

Nombre del alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre Trabajo:

Súper Nota

Materia:

Servicio de alimentos

Grado:

Quinto Cuatrimestre

Grupo:

LNU-04

Comitán de Domínguez, Chiapas a 20 enero de 2024

GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS



ANTECEDENTES DE SERVICIOS

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA CIERTOS COMENSALES, ENTIDAD QUE CORRESPONDA, DISEÑADA, PREPARADA, ALMACENADA, Y DISTRIBUIR ALIMENTOS, COMEDORES, CADETERÍAS Y ESTABLECIMIENTO

TIPOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

SON ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PREPARAN CIERTOS ALIMENTOS, SE CLASIFICAN EN COMERCIALES, NO COMERCIALES Y CON PAGO DE CUOTAS,



1.3

LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SON: COMERCIAL, NO COMERCIAL Y CON PAGO DE CUOTAS; DEPENDIENDO DE LA FORMA EN LA QUE SE BRINDAN LOS ALIMENTOS, LOS COMENSALES QUE ATIENDEN EL MOTIVO

FUNCIÓN DE SERVICIOS

COADYUDAR EN EL TRATAMIENTO DE ALIMENTICIO, REALIZAR ACTIVIDADES, OPTIMIZAR EL USO DE RECURSOS, EJECUTAR ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN, PLANIFICAR, APLICAR ESTANDARES DE CALIDAD



IMPORTANCIA DE SERVICIO

CALIDAD EN LOS PLATILLOS, CON LA CANTIDAD, CUBRIR NECESIDADES DE CADA INDIVIDUO, QUE SE PRESENTE EL MENÚ CON ARMONÍA, QUE CUBRA ESTANDARES DE SANIDAD Y LIMPIEZA

AREAS DE SERVICIO

EN CADA UNA DE ESTAS ÁREAS, SE REALIZAN ACTIVIDADES PARTICULARES PARA LOGRAR UN SOLO OBJETIVO: BRINDAR UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ÓPTIMO.



ACT. A REALIZAR

ÁREA ENCARGADA DE RECIBIR ALIMENTOS, VERIFICAR LA CALIDAD Y CONDICIONES ORGANOLEPTICAS, VERIFICAR FECHAS DE CADUCIDAD, ENTREGAR ALIMENTOS Y REALIZAR EL ALMACENAMIENTO

EQUIPO EN SERVICIOS

DEBERÁN CONTAR CON LA MAQUINARIA Y EQUIPO NECESARIO PARA SU PRODUCCIÓN, LOS QUE DEBERÁN SER ACORDE A SU FUNCIÓN, NÚMERO DE COMENSALES Y TIPOS DE PREPARACIÓN



UTENSILIOS EN SERVICIOS

BATERÍA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE, CON FONDO DIFUSOR • UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE, LICUADORA, BATIDORA INDUSTRIAL, EXTRACTOR Y PELADOR

PROCESO ADMINISTRATIVO

PROCESO, PROCEDIMIENTOS, FORMATOS O DOCUMENTOS, ADMINISTRACIÓN, ADMINISTRADOR, PROCESO ADMINISTRATIVO, ETAPAS O FASES DEL PROCESO ADMINISTRATIVO Y PLANEACIÓN.



ETAPAS O FASES

SE COMPONE POR 2 FASES: MECÁNICA (ES LA PARTE TEÓRICA EN LA QUE SE ESTABLECE LO QUE DEBE DE HACERSE: PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN) Y LA DINÁMICA (COMO SE VA A HACER, REFIRIÉNDOSE AL CONTROL Y DIRECCIÓN).

PLANEACIÓN

SE COMPONE POR DOS FASES: MECÁNICA (ES LA PARTE TEÓRICA EN LA QUE SE ESTABLECE LO QUE DEBE DE HACERSE: PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN) Y LA DINÁMICA (COMO SE VA A HACER, REFIRIÉNDOSE AL CONTROL Y DIRECCIÓN).



BIBLIOGRAFÍA:

- **Antología para Servicio de alimentos. Universidad del Sureste. Páginas 12-37. PDF.2024**

IMÁGENES:

- **Todas son de elementos de canva** [Infografía Línea del Tiempo Historia Timeline Doodle Multicolor - Infografía \(canva.com\)](#)