

Materia.

Bases de administración

Trabajo.

Súper nota

Alumna.

Perla de Belén Cáceres Rodríguez.

Lic.

Karina Maricruz Pérez

6°cuatrimestre de la licenciatura en nutrición.

Comitán de Domínguez a 28 de Julio de 2020.

SERVICIO DE ALIMENTOS



OBJETIVOS

los platillos deben aportar los valores nutricionales requeridos por los usuarios y cumplir con satisfacer gustos y/o hábitos alimenticios.

los platillos deben aportar los valores nutricionales requeridos por los usuarios y cumplir con satisfacer gustos y/o hábitos alimenticios.



ASPECTOS IMPORTANTES EN LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Inocuidad de alimentos.
- Sistemas de control de entrada y salida de materias primas e insumos.
- Limpieza y desinfección de equipos.
- Personal calificado y capacitado para la manipulación de alimentos.
- Mantenimiento de equipos de acuerdo a su uso.

Limpieza del cuerpo, cabellos y dientes.



Vestir ropa limpia.



Lavarse las manos con regularidad.



¿QUÉ ES?

el servicio de alimento es el área encargada de la preparación y cocción de los alimentos cumpliendo con estrictas normas sanitarias en la manipulación de los alimentos y las condiciones de higiene del personal que labora en una cocina.



TIPOS DE SERVICIOS

- Institucionales: escuelas, residencias universitarias, hospitales, guarderías, bancos, asilos, prisiones.
- Industriales: comedor industrial de las fábricas.
- Comerciales: se centran en el aspecto económico y gastronómico restaurantes, cafeterías, cantinas, bares.



HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Lavado de manos.
- pelo limpio y recogido en una redecilla o cubrecabezas para evitar la contaminación de los alimentos con pelos o caspa.
- no pueden ir con el pelo desaliñado, la barba descuidada o con falta de limpieza personal.
- Todos los días debe ponerse ropa limpia y de color claro.
- e no usar cuando se vayan a manipular alimentos joyas u objetos personales.