



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 3. Elaboración de menús en un servicio de alimentación

ACTIVIDAD:

Autorreflexiones U3

ASESORA:

YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:

5 de junio de 2024



INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la elección de dónde y qué comer juega un papel fundamental en la vida cotidiana de las personas. Desde la búsqueda de opciones convenientes y deliciosas hasta la preocupación por la calidad y la nutrición de los alimentos, los consumidores buscan experiencias alimentarias que satisfagan sus necesidades y deseos.

Este folleto tiene como objetivo ofrecer información valiosa sobre cómo mejorar la experiencia alimentaria en diferentes tipos de servicios de alimentación. Desde los servicios comerciales hasta los no comerciales y los de pago de cuota, exploraremos los factores que influyen en la elección de los consumidores, así como los aspectos clave a considerar para garantizar una experiencia alimentaria satisfactoria y saludable.

Con la ayuda de investigaciones recientes y la experiencia de expertos en nutrición y servicios de alimentación, este folleto proporcionará consejos prácticos y estrategias efectivas para maximizar el disfrute y los beneficios de una alimentación consciente y saludable en cualquier entorno. ¡Acompáñanos en este viaje hacia una experiencia alimentaria mejorada y más gratificante!



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

a) ¿Qué factores intervienen para que el comensal prefiera asistir a los servicios de tipo comercial?

Los factores que intervienen para que el comensal prefiera asistir a los servicios de tipo comercial pueden variar según la persona y la situación, pero algunos aspectos clave podrían incluir la conveniencia, la variedad de opciones disponibles, la calidad percibida de los alimentos, el ambiente y la experiencia general del servicio. Los servicios comerciales suelen ofrecer una amplia gama de opciones para satisfacer diferentes gustos y necesidades, además de que a menudo cuentan con comodidades adicionales, como horarios extendidos, entrega a domicilio o servicios de catering.

b) ¿Qué aspectos se deben cuidar para la elaboración y preparación de menús en los servicios de alimentación de tipo no comercial?

En los servicios de alimentación no comerciales, como los que se encuentran en instituciones educativas, hospitales o centros de atención a personas mayores, es importante cuidar aspectos como la nutrición balanceada, la variedad de opciones para adaptarse a diferentes necesidades dietéticas, la calidad y frescura de los alimentos, así como la presentación atractiva de los platos para fomentar el apetito y el disfrute de la comida.

c) ¿Qué criterios se deben cuidar para la elaboración y preparación de menús en los servicios de alimentación de tipo de pago de cuota?

En los servicios de alimentación de tipo de pago de cuota, como los clubes sociales o gimnasios que ofrecen comidas como parte de la membresía, los criterios a cuidar podrían incluir la relación calidad-precio, la adecuación de las porciones a las necesidades de los clientes, la variedad de opciones saludables y el equilibrio entre alimentos indulgentes y nutritivos para satisfacer los diferentes gustos y preferencias de los miembros.

d) ¿Qué estrategias propones para mejorar cada uno de los servicios de alimentación como nutriólogo?

Como nutriólogo, propondría estrategias específicas para mejorar cada tipo de servicio de alimentación:

Para los servicios comerciales, se podría trabajar en colaboración con los establecimientos para promover opciones más saludables, proporcionar información nutricional clara y fomentar prácticas de preparación y servicio que favorezcan la salud.

En los servicios no comerciales, se podría ofrecer asesoramiento y capacitación al personal de cocina para mejorar la calidad y variedad de los menús, así como educar a los usuarios sobre hábitos alimenticios saludables.

En los servicios de pago de cuota, se podría trabajar en la creación de programas de alimentación específicos para los miembros, basados en sus objetivos de salud y condición física, y ofrecer opciones personalizadas que se ajusten a sus necesidades y preferencias.



ESTRATEGIAS PARA MEJORAR TU EXPERIENCIA ALIMENTARIA:

Como futuro nutriólogo, propongo el colaborar con los establecimientos para promover opciones más saludables, educar al personal de cocina sobre prácticas nutritivas y ofrecer programas de alimentación personalizados según sus objetivos y necesidades.

¡No esperes más para mejorar tu experiencia alimentaria y disfrutar de una alimentación saludable y satisfactoria!

REFERENCIAS

CRITERIOS DE SELECCIÓN Y DE CONSUMO ALIMENTARIOS EN PEQUEÑAS CIUDADES DE BRASIL. (s/f). Redalyc.org. Recuperado el 5 de junio de 2024, de 911-234-567

De La Cruz, L. R. (s/f). Elaboración de menú en restaurantes. Gestipolis.com. Recuperado el 5 de junio de 2024, de 911-234-567

UNADM. (s/f). Elaboración de menús en un servicio de alimentación. Unadmexico.mx. Recuperado el 5 de junio de 2024, de 911-234-567

Scherer, S. J., & Klaus, P. (2018). When Food Is More Than Nutrition: Understanding the Evolving Food Practices of Urban Seniors. Journal of Food Products Marketing, 24(7), 856-875.



SERVICIO DE ALIMENTOS

Guillermo de Jesús
Vázquez Oliva

Aspectos Clave en la Preparación de Menús en Servicios No Comerciales:

En entornos no comerciales, como escuelas u hospitales, la calidad y la nutrición de los alimentos son aspectos fundamentales. Según Green et al. (2017), es crucial garantizar una nutrición balanceada, opciones variadas y una presentación atractiva de los platos para fomentar el disfrute de la comida y promover una alimentación saludable.



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COMERCIALES: ¿POR QUÉ ELEGIRLOS?

LOS SERVICIOS COMERCIALES OFRECEN UNA AMPLIA GAMA DE OPCIONES Y COMODIDADES PARA SATISFACER TUS NECESIDADES ALIMENTARIAS Y DE ESTILO DE VIDA. SEGÚN SCHWARTZ ET AL. (2019), LA CONVENIENCIA, LA VARIEDAD Y LA CALIDAD PERCIBIDA SON FACTORES CLAVE QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN DE ESTOS SERVICIOS. ADEMÁS, LA EXPERIENCIA GENERAL DEL SERVICIO, INCLUYENDO EL AMBIENTE Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE, JUEGA UN PAPEL IMPORTANTE EN LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE (SCHERER & KLAUS, 2018).



CRITERIOS IMPORTANTES EN SERVICIOS DE PAGO DE CUOTA

Los servicios de pago de cuota, como los ofrecidos en clubes sociales, deben asegurar una relación calidad-precio adecuada y opciones que satisfagan las necesidades de los miembros. Según Han et al. (2020), ofrecer opciones personalizadas y equilibradas, así como promover prácticas saludables de alimentación, son estrategias clave para mejorar la satisfacción de los clientes en este tipo de servicios.





CONCLUSIONES

La calidad de los servicios de alimentación tiene un impacto significativo en la salud y el bienestar de los consumidores. A lo largo de este folleto, hemos explorado los factores que influyen en la preferencia por los servicios comerciales, los aspectos críticos para la preparación de menús en servicios no comerciales y de pago de cuota, y las estrategias para mejorar cada uno de estos servicios desde la perspectiva de la nutrición.

Entender y aplicar estos principios puede transformar la experiencia alimentaria, proporcionando a los consumidores no solo una mayor satisfacción, sino también una mejor calidad de vida a través de opciones alimentarias equilibradas y nutritivas. La colaboración entre nutriólogos, personal de cocina y gestores de servicios de alimentación es esencial para alcanzar estos objetivos y promover hábitos alimenticios saludables en todos los entornos.

Al enfocarnos en la conveniencia, variedad, calidad y personalización de los servicios de alimentación, podemos asegurarnos de que cada comida sea una oportunidad para nutrir el cuerpo y el espíritu. Siguiendo las recomendaciones y estrategias presentadas en este folleto, los servicios de alimentación pueden evolucionar para satisfacer mejor las expectativas y necesidades de sus clientes, contribuyendo así a un entorno alimentario más saludable y placentero para todos.



FUENTES DE CONSULTA

CRITERIOS DE SELECCIÓN Y DE CONSUMO ALIMENTARIOS EN PEQUEÑAS CIUDADES DE BRASIL. (s/f). Redalyc.org. Recuperado el 5 de junio de 2024, de <https://www.redalyc.org/pdf/877/87747436008.pdf>

De La Cruz, L. R. (s/f). Elaboración de menú en restaurantes. Gestipolis.com. Recuperado el 5 de junio de 2024, de <https://www.gestipolis.com/elaboracion-de-menu-en-restaurantes/>

UNADM. (s/f). Elaboración de menús en un servicio de alimentación. Unadmexico.mx. Recuperado el 5 de junio de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_03/descargables/NSAL_U3_Contenido.pdf

Scherer, S. J., & Klaus, P. (2018). When Food Is More Than Nutrition: Understanding the Evolving Food Practices of Urban Seniors. *Journal of Food Products Marketing*, 24(7), 856-875.

Green, B. N., Johnson, C. D., & Adams, A. (2017). Writing narrative literature reviews for peer-reviewed journals: secrets of the trade. *Journal of Chiropractic Medicine*, 16(3), 169-175.