

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

SERVICIO DE ALIMENTOS

SUPERNOTA UNIDAD 1



**DOCENTE: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY**

**ALUMNO: GERARDO HUMBERTO
AGUILAR CRUZ**

CUATRIMESTRE: 5

**FECHA DE ENTREGA:
20/01/2024**

UNIVERSIDAD UDS

ANTECEDENTES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

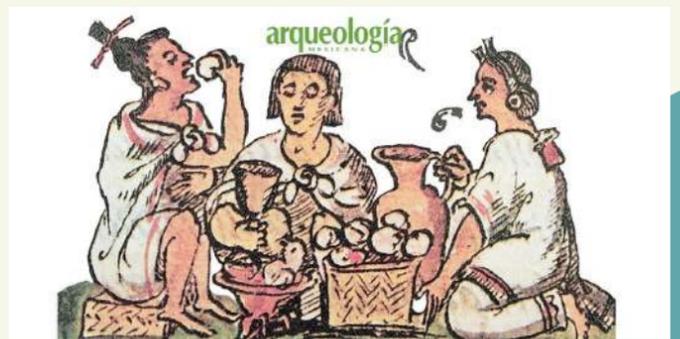


CONFORME AL TIEMPO

SE FUERON DISTRIBUYENDO LAS ACTIVIDADES DE ALIMENTACION A ESTO LE LLAMAMOS ALIMENTACION COLECTIVA

CASA Y RECOLECCION DE ALIMENTOS

NUESTROS ANTEPASADOS SE DEDICABAN A LA CASA Y RECOLECCION DE ALIMENTOS ACA YA ERAN SEDENTARIOS



CON EL TIEMPO SE FUE DESARROLLONADO HASTA QUE SE CREARON LO QUE HOY EN DIA CONOCEMOS COMO SERVICIO DE ALIMENTOS.



EVOLUCION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

HA DEPENDIDO DE LA TECNOLOGÍA, PLANTA FÍSICA, EQUIPOS Y CUIDADOS NUTRICIONALES E HIGIÉNICO-SANITARIOS.



TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

SE CLASIFICAN EN COMERCIALES, NO COMERCIALES Y CON PAGO DE CUOTAS

¿QUÉ SON LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN?

ES LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA UN NÚMERO DETERMINADO DE COMENSALES SUPERIOR A LOS QUE COMPRENDEN UN GRUPO FAMILIAR.



PROPÓSITO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE TIPO COMERCIAL

- PRODUCIR GANANCIAS AL PROPIETARIO
- ALIMENTAR A CIERTO GRUPO DE LA POBLACIÓN
- PREPARACIÓN, VENTA, Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS





PROPÓSITOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE TIPO NO COMERCIAL

COMEDOR DE FÁBRICAS/INDUSTRIAS: OFRECER ALIMENTOS A LOS EMPLEADOS DE LA INSTITUCIÓN QUE LE PERMITAN ACRECENTAR SUS NIVELES DE PRODUCTIVIDAD

COMEDORES ESCOLARES

CONTRIBUIR, A TRAVÉS DE UNA ALIMENTACIÓN APROPIADA, AL LOGRO DEL MÁXIMO APROVECHAMIENTO Y RENDIMIENTO ESCOLAR



RECLUSORIO

PROVEER DE UNA ALIMENTACIÓN ACORDE A LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LOS RECLUSOS

ASILO DE ANCIANOS

PROPORCIONAR ALIMENTACIÓN ADECUADA A LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y NECESIDADES DE LOS ADULTOS MAYORES,



GUARDERÍAS

PROPORCIONAR UNA ALIMENTACIÓN QUE CONTRIBUYA AL BUEN CRECIMIENTO Y DESARROLLO DE LOS INFANTES



HOSPITALES

: BRINDAR UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA QUE CONTRIBUYA A EL MEJORAMIENTO DE LA SALUD



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 Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMENSAL COMERCIAL.

NEGOCIOS CUYA FINALIDAD ES OBTENER UNA REMUNERACIÓN. OFRECEN DIVERSIDAD DE PLATILLOS EN UN HORARIO DETERMINADO.



NO COMERCIAL.

—NO TIENEN FIN DE LUCRO|| 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



CON PAGO DE CUOTA

EN ESTE TIPO DE SERVICIO SE PAGA UNA CUOTA POR LOS ALIMENTOS SIN FIN DE LUCRO, EL PAGO ES PARA LA RECUPERACIÓN DE LOS GASTOS EN LOS INSUMOS UTILIZADOS



FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

ALIMENTAR A UN GRUPO DE INDIVIDUOS QUE VAN DESDE NIÑOS, HASTA ADULTOS MAYORES PROPORCIONANDO ALIMENTOS SALUDABLES



IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN JUEGAN UN PAPEL IMPORTANTE POR LA NECESIDAD DE COMER FUERA DE CASA, POR DIVERSAS RAZONES COMO: TRABAJO ESCUELA, VIAJES Y HOSPITALIZACIÓN



EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DEBE SER DE CALIDAD Y EN CANTIDAD ADECUADA CUMPLIENDO CON LAS LEYES DE ALIMENTACIÓN

ÁREAS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

:1.- GESTION Y PRODUCCION DE ALIMENTOS

SE ANALIZA TODO EL PROCESO ADMINISTRATIVO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INDEPENDIEMENTE DE SU TIPO



2.- RECEPCION Y ALMACENAMIENTO

EN ESTA ÁREA ES LA ENCARGADA DE:

- RECIBIR LOS ALIMENTOS EN SU ESTADO NATURAL O PROCESADO
- VERIFICAR LA CALIDAD Y LAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS
- VERIFICAR FECHAS DE CADUCIDAD Y CALIDAD DE LOS EMPAQUES



3.- PREPARACION DE ALIMENTOS

ÁREA DESTINADA A LA EJECUCIÓN DE LOS PRIMEROS PROCEDIMIENTOS APLICADOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, ES DECIR, OPERACIONES DE: LIMPIEZA, CORTE, DESINFECCIÓN.



4.- DISTRIBUCION DE ALIMENTOS AL COMENSAL

EN ESTA ÁREA SE OTORGAN LOS ALIMENTOS A LOS COMENSALES (SANOS Y ENFERMOS).



5.- LAVADO Y DESCAMOCHADO

EN ESTA ÁREA SE LAVAN TODA LA LOZA Y LOS UTENSILIOS EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.



6.- UTENCILIOS Y LOSAS

EN ESTA ÁREA SE DEBE TENER ORDEN PRECISO PARA QUE EL PROCESO FLUYA ADECUADAMENTE.

EQUIPO EN 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



PARA LA SELECCIÓN DEL EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS SE DEBEN CONSIDERAR LOS SIGUIENTES FACTORE



- TIPO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
- NÚMERO DE USUARIOS A ATENDER
- TIPO DE PREPARACIONES CULINARIAS (PLATOS), DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL USUARIO
- ESPACIO FÍSICO DISPONIBLE
- RECURSOS FINANCIEROS DISPONIBLES
- DISPONIBILIDAD DE EQUIPOS EN EL MERCADO

EQUIPOS PARA CONSERVAR CON FRIO

CÁMARAS FRIGORÍFICAS
REFRIGERADORES
CARROS DE TRANSPORTE FRÍO



OTROS EQUIPOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

- EQUIPO GENERADORES DE CALOR
- EQUIPOS DE TRANSPORTE
- EQUIPAMIENTO PARA DISTRIBUCIÓN DE RACIONES
- EQUIPOS DE PESAS Y MEDIDAS
- MOBILIARIO DE TRABAJO



UTENSILIOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- BATERÍA Y UTENSILIOS DE COCINA
- LICUADORA INDUSTRIAL
- BATIDORA INDUSTRIAL
- EXTRACTOR DE JUGOS
- PELADOR DE VERDURAS INDUSTRIAL

EL PROCESO ADMINISTRATIVO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

EN 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.



PLANEACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

SE DEBE TOMAR EN CUENTA LOS SIGUIENTES PUNTOS:

CARACTERÍSTICAS DE LOS USUARIOS
ELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE SE UTILIZARÁN
ELABORACIÓN DE MENÚS
CONSIDERANDO A LOS USUARIOS
ESTABLECER ESTRATEGIAS PARA CONTINGENCIAS

ETAPAS O FASES DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

DEBE DE CONTENER:

- PLANEACION
- ORGANIZACION
- DIRECCION
- CONTROL



BIBLIOGRAFÍA

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
(2024).SERVICIO DE ALIMENTOS,
CUATRIMESTRE 5 , COMITAN DE
DOMÍNGUEZ CHIAPAS. PAGINAS DE
ANTOLOGIA (12-34**

