



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

**NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:**

Unidad 1. Generalidades de los servicios de alimentación

**ACTIVIDAD:**

Evidencia de aprendizaje. “Implicaciones de los servicios de alimentos”

**ASESORA:**

YAZMIN VENCES ZAVALA

**ESTUDIANTE:**

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

**MATRICULA:** ES231107260

**FECHA DE ENTREGA:**

27 de abril de 2024



## INTRODUCCIÓN

La visita a un servicio de alimentos, en este caso una fonda comercial, brinda la oportunidad de observar y analizar diferentes aspectos relacionados con la preparación y el servicio de alimentos, así como las operaciones diarias del establecimiento. En este trabajo, examiné el tipo de servicios de alimentación, el tipo de población a la que atiende, el número de comensales que recibe, y las preparaciones culinarias ofrecidas para satisfacer las necesidades del cliente. También elaboré un croquis de la estructura del espacio, detallé las actividades que se llevan a cabo, y enumeré el equipo y utensilios utilizados en la cocina.

A partir de esta observación, analicé las áreas de mejora y las áreas de oportunidad para el servicio de alimentos. Se identificaron aspectos como la iluminación natural, la flexibilidad del menú y la gestión de inventario como áreas con potencial de mejora, mientras que cuestiones como la ventilación y la disposición del espacio representan áreas con deficiencias a abordar.

Finalmente, se exploraron los alcances y limitaciones del rol del nutriólogo en este contexto, donde su capacidad para implementar cambios significativos puede verse limitada por factores como el presupuesto, la cultura local y la formación del personal. Este análisis proporciona una visión integral del funcionamiento de la fonda, destacando tanto las fortalezas como las oportunidades para mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia operativa.



## DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

1. Visita algún tipo de servicios de alimentos, de acuerdo con tus posibilidades económicas, y observa detenidamente para contestar lo siguiente:

### a) Tipo de servicios de alimentación

Comercial, fonda.

### b) Tipo de población que atiende

A la población de individuos sanos que trabajan frente al establecimiento principalmente.

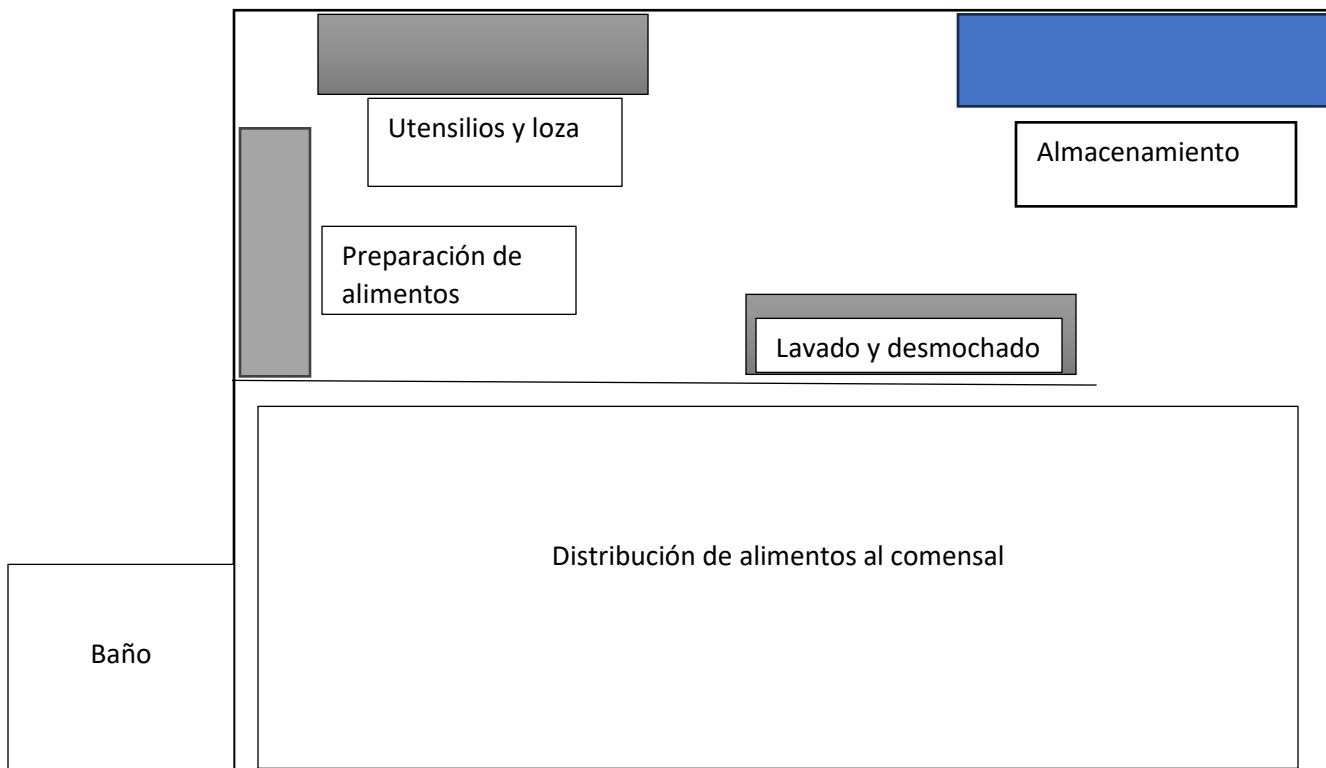
### c) Número de comensales que atiende

Atiende hasta un máximo de 20 comensales, generalmente atienden de 4 a 8 comensales por hora.

### d) Tipo de preparaciones culinarias (platos), de acuerdo a las necesidades del usuario

Los platos que preparan son sopas y comida preparada al gusto como lo son huevos, carnes, etc. Además de tener comida ya hecha que cambian de manera diaria, ya sea en el desayuno o en el almuerzo, las cuales son adecuadas para su principal cliente que son trabajadores.

### e) Elabora un croquis de la estructura de las áreas que lo conforman.





f) Describe las actividades que se desempeñan

1. **Preparación de alimentos:** Los cocineros y asistentes se encargan de preparar los ingredientes y cocinar los platos según el menú del día.
2. **Atención al cliente:** El personal recibe a los comensales, toma sus pedidos y les sirve la comida. También pueden responder preguntas sobre el menú y recomendar platos.
3. **Limpieza y desinfección:** Después de cada uso, el equipo y los utensilios de cocina son limpiados y desinfectados. Esto también incluye la limpieza de las mesas y el área de servicio.
4. **Servicio de bebidas y jugos:** La fonda ofrece jugos naturales y otras bebidas. El personal se encarga de preparar y servir estas bebidas según las solicitudes de los clientes en su máquina extractora de jugo.
5. **Gestión de inventario:** El personal responsable se asegura de que haya suficientes ingredientes y suministros para el día, y puede hacer pedidos para reabastecer lo necesario, generalmente ellos mismo van a un mercado local a reabastecerse.
6. **Recepción de pagos:** La fonda cobra a los comensales por sus comidas y maneja el flujo de dinero como en un restaurante, se pide la cuenta y se le es llevada directamente a la mesa. El personal de servicio es responsable de recibir pagos y dar cambio cuando sea necesario.
7. **Gestión de residuos:** Se lleva a cabo la eliminación adecuada de residuos y sobras, siguiendo las normas sanitarias locales.

g) Equipo y utensilios que logres identificar

- Refrigerador
- Parrillas
- Microondas
- Utensilios de cocina de acero inoxidable
- Extractor de jugos
- Lavamanos de acero inoxidable con combinación de llave de agua fría y caliente
- Luz
- batería y utensilios de cocina
- Licuadora
- Muebles base



**h) Toma fotografías o redacta el menú que ofrece**

- Sopa aguada
- Arroz
- Espagueti
- Pechuga empanizada
- Pechuga rellena
- Mole de barbacoa
- Mixiotes
- Mole poblano
- Enchiladas de mole
- Enchiladas suizas
- Pierna adobada con ensalada de manzana
- Espinazo en mole verde
- Pipián verde o rojo
- Carne asada
- Filete de pescado
- Postre (gelatina)

**i) Documenta con fotografías los espacios del servicio de alimentos, y escribir aspectos que llamen tu atención.**

No se me permitió tomar fotografías de los espacios del servicio de alimentos, únicamente pude tomar de la distribución de alimentos al comensal. En lo particular me llama la atención de que en la fondita se logra apreciar el proceso de la elaboración de alimentos a través de una pequeña ventana ya que esta misma sirve para que los vapores salgan hacia el exterior, el lugar es un tanto cerrado por lo que estos mismos vapores hacen que el lugar tenga un olor bastante fuerte cuando los alimentos son preparados, además de que es un lugar que utiliza luz solar principalmente para iluminar sus espacios ya que sus techos son de lámina tragaluz.





**2.-Analiza cuales serían las áreas de mejora (lo que está bien pero que puede mejorar) y áreas de oportunidad (lo que es deficiente pero que se puede ser mejor) del servicios de alimento.**

### **Áreas de mejora**

#### **1. Iluminación natural:**

- El uso de luz solar para iluminar el espacio es positivo para el ambiente y el ahorro de energía. Sin embargo, se pueden agregar focos ahorradores ya que en días no soleados (como en el que fui) utilizan focos no ahorradores.

#### **2. Preparación de alimentos a la vista:**

- La ventana que permite a los clientes ver el proceso de elaboración de alimentos es atractiva y agrega transparencia. Se puede mejorar la visibilidad para que los clientes disfruten más de esta experiencia, quizás ampliando la ventana o añadiendo un cristal para mayor higiene.

#### **3. Flexibilidad del menú:**

- La variedad en el menú y la capacidad de preparar platos a la carta es positiva. Sin embargo, ofrecer opciones más saludables o personalizadas podría ser una mejora, como platos vegetarianos o adaptaciones para personas con intolerancias alimenticias.

#### **4. Gestión de residuos:**

- Aunque la fonda sigue las normas sanitarias locales, se pueden implementar prácticas más sostenibles, como el reciclaje y la separación de residuos orgánicos e inorgánicos.

### **Áreas de oportunidad**

#### **1. Ventilación y olor:**

- El fuerte olor debido a la ventilación deficiente puede ser incómodo para los clientes. Mejorar la ventilación, por ejemplo, con extractores de aire o sistemas de ventilación más eficientes, puede ayudar a reducir los olores y mejorar la experiencia del cliente.

#### **2. Espacio y disposición:**

- El lugar es un tanto cerrado, lo que puede hacer que se sienta abarrotado cuando hay más comensales. Reorganizar el espacio para aumentar la capacidad o mejorar la distribución de las mesas puede ser una oportunidad de mejora.



### **3. Comodidad para los clientes:**

- La atención a la comodidad del cliente incluye tener asientos cómodos, mesas limpias y suficiente espacio entre las mesas para la privacidad y la movilidad. Mejorar estos aspectos puede aumentar la satisfacción del cliente.

### **4. Medidas de seguridad e higiene:**

- Siempre hay espacio para mejorar la seguridad y la higiene. Se pueden introducir prácticas adicionales para asegurar que el área de preparación de alimentos y los utensilios estén siempre impecables y desinfectados, ya que no logré ver de manera correcta sus utensilios y no sé si hacen correctas medidas de higiene.

### **3.-Describe los alcances y /o limitaciones del nutriólogo en el servicio de alimentos que visitaste.**

En el servicio de alimentos que visité, como nutriólogo, mis alcances están relacionados principalmente con el diseño y supervisión de un menú equilibrado que satisface las necesidades nutricionales de los comensales. Esto implica trabajar en estrecha colaboración con el equipo de cocina para asegurarse de que los platos ofrezcan una combinación adecuada de proteínas, carbohidratos y grasas saludables. También puedo proporcionar orientación para incorporar más vegetales y frutas frescas en el menú, y sugerir alternativas para quienes tienen restricciones dietéticas o alergias alimentarias.

Sin embargo, encuentro limitaciones cuando se trata de la implementación de cambios significativos en el servicio de alimentos, especialmente en establecimientos más pequeños como esta fonda comercial. A menudo, hay restricciones presupuestarias y limitaciones de espacio que dificultan la introducción de equipos adicionales o nuevas tecnologías. Además, el personal puede no estar capacitado en conceptos avanzados de nutrición, lo que requiere tiempo y recursos para capacitación y educación. Por último, la cultura y las preferencias alimenticias locales también pueden ser un desafío, ya que algunos cambios propuestos podrían no ser bien recibidos por los clientes habituales, limitando así el alcance de mis recomendaciones y la capacidad de implementar prácticas más saludables.



## CONCLUSIONES

En conclusión, la visita a la fonda comercial permitió obtener una comprensión detallada del funcionamiento diario de un servicio de alimentos, incluidas las operaciones clave, la estructura del espacio, y las actividades involucradas en la preparación y el servicio de comidas. A través de la observación, se identificaron diversas áreas de mejora, como la iluminación natural, la flexibilidad del menú y la gestión del inventario, lo que sugiere que incluso en entornos modestos existen oportunidades para optimizar y ofrecer una mejor experiencia a los clientes.

Sin embargo, también se detectaron áreas de oportunidad que requieren atención, como la ventilación deficiente y la disposición del espacio, que pueden afectar la comodidad del cliente y la eficiencia del servicio. La labor del nutriólogo en este contexto es fundamental para asegurar que el menú ofrezca opciones saludables y equilibradas, pero su capacidad para implementar cambios significativos puede verse limitada por factores externos como el presupuesto y las limitaciones físicas del lugar.

En última instancia, este análisis destaca la importancia de una gestión cuidadosa y proactiva para mejorar continuamente el servicio de alimentos, manteniendo el enfoque en la calidad, la seguridad y la satisfacción del cliente. Las recomendaciones derivadas de esta experiencia ofrecen un camino hacia la mejora sostenible, donde el equilibrio entre la tradición y la innovación puede ayudar a transformar un servicio de alimentos básico en uno más eficiente y atractivo para sus clientes.





## FUENTES DE CONSULTA

ESDAI. (s/f). ¿Qué es un servicio de alimentos? Edu.mx. Recuperado el 27 de abril de 2024, de <https://blog.up.edu.mx/esdai-guadalajara/que-es-un-servicio-de-alimentos>

Gutierrez, J. B. (s/f). Principios generales de los alimentos. Edu.ar. Recuperado el 27 de abril de 2024, de <https://fcen.uncuyo.edu.ar/upload/ciencia-bromatologica.pdf>

UNADM. (s/f). Generalidades de los servicios de alimentación. Unadmexico.mx. Recuperado el 27 de abril de 2024, de [https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad\\_01/descargables/NSAL\\_U1\\_Contenido.pdf](https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_01/descargables/NSAL_U1_Contenido.pdf)

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA . COMISIÓN SECTORIAL DE ENSEÑANZA. (s/f). Principios de la preparación de alimentos. Edu.uy. Recuperado el 27 de abril de 2024, de <https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2018/12/Principios-de-la-preparacio%CC%81n-de-alimentos-Noguera-2018.pdf>