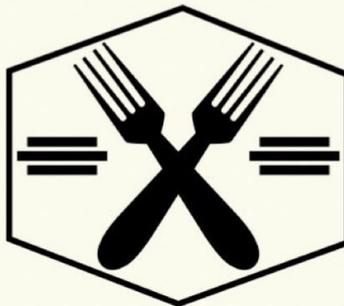


Servicio de alimentos

ANGEL GABRIEL OJEDA
ALTUZAR



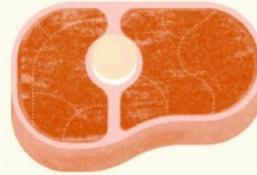
Servicio de alimentos

unidad I

01

Áreas de los servicios de alimentación

los antecedentes son la evolución de los servicios de alimentos a lo largo del tiempo.



02

PROPÓSITO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE TIPO COMERCIAL

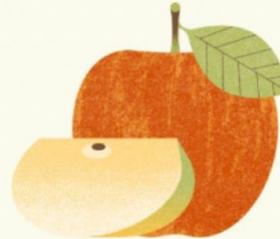
Producir ganancias al propietario prestando un servicio completo, el cual consiste en la preparación, venta, y suministro de alimentos preparados de forma apetitosa y de buena calidad, de tal manera que sea atractiva al cliente, al servirla con personal atento y competente.



03

Tipos de los 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, las características de los comensales que atienden y el motivo por el que se le da servicio.



04

FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

La alimentación a individuos sanos, en materia del ejercicio profesional, como nutriólogo, dentro de los servicios de alimentación, es alimentar a un grupo de individuos que van desde niños, hasta adultos mayores; mediante acciones que previenen enfermedades crónico-degenerativas y promocionando la salud, de tal forma que se ofrezca a los comensales alimentos saludables, que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-2005.



05

Importancia de los servicios de alimentación

Satisfacer los hábitos y gustos de los consumidores y adaptarse a las necesidades fisiopatológicas y nutricionales de los clientes.

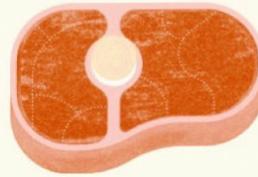


Servicio de alimentos

unidad I

06 Áreas de los servicios de alimentación

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



07

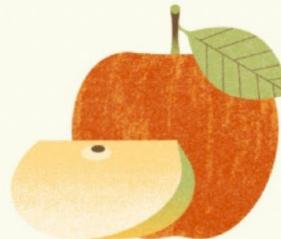
Actividades a realizar en los servicios de alimentación

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



08 EQUIPO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los equipos de laboratorio de industrias alimentarias comprenden una extensa gama de dispositivos diseñados para llevar a cabo experimentos, análisis de calidad y controles de diversos procesos durante la producción de alimentos.



09

UTENSILIOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Mueble de forma y capacidad variable, que como función principal tiene la de auxiliar al personal durante el trabajo, además de almacenarse el material necesario para cubrir el servicio.



10

PROCESO ADMINISTRATIVO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Abarcan el grupo de actividades que conducen o guían al personal administrativo del servicio de alimentación a cumplir con los objetivos descritos. Estos objetivos se alcanzan a través de las actividades de planificación, organización, dirección, integración, control y evaluación del servicio de alimentación.

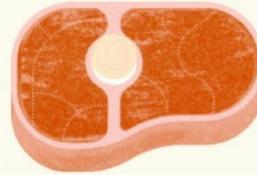


Servicio de alimentos

unidad I

11 ETAPAS O FASES DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

planificación, organización,
dirección y control.



12 PLANEACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

En esta etapa se deben fijar las
acciones que han de seguirse,
estableciendo los principios y la
secuencia de operación

BIBLIOGRAFIA

ESTE TRABAJO FUE REALIZADO CON LA
ANTOLOGÍA DE LA MATERIA

