

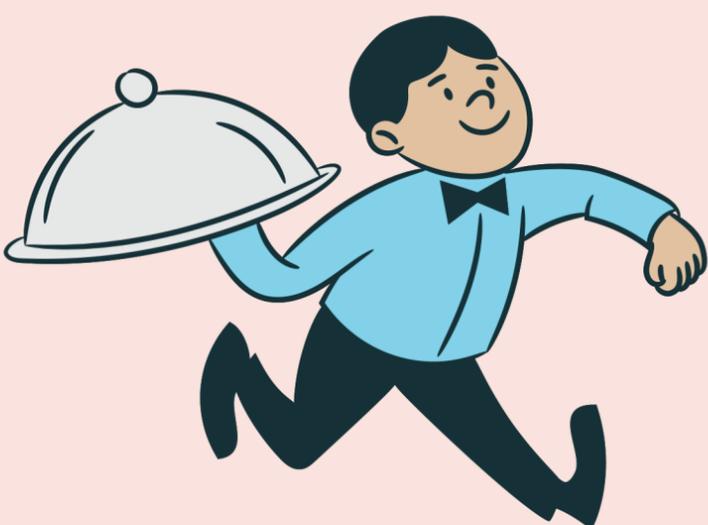
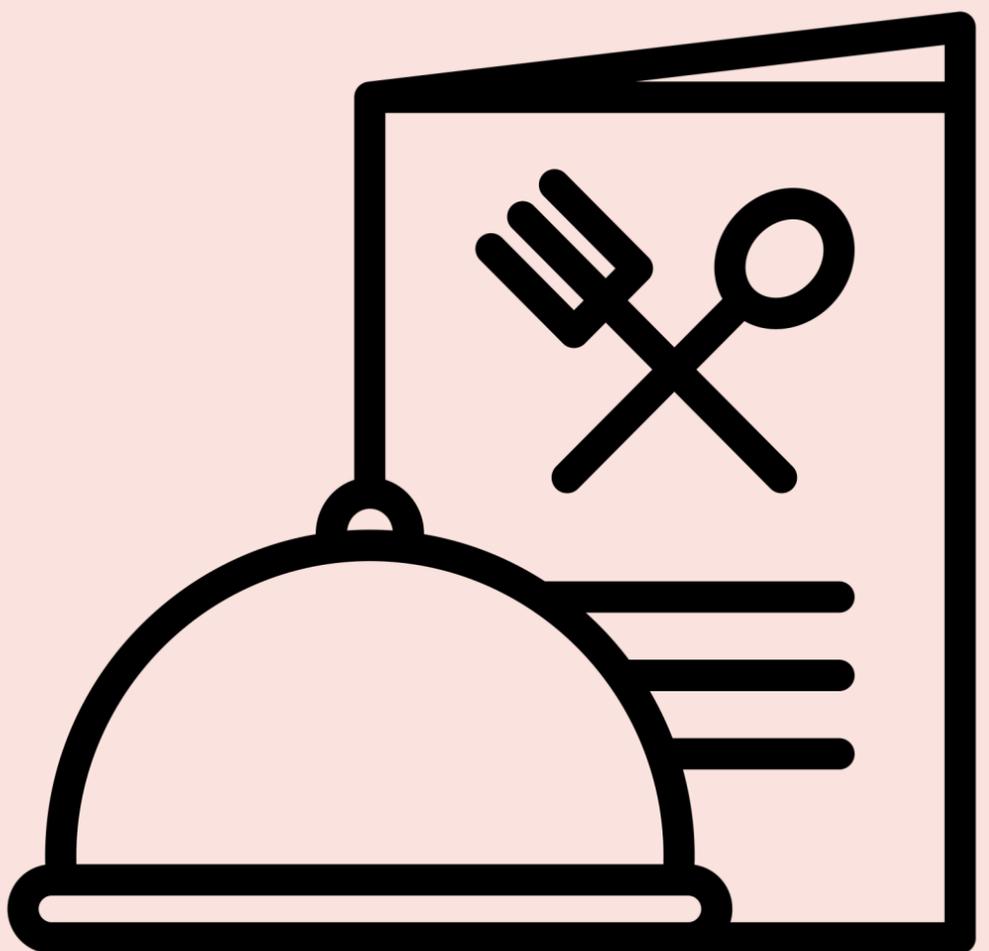


MI UNIVERSIDAD

UNIDAD I  
NUTRICIÓN 5ºA

# Servicio de Alimentos

GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS  
DE ALIMENTOS

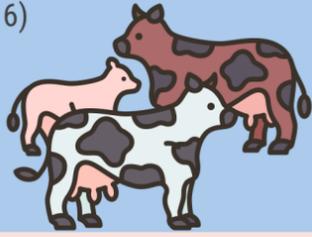


Master. Luz Elena Cervantes Monroy  
Alumna. Karol Figueroa Morales

## Antecedentes de los Servicios de Alimentos

Con los descubrimientos del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida, se da la alimentación colectiva

Es la elaboración de alimentos para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar. También se la puede denominar alimentación colectiva (Caballero, 2016)



## Tipos de Servicios de Alimentos

Establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, como son: orfanatos, comedores, universidades, restaurantes etc.

Los servicios de alimentación se clasifican en:

- Comerciales
- No comerciales
- Pago de cuotas



## Tipos de 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.

- **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:** 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

Ofrece a los comensales alimentos saludables, que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043- SSA2-2005

- Coadyuvar en el tratamiento alimentario-nutricio, teniendo en consideración la patología y características fisiológicas
- Realizar actividades para mejorar la calidad de vida
- Optimizar el uso de los recursos, para ofrecer alimentos con calidad adecuada
- Ejecutar actividades de prevención, promoción, fomento, protección, recuperación de la salud y rehabilitación de las personas enfermas
- Planificar, estructurar y diseñar menús para usuarios considerando las leyes de la alimentación
- Aplicar estándares de calidad y normatividad sanitaria



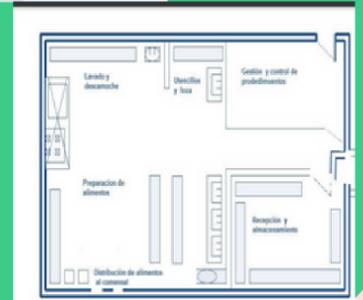
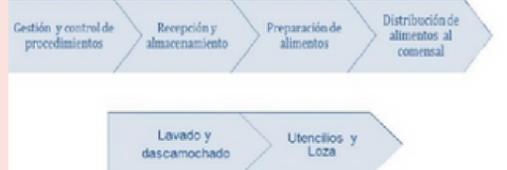
## Importancia de los servicios de alimentación

- Calidad en los platillos presentados en cada menú.
- Cantidad (proporción de cada uno).
- Cubrir las necesidades de cada individuo sano o enfermo.
- Que se presente el menú con armonía entre los elementos (texturas y colores).
- Que cubra los estándares de sanidad y limpieza.



## Áreas de los servicios de alimentación

Es fundamental que las áreas trabajen de forma coordinada para que se dé un servicio adecuado a los comensales.



## Actividades a realizar en los servicios de alimentación

- Gestión y control de procedimientos: Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo
- Recepción y almacenamiento: Esta área es la encargada de recibir los alimentos, verificar calidad, entregarlo, etc.
- Almacenamiento de alimentos no perecederos
- Preparación de alimentos: operaciones de: limpieza, corte, desinfección.
- Distribución de alimentos al comensal
- Lavado y descamochado
- Utensilios y loza



## 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.

1. SELECCIÓN DEL EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS
2. EQUIPOS PARA CONSERVAR CON FRIO
3. EQUIPO GENERADORES DE CALOR
4. EQUIPOS DE TRANSPORTE
5. EQUIPAMIENTO PARA DISTRIBUCIÓN DE RACIONES
6. EQUIPOS DE PESAS Y MEDIDAS
7. MOBILIARIO DE TRABAJO
8. INSTALACIONES Y EQUIPO DE LAVADO
9. CAMPANAS DE EXTRACCIÓN DE ACERO INOXIDABLE
10. EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EXTRACCIÓN DE DESPERDICIOS
11. EQUIPOS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS



## 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



## Etapas o fases del proceso administrativo



## Proceso administrativo en los servicios de alimentación

Procedimientos: es el conjunto de pasos que indica. Que contribuyen a la realización de un proceso

- Formato o Documento: herramienta en la que se plasma la información de cada procedimiento
- Administración: la actividad humana de coordinar las actividades y recursos de un organización o institución
- Administrador: responsable que se enfrenta a los retos cotidianos del proceso administrativo de una organización o institución
- Proceso administrativo: es el conjunto de pasos o etapas sucesivas e interrelacionadas entre sí



## Planeación de los servicios de alimentación

1. Características de los usuarios
2. Elección de los alimentos que se utilizaran
3. Elaboración de menús considerando a los usuarios
4. Establecer estrategias para contingencias
5. Implementar las actividades que se realizan en cada área
6. Elección de proveedores
7. Presupuesto con el que se cuenta



## BIBLIOGRAFÍA:

Universidad del Sureste (2023)  
Antología de Servicio de los alimentos