

SUPERNOTA

GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Alumno: Sergio Daniel Gómez
Espinoza

Docente: Luz Elena Monroy
Servicio de alimentos

20/01/2024

TIPOS

establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, algunos ejemplos son: orfanatos, comedores, universidades, restaurantes etc.
Se clasifican en comerciales y no comerciales y con pago de cuotas.

ANTECEDENTES

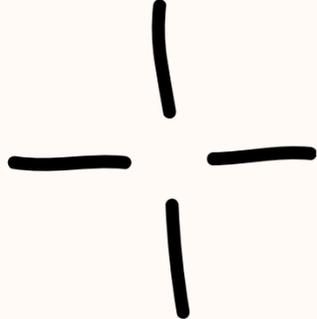
Desde el origen de la humanidad el hombre tiene la necesidad de alimentarse para subsistir. Al pasar de los años, esta alimentación colectiva, se fue perfeccionando y convirtiéndose en los servicios de alimentación que conocemos en la actualidad.

TIPO COMERCIAL

Producir ganancias al propietario prestando un servicio completo, el cual consiste en la preparación, venta, y suministro de alimentos

TIPO COMERCIAL

Comedor de fábricas, industrias, comedores escolares, reclusorio, asilo de ancianos, etc.





Tipos de los servicios

Los servicios de alimentación son: comercial, no comercial y con pago de cuotas; dependiendo de la forma en la que se brindan los alimentos, las características de los comensales que atienden y el motivo por el que se le da servicio.

Función

Alimentar a un grupo de individuos que van desde niños, hasta adultos mayores; mediante acciones que previenen enfermedades crónico-degenerativas y promocionando la salud, de tal forma que se ofrezca a los comensales alimentos saludables, que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-2005.

Importancia

Debido a la creciente necesidad de comer fuera de casa, por diversas razones como: trabajo, escuela, viajes y hospitalización. Es por ello por lo que el suministro de alimentos debe ser de calidad y en cantidad adecuada.

Áreas y actividades a realizar

- Gestión y control de procedimientos: se analiza todo el proceso administrativo de un servicio de alimentación.
- Recepción y almacenamiento: recibe, verifica, entrega y realiza alimentos.
- Preparación de alimentos: manipulación de alimentos.
- Distribución de alimentos al comensal: se otorgan alimentos al comensal.
- Lavado y desinfectado: se lava.
- Utensilios y loza: orden para que el proceso fluya.

Equipo

Los servicios de alimentación deberán contar con la maquinaria y equipo necesario para su producción, los que deberán ser acorde a su función, número de comensales y tipos de preparación, a fin de racionalizar los procesos y optimizar el recurso humano y material.

Planeación

Para iniciar con la planeación se considera el tipo de servicio de alimentación (comercial o no comercial), el objetivo de los servicios de alimentación y la población usuaria, respondiendo la pregunta ¿Por qué?

BIBLIOGRAFÍA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2024)
SERVICIOS DE ALIMENTOS.
COMITÁN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS.

