



**Foto 1** Preparación y presentación de hamburguesas para venta rápida, una propuesta gastronómica típica de los food trucks.

Foto: Kampus Production / Pexels



**Foto 2** Organización del trabajo dentro de una cocina móvil, con equipamiento compacto y técnicas de preparación profesional.

Foto: RDNE Stock project / Pexels





**Foto 3** Atención al cliente y entrega de pedidos desde la ventana de servicio, parte central de la experiencia de un food truck.

Foto: Kampus Production / Pexels



**Foto 4** Presentación del producto y servicio gastronómico sobre ruedas, combinando cocina, imagen comercial y venta directa.

Foto: Kampus Production / Pexels





**Foto 5** Servicio nocturno de comida callejera: una modalidad frecuente para aprovechar eventos, ferias y zonas de alta circulación.

Foto: Richard Issa Bockari / Pexels



**Foto 6** Trabajo en equipo dentro de un espacio reducido, coordinando preparación, cocción, armado y despacho de alimentos.

Foto: RDNE Stock project / Pexels





**Foto 7** Preparación de porciones listas para llevar, con foco en rapidez, practicidad y control del producto servido.

Foto: Kampus Production / Pexels



**Foto 8** Tacos y otras opciones de comida callejera permiten diseñar una oferta variada, atractiva y adaptable al concepto del negocio.

Foto: Brian Barrera / Pexels





**Foto 9** Diseño de menú visible desde el exterior del vehículo, clave para comunicar productos, opciones y facilitar la elección del cliente.

Foto: angello / Pexels



**Foto 10** Food truck instalado en un entorno urbano: el vehículo, su estética y su ubicación forman parte de la propuesta comercial.

Foto: Erik Mclean / Pexels