



**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE**

**LICENCIATURA EN
NUTRICION**

**MATERIA: SERVICIO
DE ALIMENTOS**

**MAESTRA: LUZ
MONRROY**

**ALUMNA: NOEMI
CAROLINA COBOS
ZUMARRAGA**

**QUINTO
CUATRIMESTRE**

PRIMER PARCIAL



1.1 ANTECEDENTES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Con el descubrimiento del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo se da la alimentación colectiva. Es la elaboración de alimentos para un grupo de personas más grande que un grupo familiar



SERVICIO DE ALIMENTOS: Comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí, o a través de concesionarios a instituciones tales como ministerios. Y en general todas que atiendan a un grupo de personas

1.2 TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Lugares o establecimientos donde se preparen ciertos tipos de alimentos y también variedades, como: orfnatos, restaurantes, comedores



Clasificación: comerciales, no comerciales y pago de cuotas.

1.3 TIPOS DE SERVICIOS Y CARACTERISTICAS DEL COMENSAL



Depende de la forma de brindar los alimentos:

- COMERCIAL: su fin es la remuneración, con horarios y platillos diversos.
- NO COMERCIAL: no tiene fin de lucro y su función es otorgar alimentos en cierto lugar y hora.
- CON CUOTA: se paga una cuota por los alimentos, sin fines de lucro y para remuneración de gastos.



1.4 FUNCION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Ofrecen a los comensales alimentos, que cumplan con las necesidades nutrimentales, se comprometen con: realizar actividades para una mejor calidad de vida , optimizar el uso de recursos, planificar, estructurar y diseñar menus y aplicar estandares de sanidad



1.5 IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION



- Cubrir las necesidades de cada individuo
- Que presente un menu
- Cubrir los estandares de limpieza.
- Cantidad en los platillos
- Calidad de los platillos presentados.

1.6 AREAS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Es fundamental que las areas de trabajo se desempeñen de forma coordinada para que se de un servicio adecuado.



1.7 ACTIVIDADES A REALIZAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION



- Gestion y control de procedimientos
- Recepcion y almacenamiento
- almacenamiento
- Almacenamiento de alimentos
- Preparacion
- limpieza y entrega

1.8 Y 1.9 EQUIPO DE SERVICIO Y UTENSILIOS DE SERVICIO

Los servicios de alimentacion deben contar con la maquinaria y equipos necesarios para su produccion.

Los utensilios son: bateria de cocina de acero inoxidable, licuadora industrial, batidora industrial, extractor, tablas para cortar de colores , mesas de acero inoxidable, cuchillos,etc.

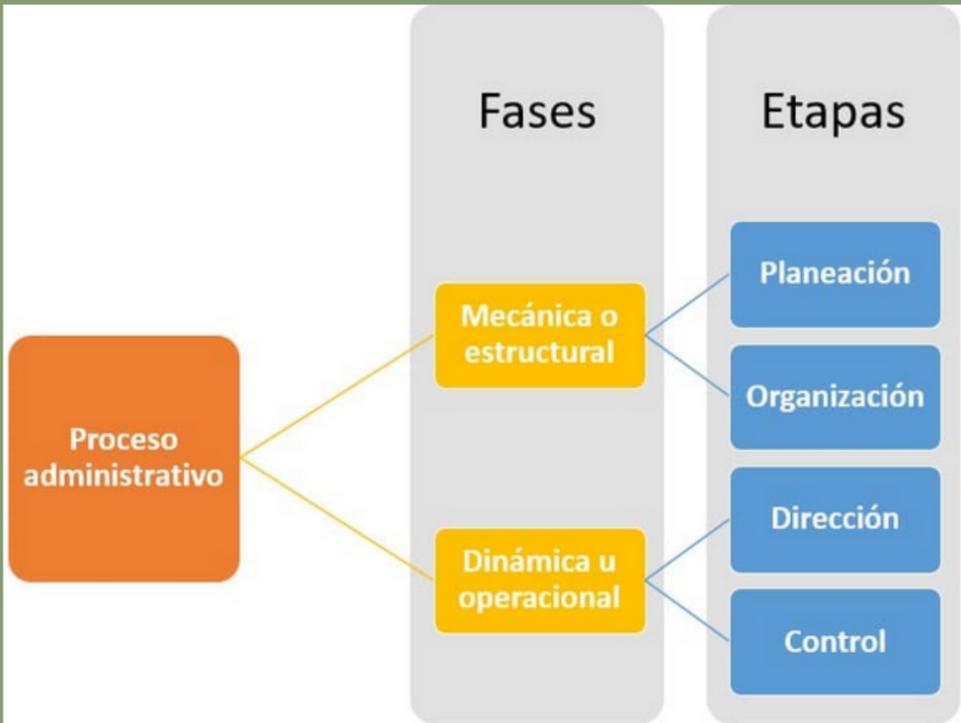


1.10 PROCESO ADMINISTRATIVO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

El procedimiento es un conjunto de pasos que indica la realización de un proceso. debe de tener formato, administracion, administrador y un proceso administrativo.



1.11 ETAPAS DE PROCESO ADMINISTRATIVO

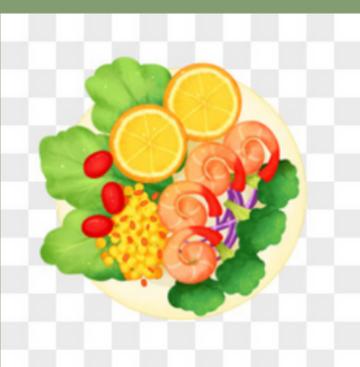


1.12 PLANEACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

- Caracteristicas de los usuarios
- Eleccion de alimentos
- Elaboracion del menu
- Establecer estrategias
- Eleccion de proveedores
- Presupuesto



Se plantean las estrategias a corto, mediano y largo plazo. Las estrategias deben estar en relación a todo lo que se informó en el proceso de dirección, éstas pueden estar orientadas a:



- Capacitar al personal
- Realizar cambios en los menús
- Incrementar o disminuir insumos
- Estructurar las actividades por área
- Tomar medidas radicales para manejar conflictos
- Solicitar la mejora a la estructura e infraestructura

BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA DE LA DE LA
UNIVERSIDAD DEL
SURESTE.

(2024).SERVICIO DE
ALIMENTOS.PDF.[https://
plataformaeducativauds.
com.mx/assets/docs/lib
ro/LNU/7a065f96d76f12
206ef72769c8e48a46-
LC-](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-)

LNU505%20SERVICIOS%2
0DE%20ALIMENTOS.pdf