

# UUDS

## **SERVICIO DE LOS ALIMENTOS.**



**Alumna: Jimena Maldonado Marín.  
Profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy.  
NUTRICIÓN.**

# SERVICIO DE LOS ALIMENTOS.

## 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.



## 1.2 TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS.

Establecimiento donde se preparan ciertos tipos y variedades de alimentos, como lo son: orfanatos, restaurantes, comedores, etc.

Estos se clasifican en: comerciales, no comerciales y pago de cuotas.



## 1.3 TIPOS DE SERVICIOS Y CARACTERÍSTICAS DEL COMENSAL.

Dependiendo la forma en la que se brinden los alimentos. **COMERCIAL:** su finalidad es la remuneración, con horarios y distintos platillos.

**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 la remuneración de gastos.



## 1.4 FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

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 menús y aplicar estándares de sanidad.



## 1.5 IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

- Calidad de los platillos presentados.
- cantidad de los platillos.
- Cubrir las necesidades de cada individuo.
- Cubrir los estándares de limpieza.
- Que presente un menú.



### 1.6 ÁREAS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

Es fundamental que las áreas de trabajo trabajen de forma coordinada para que se de un servicio adecuado.



### 1.7 ACTIVIDADES A REALIZAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

- Gestión y control de procedimientos.
- Recepción y almacenamiento.
- Almacenamiento de alimentos.
- Preparación.
- Limpieza y entrega.



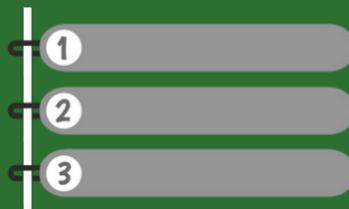
### 1.8 Y 1.9 EQUIPO DE SERVICIO Y UTENSILIOS DE SERVICIO.

Los servicios de alimentación deben contar con la maquinaria y equipos necesarios para su producción. Los utensilios son: batería de cocina de acero inoxidable, licuadora industrial, batidora industrial, extractor, etc.



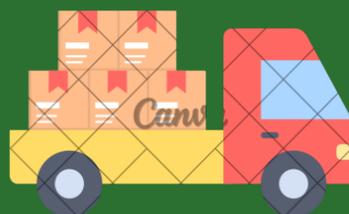
### 1.10 PROCESO ADMINISTRATIVO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y 1.11 ETAPAS DE PROCESO ADMINISTRATIVO.

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



### 1.12 PLANEACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

- Características de los usuarios.
- Elección de alimentos.
- Elaboración del menú.
- Establecer estrategias.
- Elección de proveedores.
- Presupuesto.



# **BIBLIOGRAFÍA.**

**Universidad del sureste  
(UDS), antología de Servicio  
de los alimentos (2023)**