



**Nombre de alumno:** Alexa Gabriela Morales Coutiño

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:** Súper nota

**Materia:** Servicio de alimentos

**Grado:** 5° Cuatrimestre

**Grupo:** LNU

# Generalidades de los servicios de alimentos

¿Qué son los servicios de alimentación?

- Es el consumo de los alimentos en diferentes lugares
- Diseña, prepara, almacena y distribuye los alimentos



Tipos de servicios de alimentos

- Orfanatos, Comedores, universidades, restaurantes, etc.
- Se clasifican en: Comerciales, no comerciales y pago con cuotas



Propósitos de los servicios de alimentación de tipo no comercial



**Comedor de fábricas/industrias**

Ofrece alimentos a empleados de la institución que la permitan acrecentar sus niveles de productividad y satisfacción



**Comedor escolar**

Contribuir por medio de una alimentación apropiada, al logro del máximo aprovechamiento y rendimiento escolar, creación de hábitos alimentarios



**Reclusorio**

Provee de una alimentación acorde a las necesidades y requerimientos de los reclusos, para mantener un estado de salud y prevenir enfermedades



**Asilo**

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



**Hospital**

Brindar una alimentación adecuada que contribuya el mejoramiento de la salud

**Tipos de los servicios de alimentación**

**COMERCIAL**

Negocios cuya finalidad es obtener una remuneración. Ofrecen diversidad de platillos. Elección del comensal.



**NO COMERCIAL**

No tienen fin de lucro, su principal función es otorgar alim a los usuarios o colectividades que se hallan en un lugar determinado.



**PAGO DE CUOTA**

Se paga una cuota por los alimentos sin fin de lucro, el pago es para la recuperación de los gastos en los insumos utilizados para la realización de los platillos



## Función de los servicios de alimentación

- Coadyuvar en el tratamiento alimenticio-nutricio, en el caso de comensales con necesidades especiales, al ofrecer alimentos y preparaciones de acuerdo a sus necesidades
- Realizar actividades, en materia de alimentación colectiva, para mejorar la calidad de vida
- Optimizar el uso de los recursos, para ofrecer alimentos con calidad adecuada a las necesidades
- Ejecutar actividades de prevención, promoción, fomento, protección, recuperación de la salud y rehabilitación de personas enfermas
- Aplicar estándares de calidad y normalidad sanitaria



## Áreas de los servicios de alimentación



## Para la selección y equipamiento:

- Tipo de servicio de alimentación
- Número de usuarios a atender
- Tipo de comensal que atiende; lactante, niños, adolescentes, adultos, adultos mayores
- Tipo de preparaciones culinarias, a las necesidades del usuario
- Espacio físico disponible
- Disponibilidad de equipos en el mercado



## **Bibliografía**

UDS (2024), Antología de “Servicios de alimentos”, “Generalidades de los Servicios alimentario”, Pág. 12-44.