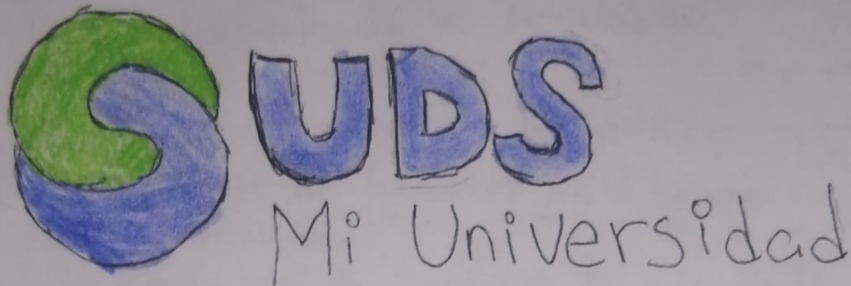


Universidad del Sureste



Ing. Arreola Jimenez Eduardo Enrique  
López Bautista Joseph Alexis

Licenciatura en Nutrición

Servicio de Alimentos  
5to cuatrimestre

Tapachula, Chiapas a de Enero de 2025

# > Índice.

1.0	Introducción	3
1.1	Antecedentes de los servicios de alimentos	4
1.2	Tipos de Servicios de Alimentos	4
1.3	Propósito de Servicios de alimentación de tipo comercial	4
1.4	Propósitos de Servicios de alimentación de tipo NO comerciales	5
1.5	Propósito de servicios de alimentación por cuota	5
1.6	Tipos de servicios de alimentación y las características del comensal	5
1.7	Función de los servicios de alimentación	6
1.8	Importancia de los servicios de alimentación	7
1.9	Áreas de los servicios de alimentación	7
1.10	Actividades a realizar en los servicios de alimentación	7
1.11	Equipo en los servicios de alimentación	7
1.12	Utensilios en los servicios de alimentación	7
1.13	Procesos administrativos en los servicios de Alimentos	8
1.14	Proceso: es una serie de acciones determinadas que responden a la pregunta	8
1.15	Etapas o fases del proceso administrativo	9
1.16	Planeación de los servicios de alimentación	9
1.17	Conclusión	10
1.18	Bibliografía	10

# Introducción

Los servicios de alimentos se remontan desde la antigüedad en distintos lugares del mundo, pues estos han sido tanto modelo de negocios como métodos de ayuda para otras comunidades brindando de alimentos a las personas. A continuación se ~~se~~ abarcan más a profundidad los detalles.

## > 1.1. Antecedentes de los servicios de alimentos

Los antecedentes de los servicios de alimentos se remontan a la antigüedad y están relacionados con la historia de la humanidad. Eventos como la revolución industrial, los primeros restaurantes públicos en Egipto (512 a.C.), el primer restaurante en París 1765

## > Tipos de Servicios de Alimentos

Los servicios de alimentos pueden ser: tradicionales, comerciales, institucionales, de buffet, personalizados, rápidos, de autoservicio, para eventos y banquetes

## > Propósito de servicios de alimentación de tipo comercial

Tienen como objetivo la producción de comida en cantidades más o menos importantes con el fin de comercializar su producción

#### > 1.4. Propósito del servicio de Alimentos del tipo NO Comercial

El propósito de este tipo de servicio de alimentos es proveer comida y bebida a las personas de manera no lucrativa; estos pueden encontrarse en aerolíneas, hoteles, cafeterías de escuela o hospitales

#### > 1.5. Propósito de servicios de alimentación por cuota

El propósito de los servicios de alimentación por cuota es ofrecer alimentos a bajo costo a una población determinada, de manera que cumplan con las características de una dieta correcta

#### > 1.6. Tipos de servicios de alimentación y características del comensal

Los servicios de alimentación pueden ser comerciales, colectivos o de cuota y se caracterizan por la forma en que brindan los alimentos y las características de los comensales,

- Emplatado o a la americana: El cocinero prepara los alimentos y el mesero los lleva a la mesa.
- A la inglesa: El mesero lleva una bandeja con alimentos y utensilios a la mesa.
- A la francesa: El comensal se sirven alimentos y bebidas.
- Gueridon: El servicio se realiza de manera coreográfica y se puede encontrar en hoteles de lujo.
- Buffet: Los comensales se sirven de la comida en los mostradores centrales.
- Autoservicio: Los comensales se sirven de la comida de manera autónoma.
- Servicio asistido: Se distribuyen los platos a los comensales con necesidades específicas.

↳ 1.7 = Función de los servicios de alimentación.

Los servicios de alimentación tienen como función proveer alimentos y bebidas a las personas, ya sea de forma pública o privada.

> 1.8.- Importancia de los servicios de alimentación.

Los servicios de alimentación son importantes porque garantizan que las personas tengan acceso a alimentos nutritivos y de calidad.

> 1.9.- Áreas de los servicios de alimentación.

Las áreas de los servicios de alimentación son los espacios donde se preparan, almacenan, cocinan, empaquetan, lavan y tratan los desperdicios de los alimentos.

> 1.10.- Actividades a realizar en los servicios de alimentación

Las actividades en un servicio de alimentación incluyen la producción, preparación, entrega y limpieza de alimentos. También se encargan de la capacitación de personal y el control de plagas.

> 1.11.- Equipo en los servicios de alimentación

Son las herramientas y máquinas que se utilizan para preparar, cocinar, almacenar, envasar y distribuir alimentos.

Entre las que se encuentran: Hornos, refrigeradores, contenedores, lavavajillas, procesadores de alimentos, rebanadoras de carne, y trituradoras

## > 1.12: Utensilios en los servicios de alimentación

Los utensilios en los servicios de alimentos son herramientas que se utilizan para preparar, servir y manipular los alimentos. Algunos ejemplos son; cuchillas, tenedores, cucharas, espátulas, coladores, ralladores, peladores, balanzas, bandejas y pinzas

## > 1.13: Procesos Administrativos en los Servicios de Alimentos

Los procesos administrativos en los servicios de alimentos son el conjunto de actividades que se realizan para planificar, organizar, dirigir y controlar los recursos de un negocio. El objetivo es lograr una gestión eficiente y eficaz

> 1.14: Proceso: Es una serie de acciones determinadas que responden a la pregunta

¿Qué hacer?; Refiriéndose a un resultado esperado, que es la suma de las actividades específicas, pre-determinadas y organizadas para lograr el desarrollo de acuerdo con los objetivos



> 10.15 - Etapas o fases del proceso administrativo.

Las etapas o fases del proceso administrativo son: Planificación, Organización, Dirección y Control. Estos etapas se siguen de forma cíclica, por lo que se reinician una vez que se completa la última fase.

> 10.16 - Planeación de los Servicios de Alimentación

Para que un servicio de alimentación funcione adecuadamente se debe cuidar con detalle desde la planificación del proyecto hasta la realización del mismo.

> 1.15 - Etapas o fases del proceso administrativo.

Las etapas o fases del proceso administrativo son: Planificación, Organización, Dirección y Control. Estos etapas se siguen de forma cíclica, por lo que se reinician una vez que se completa la última fase.

> 1.16 - Planeación de los Servicios de Alimentación

Para que un servicio de alimentación funcione adecuadamente se debe cuidar con detalle desde la planificación del proyecto hasta la realización del mismo.

## > Conclusión

En conclusión los servicios de alimentos son diferentes los unos de los otros pero comparten la meta de alimentar a la población, y ya sea pública o privada la organización que provee el servicio se rigen también por estándares que garantizan la salubridad

## > Bibliografía

Antología UDD