**LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA**

# ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS

# NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

**ACTIVIDAD:**

**ASESORA:**

YAZMIN VENCES ZAVALA

**ESTUDIANTE:**

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

**MATRICULA:** ES231107260

**FECHA DE ENTREGA:**

**INTRODUCCIÓN**

**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 (manteles, 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**

(Crear croquis utilizando herramientas de formas en Word o PowerPoint; a continuación se describe una idea básica del croquis)

* **Entrada/Recepción:** Área de espera y recepción.
* **Zona de Comensales:** Mesas distribuidas en una disposición espaciosa.
* **Cocina:** Áreas de preparación, cocción, y almacenamiento.
* **Baños:** Separados por género y adaptados para discapacitados.
* **Oficina Administrativa:** Espacio para tareas administrativas.
* **Almacén:** Área de almacenamiento de ingredientes y suministros.
* **Zona de Entrega:** Área para la recepción de mercancías.

**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**

**FUENTES DE CONSULTA**