

**Nombre de alumno: Diana Isabel
García Guillén.**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy.**

Nombre del trabajo: Super nota.

Materia: Servicio de alimentos.

PASIÓN POR EDUCAR

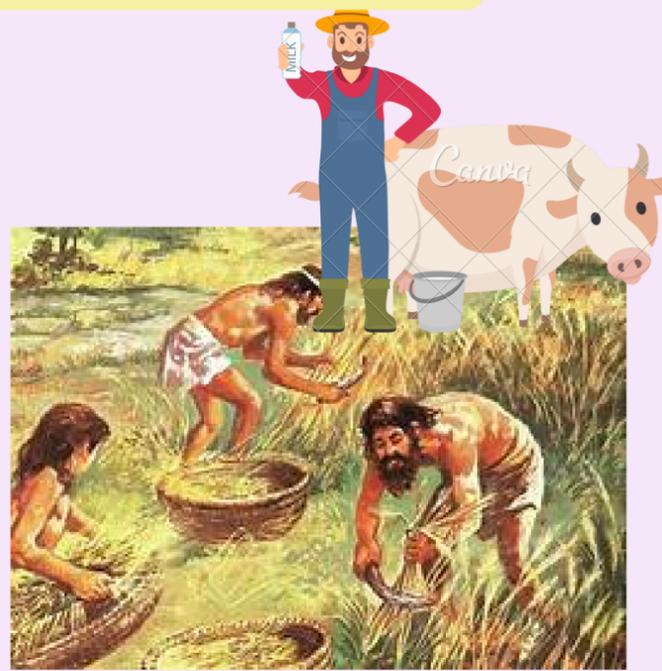
Grado: 5°

Grupo: A

Generalidades de los servicios de alimentos.

Antecedentes de los servicios de alimentos.

El hombre siempre ha tenido la necesidad de alimentarse, al principio sólo consumía los que recolectaba; pero el descubrimiento del fuego, agricultura, ganadería: comenzó con los principios de alimentación colectiva.



¿Qué es un servicio de alimentos?

Entidad que, según corresponda, diseña, prepara, almacenar y distribuir alimentos para ser consumidos por un grupo poblacional.



Tipos de servicio de alimentos

Tipos de servicio de alimentos y características del comensal

De tipo comercial

De tipo no comercial



Restaurante



Hoteles



Comedor escolar



Reclusorio



Comida rápida



Buffet



Hospitales



Asilo de ancianos

Con pago de cuota



Escuela tiempo completo



Comedor comunitario

Función de los servicios de alimentos

- Coadyuvar en el tratamiento alimentario-nutricio.
- Realizar actividades de alimentación colectiva.
- Optimizar el uso de recursos.
- Ejecutar actividades de promoción de la salud.
- Planificar y estructuras menús.
- Tener calidad y normatividad sanitaria.



Importancia de los servicios de alimentación

- Calidad en los platillos presentados en cada menú.
- Cantidad (proporción de cada uno).
- Cubrir las necesidades de cada individuo sano o enfermo.
- Que se presente el menú con armonía entre los elementos (texturas y colores).
- Que cubra los estándares de sanidad y limpieza.



Áreas de los servicios de alimentos

- Gestión y control de procedimientos
- Recepción y almacenamiento
- Prep. de alimentos
- Distribución de alimen. al comensal.
- Lavado
- Utensilios y loza.

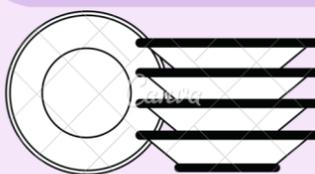
Actividades a realizar en los servicios de alimentos

- Gestión y control de procedimientos: Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo
- Recepción y almacenamiento
- Preparación de alimentos: operaciones de: limpieza, corte, desinfección.
- Distribución de alimentos al comensal
- Lavado y descamochado
- Utensilios y loza



Equipos en los servicios de alimentos

- SELECCIÓN DEL EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS
- EQUIPOS PARA CONSERVAR CON FRIO
- EQUIPO GENERADORES DE CALOR
- EQUIPOS DE TRANSPORTE
- EQUIPAMIENTO PARA DISTRIBUCIÓN DE RACIONES
- EQUIPOS DE PESAS Y MEDIDAS
- MOBILIARIO DE TRABAJO
- INSTALACIONES Y EQUIPO DE LAVADO
- CAMPANAS DE EXTRACCIÓN DE ACERO INOXIDABLE
- EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EXTRACCIÓN DE DESPERDICIOS
- EQUIPOS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS



Utensilios en los servicios de alimentación

- Batería de cocina de acero inoxidable, con fondo difusor
- Utensilios de cocina de acero inoxidable
- Licuadora industrial
- Batidora industrial
- Extractor de jugos
- Pelador de verduras industrial



Proceso administrativo en los S.A

- Formato o Documento
- Administración: la actividad humana de coordinar las actividades y recursos.
- Administrador: responsable que se enfrenta a los retos cotidianos del proceso administrativo
- Proceso administrativo: es el conjunto de pasos o etapas sucesivas e interrelacionadas entre sí



Fases del proceso administrativo



Planeación de los S.A

- Características de los usuarios
- Elección de los alimentos que se utilizarán
- Elaboración de menús considerando a los usuarios
- Establecer estrategias para contingencias
- Implementar las actividades que se realizan en cada área
- Elección de proveedores
- Presupuesto con el que se cuenta



Bibliografía:

- *Universidad del sureste (2023). Servicio de alimentos, quinto cuatrimestre. PDF*

Comitán de Domínguez, Chiapas.