



Nombre de alumno: María Daniela Gordillo
Pinto

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Súper nota Unidad I

Materia: Servios de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: único

Comitán de Domínguez Chiapas a 19 de enero de 2024.

Generalidades de los servicios de **ALIMENTOS**

1.1 ANTECEDENTES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Los servicios de alimentación han evolucionado desde la recolección y caza hasta formas más complejas en lugares como casas de huéspedes, cárceles y escuelas. Influenciados por la tecnología, infraestructuras y cuidados nutricionales, estos servicios se adaptan a las cambiantes necesidades poblacionales.



1.2 TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

De acuerdo a los conceptos anteriores, se puede decir que son establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, algunos ejemplos son: orfanatos, comedores, universidades, restaurantes etc.

1.3 TIPOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMENSAL

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.



1.4 FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los servicios de alimentación, liderados por nutriólogos, alimentan a diversos grupos, promoviendo la salud y previniendo enfermedades. En hospitales, garantizan terapia nutricional de calidad para la recuperación. Sus funciones abarcan desde adaptarse a necesidades especiales hasta mejorar la calidad de vida y aplicar estándares de calidad y normativas.

1.5 IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los servicios de alimentación son cruciales debido a la creciente necesidad de comer fuera de casa. La calidad y cantidad adecuada de alimentos, cumpliendo leyes nutricionales, son fundamentales. La organización, normativas de nutrición y sanidad, y aspectos sensoriales son clave para satisfacer a los comensales.



1.6 ÁREAS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los servicios de alimentación abarcan diversas áreas que trabajan coordinadamente para proporcionar un servicio óptimo. La organización incluye actividades específicas en cada área con el objetivo común de brindar un servicio de alimentación eficiente.



1.7 ACTIVIDADES A REALIZAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Gestión y control de procedimientos
- Recepción y almacenamiento
- Almacenamiento de alimentos no perecederos
- Preparación de alimentos
- Distribución de alimentos al comensal
- Lavado y descamochado
- Utensilios y loza

1.8 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, a fin de racionar los procesos y optimizar el recurso humano y material.



1.9 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



1.10 PROCESO ADMINISTRATIVO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los servicios de alimentación, considerados empresas, aplican el proceso administrativo para operar. Este proceso involucra términos como proceso, procedimientos, formatos, administración y administrador. Se define como una serie de acciones para alcanzar objetivos mediante etapas sucesivas e interrelacionadas.



1.11 ETAPAS O FASES DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

El proceso administrativo se divide en dos fases: mecánica (planeación y organización) y dinámica (control y dirección). La planeación implica fijar acciones y proyectar medios para alcanzar objetivos, la organización establece la estructura y división del trabajo, y la dirección y control coordinan y evalúan la ejecución.



1.12 PLANEACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

1. características de los usuarios
2. elección de los alimentos que se utilizaran
3. elaboración de menus considerando a los usuarios
4. establecer estrategia para contingencias
5. implementar las actividades que se realizan en cada area
6. elección de proveedores
7. presupuesto con el que se cuenta



REFERENCIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERCIDAD DEL SURESTE. (2024).
SERVICIOS DE ALIMENTOS. PDF