



**Nombre del alumno: Miriam Alejandra García  
Alfonzo.**

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

**Nombre del trabajo: Súper nota.**

**Materia: Servicios de Alimentos.**

**Grado: 5°**

**Grupo: LN5**

Comitán de Domínguez Chiapas a **20 de Enero del 2024.**

# Unidad I

## Generalidades de los Servicios de Alimentos

### 1.1 Antecedentes de los servicios de alimentos

Al principio solo se consumía alimentos que se recolectaba y cazaba, con los descubrimientos del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida, se distribuyeron las actividades en las comunidades primitivas y de ahí tenemos los principios de la alimentación colectiva.



### 1.2 Tipos de servicios de alimentos

Hay una clasificación de tres tipos

#### De tipo comercial

Producir ganancias al propietario prestando un servicio completo. Ofreciendo alimentos de calidad.

#### De tipo no comercial

- Comedor de fábricas/industrias
- Comedores escolares
- Reclusorio
- Asilo de ancianos
- Guarderías
- Hospitales

#### De tipo por cuota

Proporcionar servicio de alimentos a bajo costo, adecuado para la población que atiende, cumpliendo con las características de una dieta correcta.

### 1.3 Tipos de servicios de alimentación y las características del comensal



#### Comercial



#### No comercial

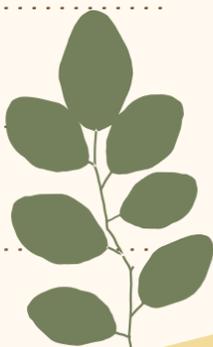


#### Por cuota



## 1.4 Función de los servicios de alimentación

Ofrece a los comensales alimentos saludables, que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-2005.



### Funciones

- Coadyuvar en el tratamiento alimentario-nutricio, teniendo en consideración la patología y características fisiológicas.
- Realizar actividades para mejorar la calidad de vida.
- Optimizar el uso de los recursos, para ofrecer alimentos con calidad adecuada.
- Ejecutar actividades de prevención, promoción, fomento, protección, recuperación de la salud y rehabilitación de las personas enfermas.
- Planificar, estructurar y diseñar menús para usuarios considerando las leyes de la alimentación.
- Aplicar estándares de calidad y normatividad sanitaria.



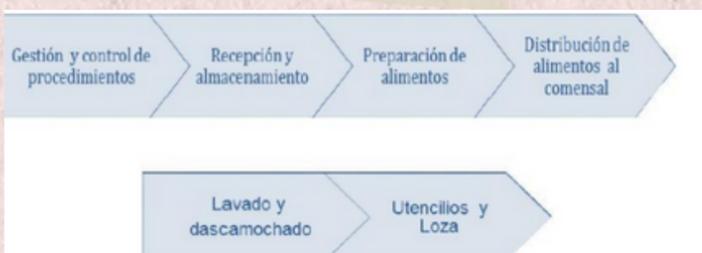
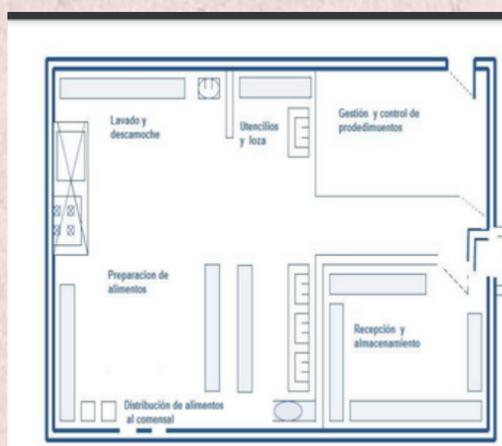
## 1.5 Importancia de los servicios de alimentación

El suministro de alimentos debe ser de calidad y en cantidad adecuada; cumpliendo con las leyes 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.

## 1.6 Áreas de los servicios de alimentación

Es fundamental que las áreas trabajen de forma coordinada para que se dé un servicio adecuado a los comensales.



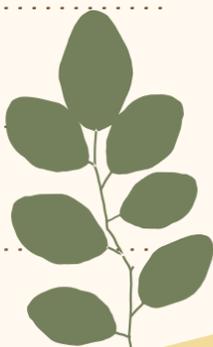
- Gestión y control de procedimientos: Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo
- Recepción y almacenamiento: Esta área es la encargada de recibir los alimentos, verificar calidad, entregarlo, etc.
- Almacenamiento de alimentos no perecederos
- Preparación de alimentos: operaciones de: limpieza, corte, desinfección.
- Distribución de alimentos al comensal
- Lavado y descamochado
- Utensilios y loza

## 1.7 Actividades a realizar en los servicios de alimentación



## 1.4 Función de los servicios de alimentación

Ofrece a los comensales alimentos saludables, que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-2005.



### Funciones

- Coadyuvar en el tratamiento alimentario-nutricio, teniendo en consideración la patología y características fisiológicas.
- Realizar actividades para mejorar la calidad de vida.
- Optimizar el uso de los recursos, para ofrecer alimentos con calidad adecuada.
- Ejecutar actividades de prevención, promoción, fomento, protección, recuperación de la salud y rehabilitación de las personas enfermas.
- Planificar, estructurar y diseñar menús para usuarios considerando las leyes de la alimentación.
- Aplicar estándares de calidad y normatividad sanitaria.



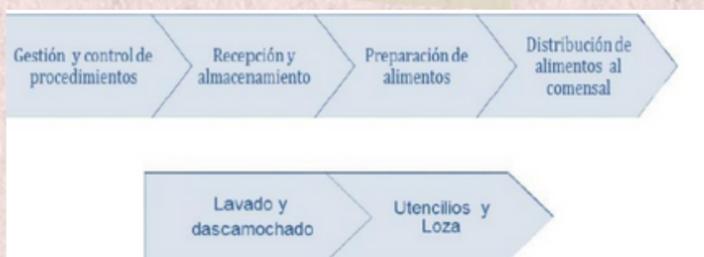
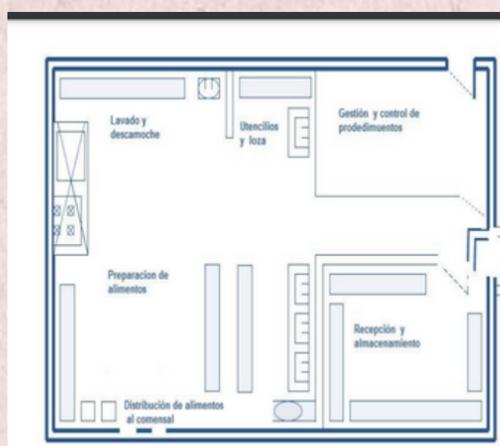
## 1.5 Importancia de los servicios de alimentación

El suministro de alimentos debe ser de calidad y en cantidad adecuada; cumpliendo con las leyes 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.

## 1.6 Áreas de los servicios de alimentación

Es fundamental que las áreas trabajen de forma coordinada para que se dé un servicio adecuado a los comensales.



- Gestión y control de procedimientos: Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo
- Recepción y almacenamiento: Esta área es la encargada de recibir los alimentos, verificar calidad, entregarlo, etc.
- Almacenamiento de alimentos no perecederos
- Preparación de alimentos: operaciones de: limpieza, corte, desinfección.
- Distribución de alimentos al comensal
- Lavado y descamochado
- Utensilios y loza

## 1.7 Actividades a realizar en los servicios de alimentación



## 1.11 Etapas o fases del proceso administrativo

Cada parte o paso del proceso administrativo el cual se compone por dos fases: mecánica (es la parte teórica en la que se establece lo que debe de hacerse: planeación y organización) y la dinámica (como se va a hacer, refiriéndose al control y dirección).



## 1.12 Planeación de los servicios de alimentación

En esta etapa se deben fijar las acciones que han de seguirse, estableciendo los principios y la secuencia de operación.

1. Características de los usuarios
2. Elección de los alimentos que se utilizaran
3. Elaboración de menús considerando a los usuarios
4. Establecer estrategias para contingencias
5. Implementar las actividades que se realizan en cada área
6. Elección de proveedores
7. Presupuesto con el que se cuenta

## Bibliografía

Universidad del Sureste (2024). Antología de Servicio de Alimentos (pp 12-49). Pdf. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>