



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**Nombre de la alumna:**

Daniela Calderón Sánchez

**Licenciatura:**

Nutrición

**Nombre del maestro:**

Karina Maricruz Pérez

**Materia:**

Bases de administración

**Cuatrimestre:**

Sexto cuatrimestre

**Actividad:**

Súper nota

**Lugar y fecha**

Comitán de Domínguez Chiapas, Julio 2020.

# SERVICIOS DE ALIMENTOS.

¿Qué es?

Área de preparación de alimentos con la finalidad de elaborar o distribuir alimentos o platillos.



TRADICIONAL

Restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social.



Bar



Hamburgueserías

Es un comedor múltiple en el que se sirven comidas elaboradas en una cocina común.



Buffets

Modalidades para los servicios de alimentación.

COLECTIVA

Se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad.



Escuela, universidad



Hospitales

COMERCIAL

Ofrecen una buena relación calidad-precio, a la vez que garantizan un sistema de seguimiento para asegurar la calidad de la alimentación.

Escuelas, hospitales-clínicas, empresas, compañías aéreas, etc.



TIEMPO DE ENTREGA.

CALIDAD DEL PLATILLO



PRESENTACIÓN Y SABOR



Diferencia

HIGIENE EFICIENTE O/NO EFICIENTE

PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, PUEDEN SER SI/NO ADECUADAS.

COSTO



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

[https://www.iidenut.org/pdf\\_revista\\_tec\\_libre/Renut%206/RENUT%202008%20TEC\\_6\\_248-255.pdf](https://www.iidenut.org/pdf_revista_tec_libre/Renut%206/RENUT%202008%20TEC_6_248-255.pdf)