



**Nombre de alumno: Karla Daniela
Pinto Lara.**

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

**Nombre del trabajo: Super Nota
Primera Unidad.**

Materia: Servicio de alimento

Grado: 5to

Grupo: A

Licenciatura en Nutrición.

SERVICIO 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)



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

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

COMERCIAL: Negocios cuya finalidad es obtener una remuneración. Ofrecen diversidad de platillos en un horario determinado

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...



SERVICIO DE ALIMENTOS

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



- 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.

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



- 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 precederos
 - Preparación de alimentos: operaciones de: limpieza, corte, desinfección.
 - Distribución de alimentos al comensal
 - Lavado y descamochado
 - Utensilios y loza



SERVICIO DE ALIMENTOS

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



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

- Características de los usuarios
- Elección de los alimentos que se utilizarán
- Elaboración de menús considerando a los usuarios
- Establecer estrategias para contingencias
- Implementar las actividades que se realizan en cada área
- Elección de proveedores
- Presupuesto con el que se cuenta



Bibliografía

**Universidad del Sureste (2024)
Antología de Economía y Política
alimentaria, Pag (12-44).**

**[https://plataformaeducativauds.com
.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96
d76f12206ef72769c8e48a46-LC-
LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALI
MENTOS.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf)**