

TEMA: Súper nota



NOMBRE DE ALUMNA: FIRIDIANA DOMINGUEZ GODÍNEZ

MATERIA: BASES DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA: NUTRICIÓN

6 CUATRIMESTRE

CATEDRÁTICO: PÉREZ GUILLEN KARINA MARICRUZ

COMITÁN DE DOMINGUEZ CHIAPAS, A JULIO DEL 2020

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Se denomina servicio, al área que cumple la función fundamental de brindar alimentación a un determinado grupo poblacional, a través de la transformación de la materia prima (alimentos) en raciones alimenticias (preparaciones o producto terminado) que satisfagan los gustos, hábitos y necesidades nutricionales del usuario

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 tradicional

Comprende los restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social, en los que la principal característica es un comedor múltiple en el que se sirven comidas elaboradas en una cocina común. Dentro de este grupo encontramos, por ejemplo, restaurantes de distinta categoría, autoservicios, bar, buffets, cafeterías, pizzerías, sandwicherías, hamburgueserías.



Corresponde a los servicios alimentarios que se ofrecen a grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad. Estos servicios se ofrecen en lugares como escuelas, comedores universitarios, centros de acción social, fábricas-empresas, ejército, residencias, hospitales-clínicas, prisiones.

Servicio de alimentación colectivo

Servicio de alimentación comercial

Están dedicadas a la confección de comidas en cantidades más o menos importantes con el objetivo de comercializar su producción. Ofrecen una buena relación calidad-precio, a la vez que garantizan un sistema de seguimiento para asegurar la calidad de la alimentación. Los usuarios de este tipo de restauración son las escuelas, hospitales-clínicas, empresas, compañías aéreas, etc.



Puntos importantes en servicios de alimentación

Inocuidad de alimentos

Almacenamiento de materias primas e insumos de acuerdo a sus especificaciones técnicas

Sistemas de control de entrada y salida de materias primas e insumos

Personal calificado y capacitado para la manipulación de alimentos y preparación de los mismos

Limpieza y desinfección de equipos, mobiliario y comedores

Mantenimiento de equipos de acuerdo a su uso y las necesidades del establecimiento

Manejo de recursos financieros acorde a la estructura y operación del establecimiento

Preparación de alimentos y su conservación

Antes de la preparación de los alimentos es importante reconocer los espacios necesarios para almacenar alimentos, adecuación de alimentos y cocción de la comida

Proceso de preparación

- ⇒ Lavado de manos con agua tibia y jabón antes de comenzar y después de manipular los alimentos.
- ⇒ Mantener separadas carnes, pollos y pescados en sus propios jugos antes del proceso de cocción.
- ⇒ Desinfectar y limpiar utensilios

Bibliografías:

https://www.iidenut.org/pdf_revista_tec_libre/Renut%206/RENUT%202008%20TEC_6_248-255.pdf

[https://esdaiposgrados.wordpress.com/2011/09/22/servicios-de-alimentos-a-la-busqueda-de-profesionales-por-ana-ma-perez-fierros/#:~:text=Los%20servicios%20de%20alimentos%20pueden%20clasificarse%2C%20principalmente%2C%20en%20tres%20tipos%3A&text=Institucionales%3A%20lucrativos%20o%20no%20lucrativos,%2C%20asilos%2C%20prisiones%E2%80%A6\).](https://esdaiposgrados.wordpress.com/2011/09/22/servicios-de-alimentos-a-la-busqueda-de-profesionales-por-ana-ma-perez-fierros/#:~:text=Los%20servicios%20de%20alimentos%20pueden%20clasificarse%2C%20principalmente%2C%20en%20tres%20tipos%3A&text=Institucionales%3A%20lucrativos%20o%20no%20lucrativos,%2C%20asilos%2C%20prisiones%E2%80%A6).)

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/manejo-adeecuado-de-alimentos/preparacion-de-los-alimentos-inocuos/preparacion-alimentos-inocuos>

<https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/inicio/>

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/que-es-un-servicio-de-alimentos/>