



Nombre: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Grado y Grupo: 5 - A

Materia: Servicio de Alimentos

Actividad: Super Nota

Unidad 1: Generalidades de los Servicios de Alimentos

Fecha: 17 de Enero de 2024

Bibliografía: Antología de UDS 2024 " Servicio de alimentos " Unidad 1 - Generalidades de los servicios de alimentos. Página 12 - 49



GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

ANTECEDENTES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

La historia de las empresas de servicio de alimentos se remonta a Egipto en el año 512 a.C., donde existen pruebas de la existencia de tabernas, que eran comedores públicos para hombres en los que servían menús limitados; en el año 402 a. C. abrieron por primera vez sus puertas a mujeres y niños (Bachs, 2003).



TIPOS DE SERVICIOS DE ALIM.

Comercial, no comercial y con pago de cuotas) dependiendo de la forma en la que se brindan los alimentos, al igual que las características de los comensales que atienden, sin descuidar el motivo por el que se le da servicio.



SERVICIOS DE ALIMENTOS Y CARACT.

- Comercial: Negocios cuya finalidad es obtener una remuneración
- No comercial: No tiene fin de lucro solo otorgar alimentos a la persona
- Cuota: Se paga una cuota por los alimentos sin fin de lucro



FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Consiste en proveer comida y bebida para su consumo como prestación ya sea pública o privada. Los usuarios acuden a puntos de venta, de atención o solicitan entrega a domicilio.



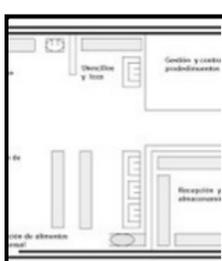
IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIM.

Los objetivos principales que son: Satisfacer los hábitos y gustos de los consumidores y adaptarse a las necesidades fisiopatológicas y nutricionales de los clientes.



ÁREAS DE SERVICIOS DE ALIM.

- Gestión y control de procedimientos.
- Recepción y almacenamiento.
- Preparación de alimentos.
- Distribución de alimentos



Cristal Alejandra Hernández Roblero

GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

ACTIVIDADES A REALIZAR

El objetivo de los servicios de alimentos, sin duda es ofrecer alimentos, no obstante debe cumplir estándares o condiciones particulares. De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud.



EQUIPO

Deberán contener maquinaria y equipo necesario para su producción acorde a su función y preparación



UTENCILIOS

Se incluyen todos los elementos tales como bandejas, plaque, tenazas de servicio, paneras, salseras y elementos relativos al servicio y cubiertos. Así como toda aquella máquina necesaria para los alimentos como la licuadora



ADMINISTRACIÓN

Conjunto de procedimientos destinados a organizar, dirigir, administrar, evaluar y controlar actividades, recurso humano y procesos del servicio de alimentación, con el objetivo de brindar alimentación con los más altos estándares de calidad



ETAPAS

- Planeación
- Estrategias
- Organización
- Dirección
- Control



CONTROL

Se trata de los procedimientos que una empresa debe seguir para asegurar que sus productos cumplen con las normas de calidad alimentaria y unos estándares aceptables para garantizar la seguridad de los consumidores.



Cristal Alejandra Hernández Roblero