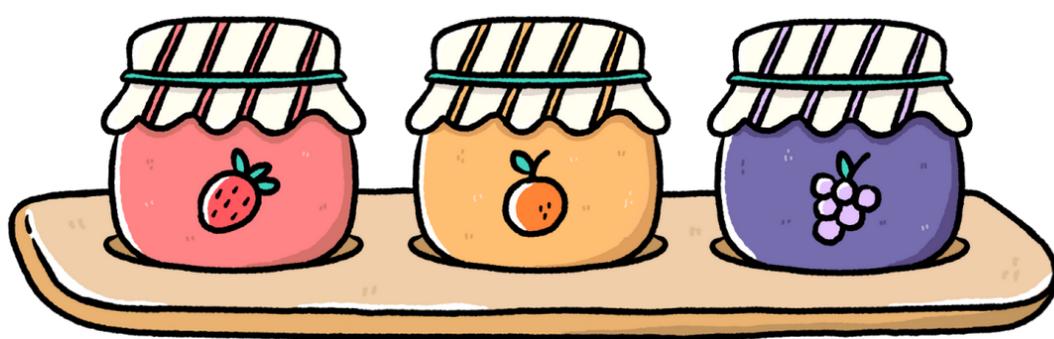


ACTIVIDAD 1, SUPERNOTA

ASIGNATURA: SERVICIO
DE ALIMENTOS



ALUMNA: JAZMIN
BERNABE GALICIA

PROFESORA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY



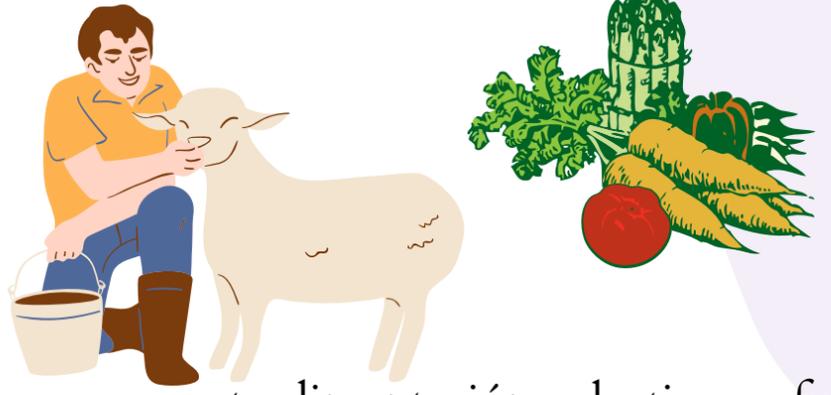
**"GENERALIDADES DE LOS
SERVICIOS DE
ALIMENTOS"**

LNU.

20/01/2024

GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Al principio solo se consumía alimentos que se recolectaba y cazaba, con los descubrimientos del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida



esta alimentación colectiva, se fue perfeccionando y convirtiéndose en los servicios de alimentación que conocemos en la actualidad

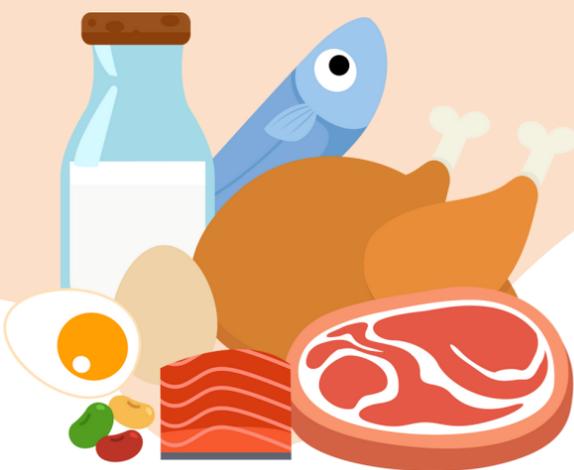


la evolución de los servicios de alimentación ha dependido de la tecnología, planta física, equipos y cuidados nutricionales e higiénico-sanitarios



estos servicios de alimentación se clasifican en comerciales, no comerciales y con pago de cuotas, los comensales tienen características particulares tales como se describe a continuación

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



Proporcionar servicio de alimentos a bajo costo, adecuado para la población que atiende

Los servicios de alimentación son: comercial, no comercial y con pago de cuotas; dependiendo de la forma en la que se brindan los alimentos



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



GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Algunos problemas nutricionales tienen su raíz en la alimentación, y los servicios de alimentación juegan un papel importante en la vida del ser humano



el suministro de alimentos debe ser de calidad y en cantidad adecuada, cumpliendo con las leyes de alimentación

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



las hortalizas, frutas, lácteos, postres elaborados, productos cárnicos, se encuentre en la temperatura adecuada para su conservación

En algunos servicios de alimentos se cuenta con alimentos de reserva para, resolver contingencias que se presente



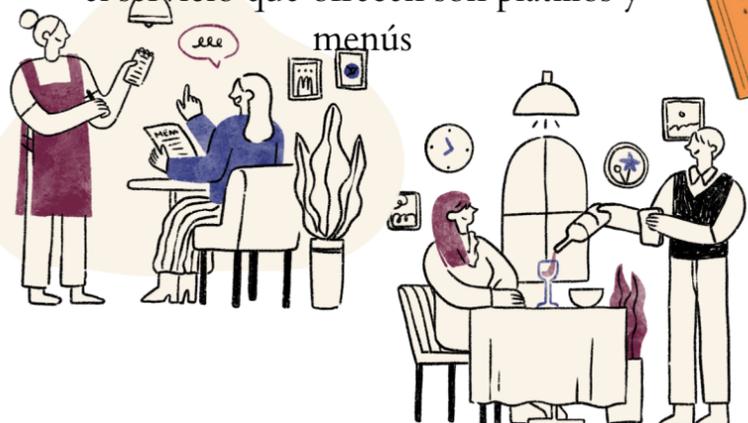
Se consideran tres momentos para la ejecución de los procesos destinados a preparaciones:
Preparaciones en frío, Preparaciones por calor y Repostería



Los servicios de alimentación deberán contar con la maquinaria y equipo necesario para su producción



Los servicios de alimentación se les considera como empresas o industrias, en la que su materia de transformación son los alimentos, y el servicio que ofrecen son platillos y menús



Para llevar a cabo el funcionamiento de los servicios de alimentación se requiere de un conjunto de acciones o etapas conocidas como proceso administrativo

BIBLIOGRAFIA:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2024.ANTOLOGÍA
DE SERVICIOS DE ALIMENTOS.PDF