

# Manager's Corner

## Presentación de la línea de servicio

### COORDINADOR DEL PROYECTO

Theresa Stretch, MS, RDN, CP-FS

### DIRECTOR EJECUTIVO

Aleshia Hall-Campbell, PhD, MPH



NUTRITION



OPERATIONS



ADMINISTRATION



COMMUNICATIONS/  
MARKETING



Area Clave: 2 Operaciones

Código: 2230 Mantener la Calidad Alimenticia y la Apariencia

2020

# Institute of Child Nutrition

## The University of Mississippi

El Institute of Child Nutrition fue autorizado por el Congreso en 1989 y establecido en 1990 en The University of Mississippi en Oxford y es operado en colaboración con The University of Southern Mississippi en Hattiesburg. El instituto opera bajo de un convenio de subvención con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Food and Nutrition Service.

### PROPÓSITO

Mejorar la operación de los programas de nutrición infantil a través de la investigación, educación y capacitación y de la diseminación de información.

### VISIÓN

Encabezar a la nación al proporcionar investigaciones, educación y recursos para promover la excelencia en los programas de nutrición infantil.

### MISIÓN

Proporcionar información relevante basadas en investigaciones y servicios que promueven la mejoría continua de los programas de nutrición infantil.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU, Food and Nutrition Service a través de un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de los EE.UU, y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del gobierno de los EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura de los EE.UU, esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para presentar una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2020, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:

Institute of Child Nutrition. (2020). *Recursos del gerente: Presentación de la línea de servicio*. University, MS: Author.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

**Para más información, por favor comuníquese con [helpdesk@theicn.org](mailto:helpdesk@theicn.org).**

Febrero 18, 2020

## Índice

Estándares profesionales.....	1
Introducción.....	1
Descripción general de la lección.....	2
Preguntas para el personal .....	2
Actividad: Presentación de alimentos.....	4
Referencias .....	6



## Estándares profesionales

### SERVIR ALIMENTOS – 2200

**El empleado será capaz de servir porciones de alimentos en una manera correcta y eficaz para cumplir todos los requisitos del patrón de comidas escolares del USDA y promover la selección de alimentos saludables, incluyendo aquellos para las dietas especiales.**

2230 – Mantener la calidad alimenticia y la apariencia  
Servir alimentos para mantener los estándares de calidad y apariencia.

## Introducción

*Recursos del gerente: Presentación de la línea de servicio* está diseñado para empoderar gerentes a usar la capacitación de su personal. Cada lección dura máximo 15 minutos. Esta lección contiene:

- Objetivos de aprendizaje
- Enunciado explicando la importancia del tema
- Lista de materiales
- Instrucciones sobre cómo presentar la información
- Preguntas para el personal
- Una actividad para fortalecer o refrescar el conocimiento del personal

## Descripción general de la lección

### Instrucciones para la lección:

- Repase el objetivo de la lección y la información del contexto.
- Repase la razón por la cual la lección es importante.
- Cuestione al personal las preguntas.
- Facilite la actividad descrita.
- Aporte tiempo para que el personal haga preguntas.

**Objetivo:** Identificar los métodos para exhibir y presentar las comidas de una manera atractiva.

**Información contextual:** Una manera de demostrar que sí le importa y alentar a los estudiantes a participar en su programa es la manera en que organiza los alimentos en la línea de servicio. Los alimentos no solo tienen que ser nutritivos, pero también apetecibles a la vista. La comida debe de presentarse en una manera que sea apetecible para los estudiantes que son sus clientes.

**¿Por qué es importante?** Cuando los alimentos se presentan en una manera apetecible y agradable, es más probable que los clientes sean atraídos a seleccionar el elemento.

## Preguntas para el personal

- **En un programa de nutrición escolar, ¿por qué es importante servir los alimentos en una forma atractiva?**

### Respuestas posibles:

- Los estudiantes comen primero con sus ojos, y si los alimentos se ven bien, es más probable que se coman los alimentos que se les ofrece.
- Algunos alimentos no son atractivos para la vista, como el chili. Sin embargo, cuando el alimento se presenta con decoraciones o mostrándola con los ingredientes acompañantes (como queso rallado, una porción de crema agria y cilantro fresco) la comida se ve más apetecible.
- Los estudiantes estarán más inclinados a probar un nuevo tipo de comida o comida étnica si se presenta en una forma apetecible.

- **¿Cuáles son algunas maneras fáciles, de bajo costo, para hacer que la comida se vea más apetecible?**

**Respuestas posibles:**

- Presente los elementos de comida de diferentes colores el uno al lado del otro. Por ejemplo—el agregar un poco de manzanas verdes a una canasta con manzanas gala rojas, mezclando frijoles verdes con frijoles rojos en la misma bandeja o en la barra de ensaladas, mezclando lechuga de hojas verdes con lechugas de hojas rojas.
- Decore la comida con hierbas frescas o secas.
- Muestre los alimentos a un nivel en donde los estudiantes puedan ver o coloque una imagen atractiva para mostrar como se ve el elemento de comida.
- Agregue “destellos de color” a alimentos con otros alimentos, como agregar un poco de moras a una ensalada de fruta fresca o agregando un puñado de zanahoria rallada a la mezcla de lechuga.

- **¿Cuáles son algunas maneras de mantener a los alimentos con una apariencia fresca mientras están en la línea de servir?**

**Respuestas possible:**

- Use cacerolas de menos tamaño para que los alimentos no se queden fuera por mucho tiempo, especialmente para los elementos que son menos populares.
- Transfiera los alimentos a cacerolas de menor tamaño cuando la línea se haga más lenta, cuando esté cerca de finalizar el servicio. Reemplace una bandeja completa por una media, y use una bandeja vacía de tamaño mediano para dejar “en blanco” el espacio vacío “en la línea de servicio o la mesa de vapor.
- Colóquese en el lado del cliente y pregúntese a sí mismo “¿Esto se ve apetecible?” haga un ajuste si es necesario.
- Si es posible, ajuste las comidas en la bandeja para que se vea más lleno en vez de dejar la comida en la parte de atrás de la bandeja de servicio.

**Tenga en cuenta:** Las respuestas proporcionadas son solo ejemplos y no incluyen todas las respuestas posibles.

## Actividad: Presentación de alimentos

### Materiales de la actividad incluidos en este documento:

- **Presentación de alimentos**

### Materiales provistos por la operación nutricional de la escuela:

- Copias de los folletos
- Copias de los menús rotativos de los sitios
- Plumas/lápices

### Instrucciones de la actividad:

- Imprima las copias de los folletos.
- Esta actividad se puede completar individualmente o en equipos.
- Proporcione al personal con el menú rotativo de su sitio y la hoja **Presentación de alimentos**.
- Permita al personal cinco minutos para identificar cinco maneras de mejorar fácilmente la apariencia visual del menú cíclico actual con modificaciones de bajo costo o sin costo.
- Al concluir, pida al personal que comparta sus respuestas.
  - Ejemplos de respuestas:
    - Decorar con maíz al vapor y perejil seco o cilantro.
    - Mezclar uvas verdes y rojas para agregar contraste.
    - Agregar un puñado de arándanos a la sandía en cubos.
    - Exhibir frutas enteras con peras, manzanas y naranjas en el mismo contenedor para un destello de color.
    - Agregar menta picada a pedazos de fruta.
    - Usar bandejas pequeñas o que no estén profundas en la línea de servicio.
    - Cocinar en lotes vs. mantener la comida caliente por horas.
    - Mantener las bandejas de la barra de ensalada rellenas y de apariencia fresca.



## Presentación de los alimentos

<b>Elemento del menú</b>	
<b>Maneras de mejorar la apariencia visual</b>	
<b>Materiales que se necesitan (comida o equipo)</b>	
<b>Elemento del menú</b>	

<b>Elemento del menú</b>	
<b>Maneras de mejorar la apariencia visual</b>	
<b>Materiales que se necesitan (comida o equipo)</b>	

<b>Elemento del menú</b>	
<b>Maneras de mejorar la apariencia visual</b>	
<b>Materiales que se necesitan (comida o equipo)</b>	

## Referencias

Salad Bars to Schools (2017). *Making fresh foods the new norm.*

<http://www.saladbars2schools.org/2017/02/making-fresh-foods-the-new-norm/8>

United States Department of Agriculture. (2015). *Professional standards for school nutrition professionals.* <https://www.fns.usda.gov/school-meals/professional-standards>

United States Department of Agriculture. (2018). *USDA foods in schools photo contest.* <https://www.fns.usda.gov/usda-fis/photo-c>



The University of Mississippi  
School of Applied Sciences

800-321-3054  
[www.theicn.org](http://www.theicn.org)