



Mi Universidad

SUPER NOTA

*Nombre del Alumno: Brayan
Velasco Hernandez*

Parcial: 1er

*Nombre de la Materia: SERVICIO
DE ALIMENTOS*

*Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura:
Nutricion*

Cuatrimestre: 5to

GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

ANTECEDENTES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

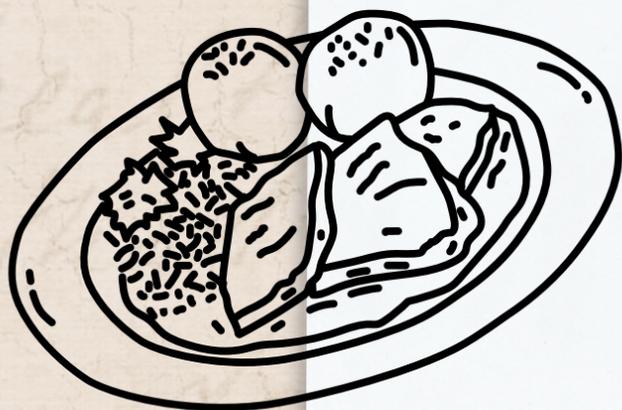
Al principio solo se consumía alimentos que se recolectaba y cazaba, con los descubrimientos del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida, se distribuyeron las actividades en las comunidades primitivas y de ahí tenemos los principios de la alimentación colectiva.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



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.

Cabe mencionar, que estos servicios de alimentación se clasifican en comerciales, no comerciales y con pago de cuotas, los comensales tienen características particulares tales como se describe a continuación.



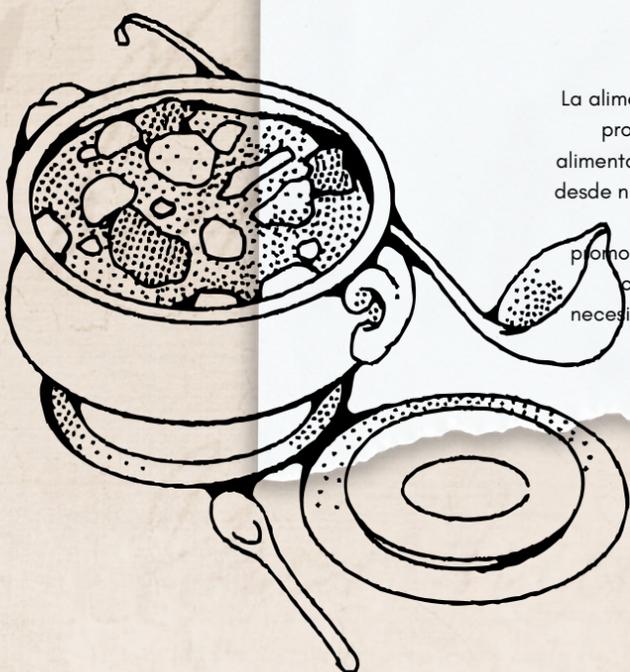
Tipos de los servicios de alimentación y las características del comensal

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.



FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

La alimentación a individuos sanos, en materia del ejercicio profesional, como nutriólogo, dentro de los servicios de alimentación, es 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 de los servicios de alimentación

Algunos problemas nutricionales tienen su raíz en la alimentación, y los servicios de alimentación juegan un papel importante en la vida del ser humano, debido a la creciente necesidad de comer fuera de casa, por diversas razones como: trabajo escuela, viajes y hospitalización.



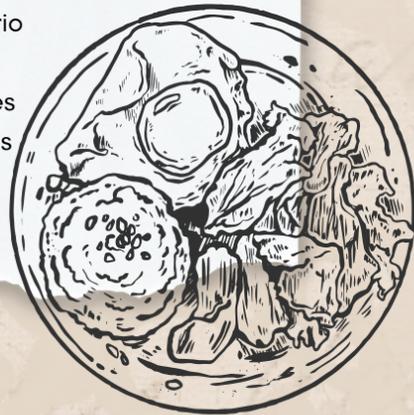
Áreas de los servicios de alimentación

A lo largo del desarrollo de los temas anteriores probablemente se abordó el objetivo e importancia que tienen los servicios de alimentación en la vida de los individuos. A continuación, se muestra la organización con las áreas que lo conforman y las actividades principales que se realiza en cada una de ellas.



EQUIPO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

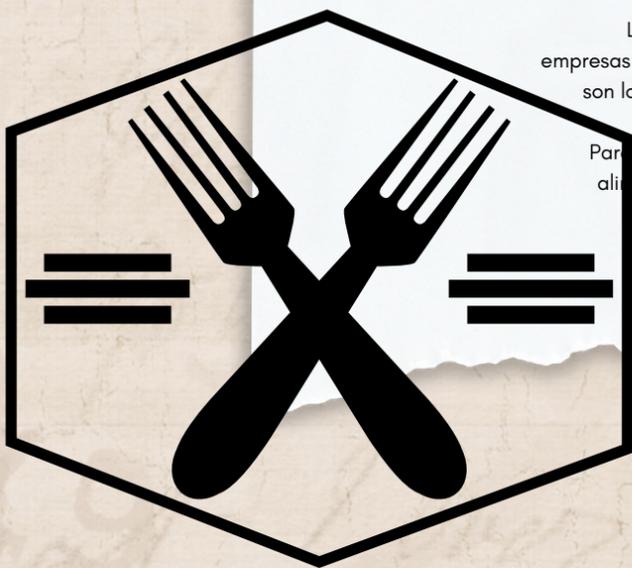
Los servicios de alimentación deberán contar con la maquinaria y equipo necesario para su producción, los que deberán ser acorde a su función, número de comensales y tipos de preparación, a fin de racionar los procesos y optimizar el recurso humano y material.



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.

Para llevar a cabo el funcionamiento de los servicios de alimentación se requiere de un conjunto de acciones o etapas conocidas como proceso administrativo.



BIBLIOGRAFÍA

**LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA
ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE
SERVICIO DE ALIMENTOS
EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.**

[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/7A065F96D76F12206EF72769C8E48A46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/lnu/7A065F96D76F12206EF72769C8E48A46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.PDF)

