

. Bases de administración.

Nombre del alumno: Andrea Candelaria Guillen Rodriguez

Catedrático: Karina Maricruz  
Pérez Guillen

6 "A"

Licenciatura en Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas

28 de Julio del 2020

# Servicios de alimentación.

Es la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; destinado a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en gene-



## Típos de servicios de alimentación.

Servicios de alimentación colectivos (clínicas, fábricas-empresas).

Servicios de alimentación convencional (hoteles, cafeterías, bares, gran variedad de restaurantes).

Servicios institucionales (escuelas, residencias universitarias, hospitales, guarderías, bancos, asilos, prisiones).

Servicios de Alimentación es-



## PUNTOS IMPORTANTES EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

Inocuidad de alimentos.

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

Limpieza y desinfección de equipos, mobiliario y comedores.

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

Cumplir las normas/leyes que apliquen de acuerdo a las autoridades sanitarias para la operación de servicios de alimentos.

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

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

Estandarización en los procesos en la recepción y salida de materias primas e insumos.

## PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SU CONSERVACIÓN.

**Proceso de compra,** Los productos crudos como pescados, carnes, pollos deben venir en bolsas, Frutas deben estar frescas, sin signos de descomposición, ni mal olor y las verduras deben estar frescas.

**Proceso de almacenaje,** Refrigere productos perecederos como algunas verduras, embutidos y salsas industriales a una temperatura 40°F. Refrigere productos perecederos como algunas verduras, embutidos y salsas industriales a una temperatura 40°F.

**Proceso de preparación,** lavado de manos con agua tibia y jabón antes de comenzar y después de manipular los alimentos. Desinfectar y limpiar utensilios a emplear con agua tibia o jabón para evitar la contaminación de los alimentos.



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

<https://esdaiposgrados.wordpress.com/2011/09/22/servicios-de-alimentos-a-la-busqueda-de-profesionales-por-ana-ma-perez-ferros/#:~: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>