segmento de Mercado:** Jóvenes y adultos de 18 a 45 años.
- **Características:** Personas con interés en la alimentación saludable, deportistas, personas con necesidades dietéticas específicas (veganos, vegetarianos, personas con intolerancias alimentarias).

Número de Comensales

Capacidad: 100 comensales diarios, distribuidos en tres turnos de servicio (desayuno, almuerzo y cena).

Objetivos del Establecimiento

1. **Promover una alimentación saludable** ofreciendo menús balanceados y nutritivos.
2. **Ofrecer opciones inclusivas** para personas con distintas necesidades dietéticas.
3. **Crear un ambiente acogedor y moderno** que invite a los clientes a disfrutar de su experiencia gastronómica.
4. **Garantizar la sostenibilidad** utilizando ingredientes locales y orgánicos, y minimizando el desperdicio de alimentos.

Planificación del Servicio

Estrategias para Contingencias

1. **Interrupciones en la Cadena de Suministro:** Mantener relaciones con múltiples proveedores y almacenar ingredientes no perecederos.
2. **Problemas Técnicos:** Contratos de mantenimiento regular para equipos y sistemas, y acceso a técnicos de emergencia.



3. **Emergencias Sanitarias:** Protocolos estrictos de higiene y formación continua del personal en prácticas sanitarias.
4. **Altas y Bajas en la Demanda:** Flexibilidad en el personal y capacidad para ajustar el menú según la disponibilidad de ingredientes.

Actividades por Área

1. Recepción de Mercancía:

- Inspección y registro de los productos recibidos.
- Verificación de la calidad y cantidad de los suministros.

2. Almacenaje en Frío:

- Organización de productos perecederos en cámaras frigoríficas.
- Monitoreo constante de temperaturas para asegurar la frescura de los alimentos.

3. Almacenaje en Seco:

- Ubicación de productos no perecederos en estanterías.
- Control de inventarios para evitar la caducidad.

4. Preparación o Previas:

- Lavado, pelado y corte de ingredientes.
- Marinado y pre-cocción de ciertos alimentos.

5. Cocina Caliente:

- Cocción de platos principales y guarniciones calientes.
- Manejo de sartenes, hornos y parrillas.

6. Cocina Fría:

- Preparación de ensaladas, aperitivos y platos fríos.
- Presentación y decoración de platillos.

7. Panadería o Postres:

- Elaboración de panes, pasteles y postres.
- Decoración y presentación de postres.

8. Línea de Servicio:



- Organización y disposición de los platos preparados.
- Coordinación con los camareros para el servicio de mesas.

9. Comedor:

- Disposición y mantenimiento de las mesas y sillas.
- Atención y servicio directo a los comensales.

10. Almacén de Químicos:

- Almacenaje seguro de productos de limpieza y desinfectantes.
- Control de inventarios y medidas de seguridad.

11. Área de Basura:

- Gestión de residuos y reciclaje.
- Limpieza y mantenimiento del área.

12. Loza y Cochambre:

- Lavado de platos, vasos y cubiertos.
- Mantenimiento de utensilios de cocina.

13. Lavaderos Externos:

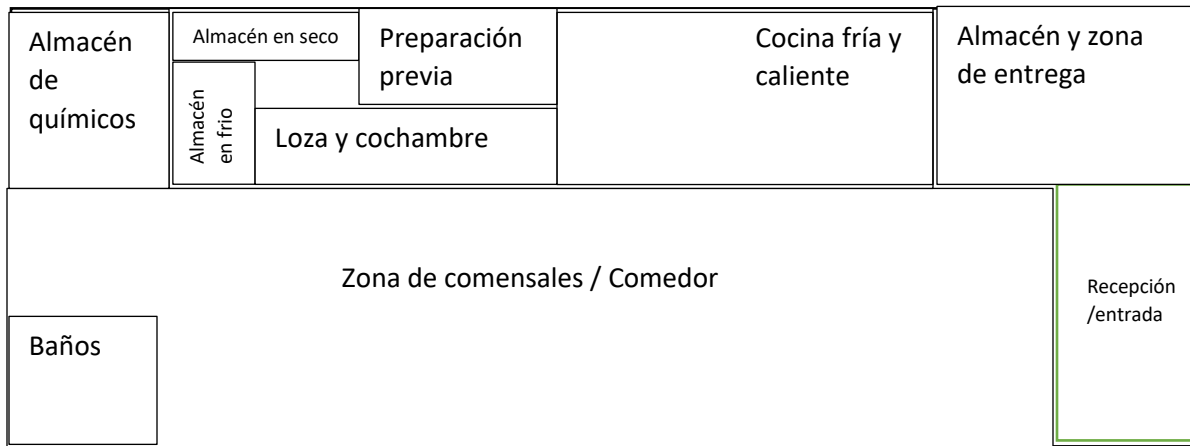
- Lavado de textiles (mantales, servilletas).
- Área para la limpieza de contenedores y recipientes grandes.

14. Basura:

- Clasificación y disposición final de desechos.
- Cumplimiento de normativas ambientales.



Croquis del Servicio de Alimentos



Organigrama del Servicio de Alimentos

1. Gerente General

- **Asistente Administrativo**
- **Jefe de Cocina**
 - **Sous Chef**
 - **Cocineros**
 - **Ayudantes de Cocina**
- **Jefe de Sala**
 - **Camareros**
 - **Host/Hostess**
- **Jefe de Mantenimiento y Limpieza**
 - **Personal de Limpieza**
- **Jefe de Compras y Almacén**
 - **Encargado de Inventarios**
- **Marketing y Relaciones Públicas**



Consideraciones Específicas

- **Capacitación Continua:** Personal constantemente capacitado en higiene, seguridad alimentaria, y servicio al cliente.
- **Estructura Flexible:** Capacidad para adaptarse a cambios en la demanda y contingencias.



CONCLUSIONES

En el marco de la asignatura "Servicios de Alimentos" y específicamente en la Unidad 2, que se enfoca en el proceso administrativo de los servicios de alimentos, la propuesta de creación del restaurante "Sabores Saludables" se presenta como un ejemplo práctico y detallado de cómo aplicar los principios administrativos a un proyecto real.

"Sabores Saludables" no solo responde a la creciente demanda de opciones alimenticias saludables y diversas, sino que también se alinea con las mejores prácticas de gestión y operación en la industria de servicios de alimentos. La planificación detallada de las áreas funcionales, desde la recepción de mercancías hasta el comedor y las áreas de desecho, asegura un flujo de trabajo eficiente y una experiencia positiva para los clientes.

Además, la implementación de estrategias para la gestión de contingencias y la capacitación continua del personal son elementos clave que demuestran una sólida comprensión del proceso administrativo. Estas estrategias garantizan que el restaurante pueda adaptarse a diferentes situaciones y mantener altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

En conclusión, "Sabores Saludables" es un proyecto integral que refleja el conocimiento adquirido en la Unidad 2 sobre el proceso administrativo de los servicios de alimentos. Este restaurante se posiciona como un modelo de eficiencia operativa, calidad en el servicio, y responsabilidad social, ofreciendo una experiencia gastronómica que combina salud, sabor y sostenibilidad. Con una estructura organizativa bien definida y una planificación estratégica robusta, estamos preparados para enfrentar los desafíos del mercado y satisfacer las expectativas de nuestros comensales.



FUENTES DE CONSULTA

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>

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

Gestión en un servicio de alimentación. (2022, abril 27). foodtech. <https://redalimentariafoodtech.com/nota/501082-gestion-en-un-servicio-de-alimentacion-2>

Hinojosa, L. A. C., del Carmen Chuquimarca Chuquimar, R., & Paccha, K. G. V. (2020). Administración de servicios de alimentos: Nutrición, Calidad y Producción. En Análisis del comportamiento de las líneas de crédito a través de la corporación financiera nacional y su aporte al desarrollo de las PYMES en Guayaquil 2011-2015 (Vol. 3, Número 3 ESP, pp. 52–76). Saberes de Conocimiento. [https://doi.org/10.26820/recimundo/3.\(3.esp\).noviembre.2019.52-76](https://doi.org/10.26820/recimundo/3.(3.esp).noviembre.2019.52-76)

TOMi.digital - Proceso administrativo en los servicios de alimentación JB. (s/f). TOMi.digital. Recuperado el 26 de mayo de 2024, de <https://tomi.digital/es/118380/proceso-administrativo-en-los-servicios-de-alimentacion-jb>

UNADM. (s/f-b). Proceso administrativo en los servicios de alimentación. Unadmexico.mx. Recuperado el 26 de mayo de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_0_2/descargables/NSAL_U2_Contenido.pdf