



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UDS

MATERIA:

SERVICIO DE ALIMENTOS

PROFESORA:

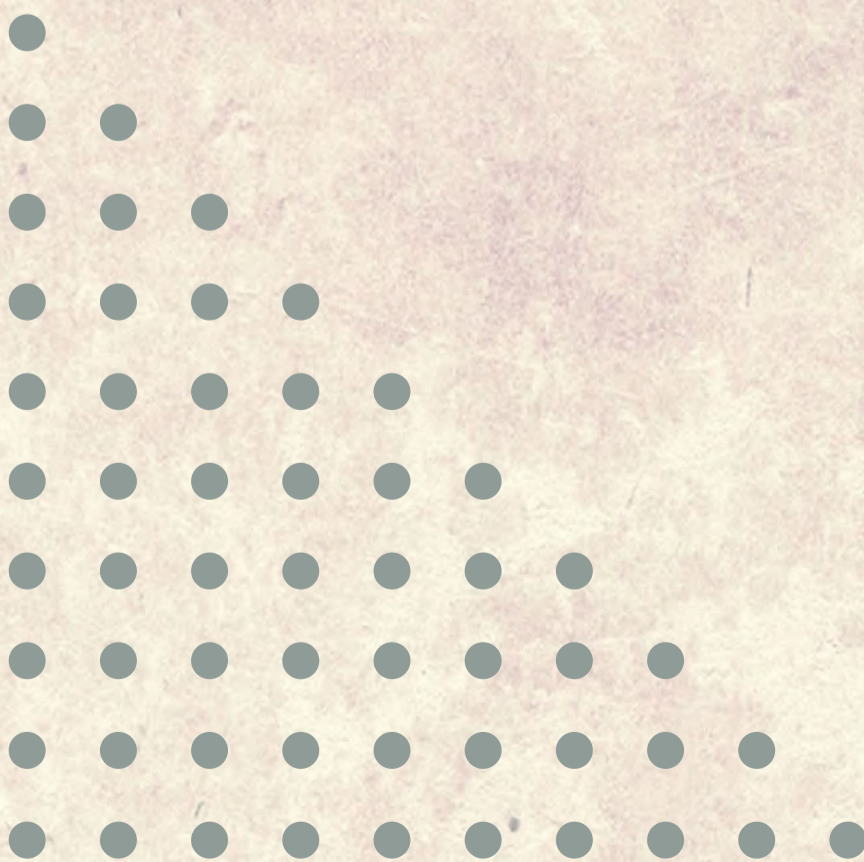
DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

SUPER NOTA

ALUMNO:

JONATHAN JIMENEZ
GOMEZ

5° CUATRIMESTRE



SERVICIO DE ALIMENTOS

Es el área que cumple la función fundamental de brindar alimentación a un determinado grupo poblacional

ANTECEDENTES

Al principio solo se consumía alimentos que se recolectaba y cazaba.

En la actualidad el ritmo de vida ha cambiado, ya que cada vez son más las personas que comen fuera de casa

ANTES



ACTUALIDAD



TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Comedores



Restaurantes



Universidad



PROPÓSITO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE TIPO COMERCIAL

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



LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE TIPO NO COMERCIAL

- comedor de fabricas/ industrias
- comedores escolares
- reclusorio
- asilo de ancianos
- guarderías
- hoteles



PROPÓSITO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN POR CUOTA

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



TIPOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- **COMERCIAL.** Negocios cuya finalidad es obtener una remuneración.
- **NO COMERCIAL** su principal función es otorgar alimentos a los usuarios o colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer con un menú establecido

FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS

consiste en proveer comida y bebida para su consumo como prestación ya sea pública o privada. Los usuarios acuden a puntos de venta, de atención o solicitan entrega a domicilio



IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Satisfacer los hábitos y gusto de los consumidores adaptarse a las necesidades fisiopatológicas y nutricionales de los clientes.

ÁREAS DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



GESTIÓN Y CONTROL DE PROCEDIMIENTOS

Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo de un servicio de alimentación independientemente de su tipo



ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS

Esta área se caracteriza por: • Estante de almacenamiento de abarrotes en general, almacenado por fechas de caducidad y por grupo



RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTOS

En esta área es la encargada de: • Recibir los alimentos es su estado natural o procesado (carnes, frutas, verduras, cereales y alimentos no perecederos).



LAVADO Y DESCAMOCHADO

En esta área se lavan toda la loza y los utensilios empleados para la elaboración de los alimentos.



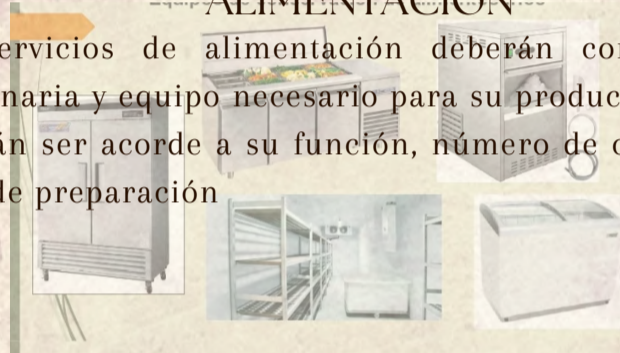
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Área destinada a la ejecución de los primeros procedimientos aplicados en la manipulación de alimentos, es decir, operaciones de: limpieza, corte, desinfección



EQUIPO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

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

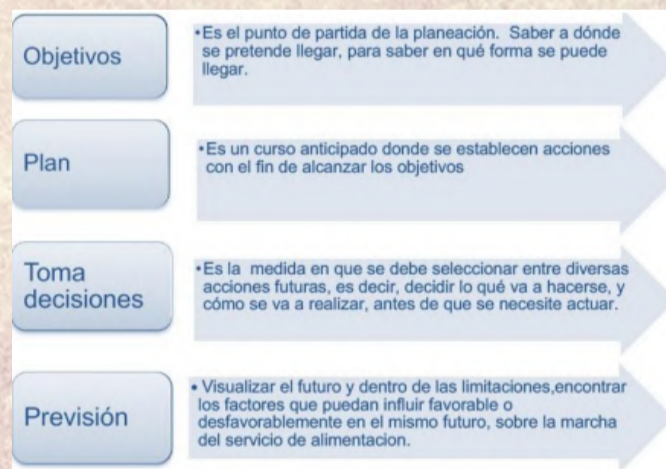
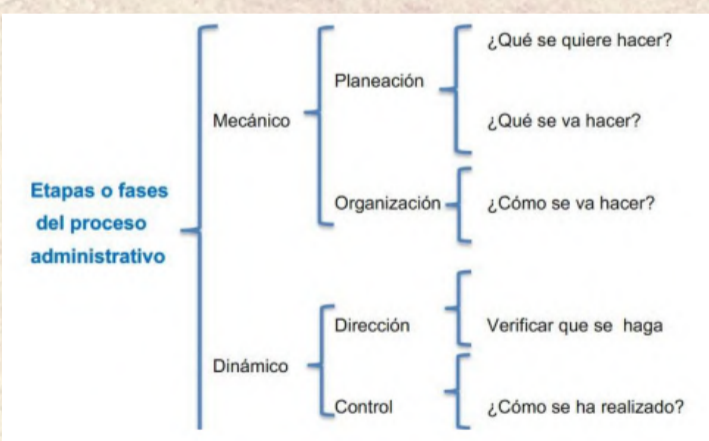


PROCESO ADMINISTRATIVO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los servicios de alimentación se les considera como empresas o industrias, en la que su materia de transformación son los alimentos, y el servicio que ofrecen son platillos y menús.



ETAPAS O FASES DEL PROCESO ADMINISTRATIVO



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.

