



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 2.- Proceso administrativo en los servicios de alimentación

ACTIVIDAD:

Actividad 2. Fases del proceso administrativo

ASESORA:

YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:

22 de mayo de 2024



INTRODUCCIÓN

La organización de un servicio de alimentos es esencial para garantizar la eficiencia, seguridad y satisfacción del cliente en un restaurante; este análisis examina la estructura organizativa de "La Casa del MENDRUGO", un restaurante de alta cocina en Puebla, México, destacando áreas y responsabilidades definidas como recepción, almacenamiento, preparación, cocina, emplatado, área de comedor, limpieza y saneamiento, además de los equipos y herramientas necesarios para cada área, como carros, básculas, termómetros, refrigeradores, estantes, mesas de trabajo, estufas, hornos, platos, cubiertos, lavavajillas y suministros de limpieza.



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Organización de un servicio de alimentos: Caso de estudio "La Casa del Mendrugo"

1. Investigación de la organización del servicio de alimentos

Para realizar un análisis detallado de la organización de un servicio de alimentos en Puebla, se tomará como caso de estudio el restaurante "La Casa del Mendrugo", un establecimiento de comida poblana y española de alta cocina ubicado en el centro histórico de la ciudad. A través de observación directa, entrevistas al personal y análisis de la información disponible en su sitio web, se ha recabado información sobre la estructura y funcionamiento de las diferentes áreas que componen el servicio de alimentos.

Área del servicio de alimentos	Actividades propias del área	Equipo menor y mayor del área	Personal que labora en el área	Descripción breve
Recepción de mercancía	Recepción, inspección y registro de productos alimenticios.	Carretas, báscula digital, termómetro infrarrojo, computadora.	1 Recepcionista	Se verifica la calidad, cantidad y temperatura de los productos recibidos, se registran en el sistema y se almacenan según corresponda.
Almacenaje en frío	Conservación de productos perecederos a temperaturas controladas.	Cámaras de refrigeración y congelación, estanterías de acero inoxidable.	1 Almacenista	Se mantienen los productos a la temperatura adecuada para garantizar su frescura y seguridad alimentaria.
Almacenaje en seco	Almacenamiento de productos no perecederos.	Estanterías de acero inoxidable, báscula digital.	1 Almacenista	Se organizan y almacenan los productos secos de manera ordenada y segura, siguiendo las normas de



				higiene y control de plagas.
Preparación previa	Lavado, corte, pelado y picado de frutas, verduras y otros ingredientes.	Mesas de trabajo de acero inoxidable, fregaderos industriales, cuchillos profesionales, tablas de cortar de madera.	2 Ayudantes de cocina	Se preparan los ingredientes frescos para su posterior utilización en la cocina.
Cocina caliente	Cocción de alimentos principales, guarniciones y salsas.	Estufas profesionales a gas, hornos convencionales y de convección, freidoras industriales, ollas, sartenes, utensilios de cocina de acero inoxidable.	3 Cocineros	Se preparan los platillos principales del menú utilizando técnicas de cocción como fritura, horneado, salteado, etc.
Cocina fría	Elaboración de ensaladas, sándwiches y postres fríos.	Mesas de trabajo de acero inoxidable, refrigeradores industriales, licuadora profesional, batidora industrial.	1 Cocinero	Se preparan platillos fríos y se ensamblan sándwiches y ensaladas.
Panadería o postres	Elaboración de pan, pasteles y otros postres.	Hornos profesionales, batidoras industriales, amasadoras, moldes para hornear de silicona y aluminio.	1 Pastelero	Se preparan panes frescos, pasteles y postres para complementar la oferta del restaurante.
Línea de servicio	Montaje y presentación de platillos para	Platos y cubiertos de porcelana, vajilla fina, mesas	2 Ayudantes de cocina	Se montan los platillos de manera atractiva y se preparan



	servir a los comensales.	calientes, vitrinas refrigeradas.		para su entrega a los meseros.
Comedor	Atención al cliente, servicio de alimentos y bebidas, limpieza de mesas.	Mesas y sillas de madera fina, manteles y servilletas de tela, cristalería, equipo para cobrar.	4 Meseros	Se recibe a los comensales, se toman las órdenes, se sirven los alimentos y bebidas, se cobra la cuenta y se mantiene la limpieza del comedor.
Almacén de químicos	Bodega para productos de limpieza y desinfección.	Estanterías de acero inoxidable, contenedores con tapa, equipo de protección personal (guantes, botas, gafas).	1 Limpiador	Se almacenan y gestionan los productos químicos de manera segura, siguiendo las normas de higiene y prevención de riesgos laborales.
Área de basura	Recolección y almacenamiento temporal de residuos sólidos.	Contenedores de basura con tapa, carretillas.	1 Limpiador	Se recolectan los residuos sólidos del restaurante y se almacenan temporalmente antes de su disposición final.
Loza y cochambre	Lavado y desinfección de platos, cubiertos y utensilios de cocina.	Lavavajillas industrial, fregaderos industriales, estantes para secar.	2 Lavaplatos	Se lavan y desinfectan manualmente o en lavavajillas los platos, cubiertos y utensilios utilizados en la cocina



VIDEO → → → → → → → → <https://www.youtube.com/watch?v=oeH7LQB1Zvg>

CONCLUSIONES

La organización de un servicio de alimentos es crucial para asegurar el éxito de un restaurante o cualquier otro establecimiento de servicio de alimentos. Una división eficiente del trabajo, el uso de equipos adecuados y la capacitación continua del personal son elementos esenciales que permiten a las empresas del sector alcanzar altos niveles de eficiencia, seguridad y satisfacción del cliente. Al implementar estas estrategias, los establecimientos no solo optimizan sus operaciones, sino que también garantizan una experiencia excepcional para sus clientes.



FUENTES DE CONSULTA

Etapas Del Proceso administrativo en nutrición. (s/f). Prezi.com. Recuperado el 22 de mayo de 2024, de https://prezi.com/p/ej_r-h7m3yea/etapas-del-proceso-administrativo-en-nutricion/

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

TOMi.digital - Proceso administrativo en los servicios de alimentación JB. (s/f). TOMi.digital. Recuperado el 22 de mayo de 2024, de <https://tomi.digital/es/118380/proceso-administrativo-en-los-servicios-de-alimentacion-jb>

UNADM. (s/f). Proceso administrativo en los servicios de alimentación. Unadmexico.mx. Recuperado el 22 de mayo de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_02/descargables/NSAL_U2_Contenido.pdf