**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 servir a los comensales. | Platos y cubiertos de porcelana, vajilla fina, mesas calientes, vitrinas refrigeradas. | 2 Ayudantes de cocina | Se montan los platillos de manera atractiva y se preparan 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 nutricion. (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>