

Bases de administración.



Asesor: Karina Maricruz Pérez

Alumna: Ángeles Anarela Aguilar Rodríguez

Actividad: Súper nota

Sexto cuatrimestre

Fecha: 30 de julio del 2020

Comitán de Domínguez Chiapas.

“SERVICIO DE ALIMENTACION”



¿Qué es?

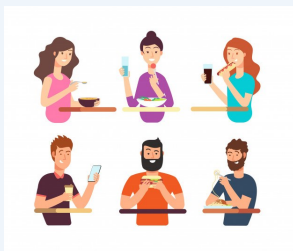
Práctica o negocio de fabricar, transportar y servir o repartir alimentos preparados, por ejemplo en restaurantes o escuelas.



¿Gestión del servicio de alimentación.

Es el conjunto de procedimientos destinados a organizar, dirigir, administrar, evaluar y controlar actividades, recurso humano y procesos del servicio de alimentación, con la finalidad de brindar alimentación con los más altos estándares de calidad y garantizar que las necesidades de los comensales que demandan el servicio sean satisfechas.

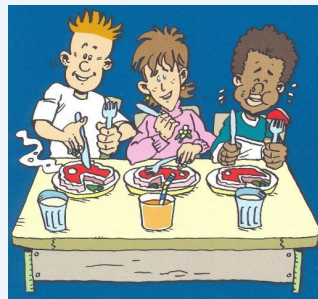
Tipos de servicio de alimentación.



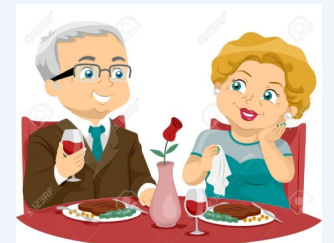
Servicio de alimentación asistencial: Es el SA de una institución asistencial como hospitales o clínicas. Tiene la responsabilidad del satisfacer las necesidades nutricionales y fisiopatologías del enfermo sin dejar de atender los gustos, hábitos y costumbres.



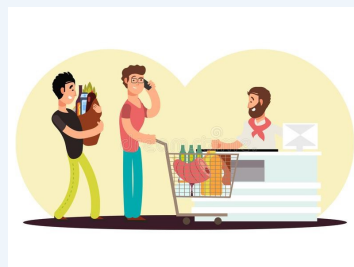
Servicio de alimentación Colectivo: se designa así a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionarios a Instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.



Servicio de alimentación restaurantes a fines: Es el establecimiento destinado para funcionar como restaurante y servicios afines, el cual debe ser de uso exclusivo para la preparación y expendio de alimentos y bebidas.



Servicio de alimentación autoservicios: Está referido a establecimientos de autoservicio como supermercados, hipermercados o cadenas de autoservicios de menor escala cuyo principal expendio son los alimentos y bebidas de consumo humano.



Aspectos normativos

Un servicio de alimentación debe dejar de ser considerado como una simple área de preparación de alimentos y pasar a ser entendido por la alta Dirección de la empresa o Institución que la dirige como una planta de producción de alimentos.



Normas nacionales

Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los SA.

Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los SA.



https://www.google.com/search?q=higiene+sanitaria+del+servicio+de+alimentos&tbm=isch&ved=2ahUKEwjRs_yPv_HqAhUuQDABHTBoAg4Q2-cCegQIA-

[BAA&oq=higiene+sanitaria+del+servicio+de+alimentos&gs_lcp=CgNpbWcQA1DHvBpY4IkbYImNG2gAcAB4AIABAIGBAJIBAJgBD6ABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&scIent=img&ei=cOkgX9G7F6qAwbkPsNCJcA&bih=654&biw=1349&client=firefox-b-d&safe=active&hl=es#imgrc=M8gDUuQPhXZQ4M](https://www.google.com/search?q=higiene+sanitaria+del+servicio+de+alimentos&gs_lcp=CgNpbWcQA1DHvBpY4IkbYImNG2gAcAB4AIABAIGBAJIBAJgBD6ABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&scIent=img&ei=cOkgX9G7F6qAwbkPsNCJcA&bih=654&biw=1349&client=firefox-b-d&safe=active&hl=es#imgrc=M8gDUuQPhXZQ4M)