

Miércoles 29 de julio de 2020

Materia: Bases De La Administración



Docente: Karina Maricruz Pérez Guillen

Nombre de la alumna: Jesimiel Ortega Gómez

Tema: Súper Nota Servicios de alimentación

Cuatrimestre: 6to

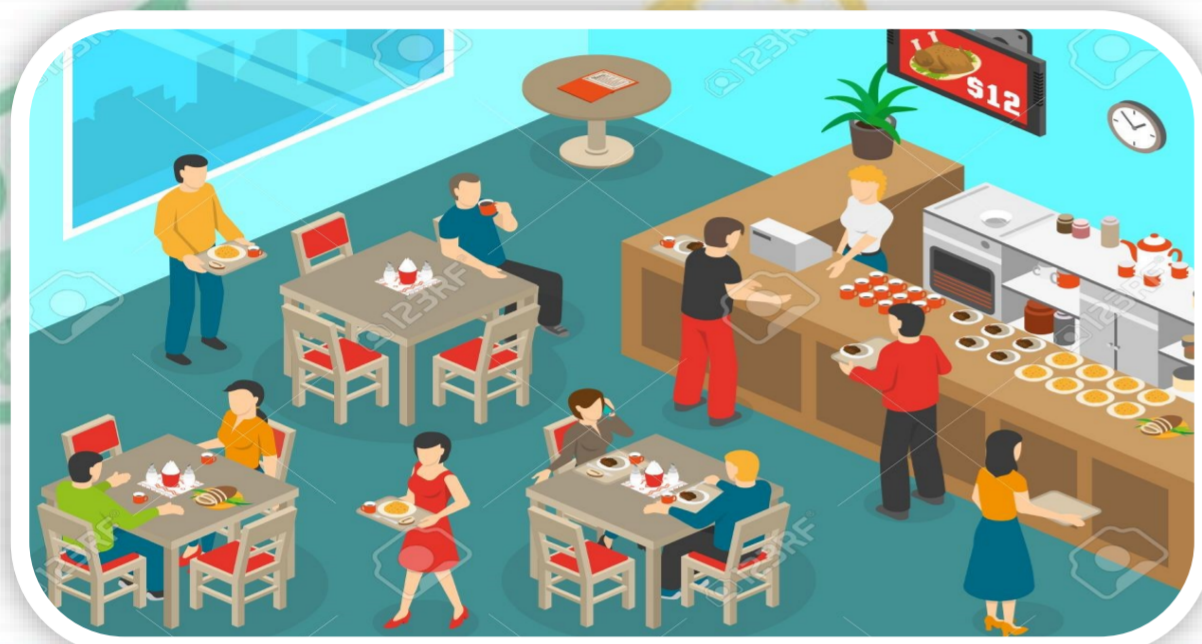
Carrera: Nutrición

Servicios de alimentación

Puede definirse como “la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios.

Los Servicios de Alimentación pueden diferenciar en:

1) 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, bufets, cafeterías, pizzerías, sandwicherías, hamburgueserías etc.

2) Servicio de Alimentación colectivos

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...

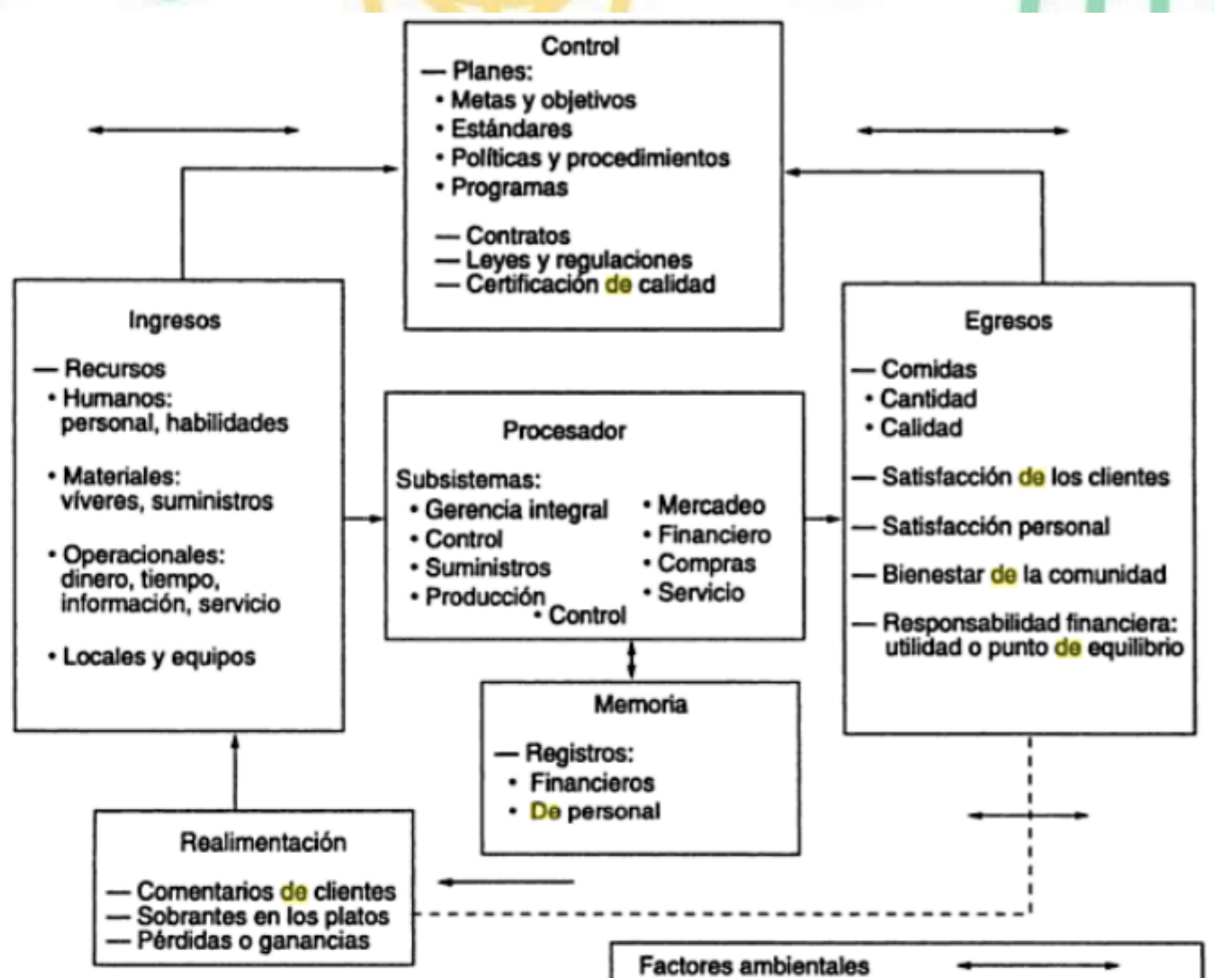


3) Servicio de Alimentación comercial

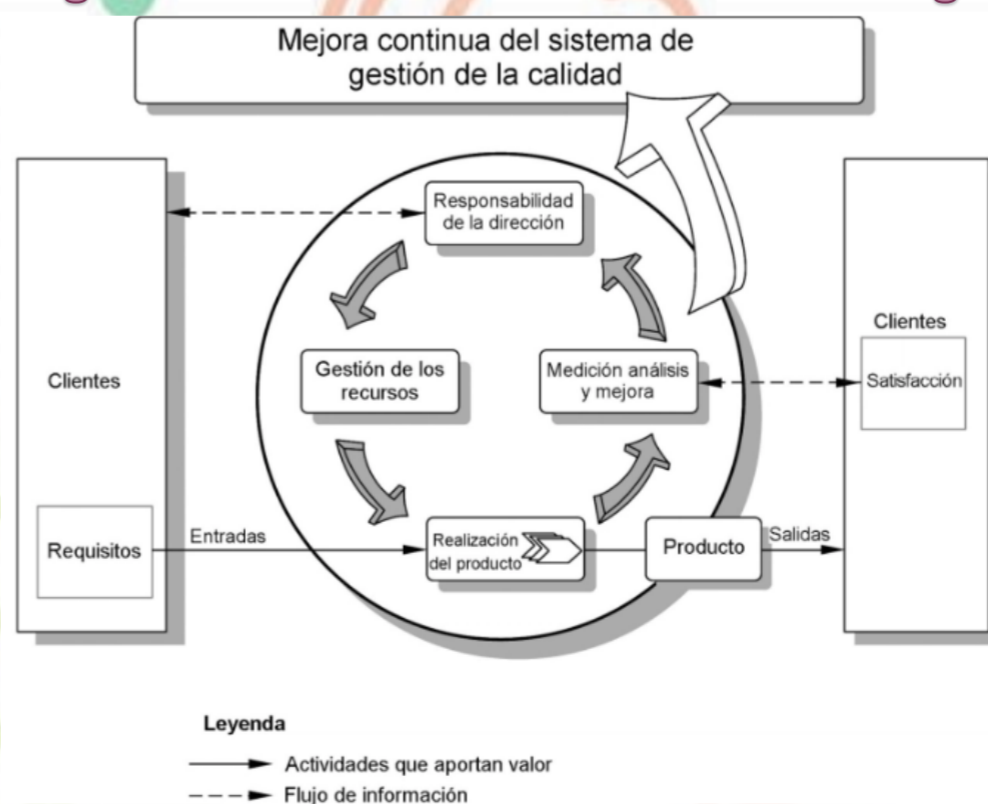
Están dedicadas a la confección de comidas en cantidades más o menos importantes con el objetivo de comercializar su producción. Ofrecen una buena relación calidad-precio, a la vez que garantizan un sistema de seguimiento para asegurar la calidad de la alimentación. Los usuarios de este tipo de restauración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



Estratégica de su administración y modelos de gestión



La gestión de la calidad total conlleva una gran responsabilidad



La calidad es el lente a través del cual enfrentamos el mundo de la competitividad, basada en el logro de un servicio eficiente.

La calidad es la capacidad para dar respuesta a las expectativas del cliente, por lo que el proceso de elaboración del producto final debe orientarse a evitar el surgimiento de cualquier experiencia desagradable, dado que los servicios de consumo inmediato, como es el caso de la alimentación institucional, no permite errores.