



UDS

Mi Universidad

UNIDAD 1: Conceptos Generales de los servicios alim.

Ximena Carolina Garcia Robles

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

ING. Enrique Eduardo Arreola Jimenez.

SERVICIOS DE ALIMENTOS.

Tapachula, chiapas.

25 de Enero de 2025.

ÍNDICE GENERAL.

- 1. Introducción . . . P. 1
- 1.1 Antecedentes de los servicios Alimentos . . . P. 2
- 1.2 Tipos de servicios de alimentos . . . P. 3
- 1.3. Propósitos de servicios de alimentos de . . . P.3
tipo comercial.
- 1.4 Propósito de servicios de alimentación de . . . P.4
tipo no comerciales.
- 1.5. Propósito de servicios de alimentación por cuota . . . P.5
- 1.6 Tipos de servicios de alimentación y las . . . P.5
características de comensal.
- 1.7 Función de los servicios de alimentación . . . P. 7
- 1.8 Importancia de los servicios de alimentación . . . P.8
- 1.9 Áreas de los servicios de alimentación . . . P. 9
- 1.10 Actividades a realizar en los servicios . . . P.10
de alimentación.
- 1.11 Equipo en los servicios de alimentación . . . P.11
- 1.12 Utensilios en los servicios de alimentación . . . P.12
- 1.13 Proceso Administrativo en los servicios . . . P.12
de alimentos.
- 1.14 Proceso: es una serie de acciones determinadas que

responden a la pregunta... INDICE p.13

1.15 Etapa o fases del proceso administrativo... P.13

1.16 Planeación de los recursos de alimentación... P.14

2. Conclusión... P.5

INTRODUCCIÓN.

El suministro de alimentos no es sólo una necesidad humana básica sino también un elemento cultural, social y económico de la existencia humana. A lo largo de la historia, los servicios alimentarios han cambiado para adaptarse a los cambios sociales y al avances de las técnicas culinarias y administrativas, así como la importancia de su planificación para brindar una experiencia positiva y efectiva a los clientes.

1.1. Antecedentes de los servicios Alimentos.

Desde el comienzo de la historia de la humanidad, el ser humano ha tenido la necesidad de comer, esto rápidamente se convirtió en servicios comunitarios de alimentación que ahora se conoce como hogares de huéspedes, asistentes sociales y escuelas.

El desarrollo de estos servicios ha estado influenciado por la tecnología, el equipamiento y la atención nutricional y de salud. Estos servicios ha estado influenciados por las tecnologías y se definen de esta manera:

- 1) Producción de alimentos para un grupo específicos.
- 2) Organizaciones que planifican, preparan y distribuyen alimentos para un grupo.
- 3) Minorías y Establecimientos.

1.2. Tipos de servicios de alimentos.

Los establecimientos de alimentación, como orfanatos, comedores, universidades y restaurantes,

se categorizan en comerciales, no comerciales y con cuotas que tienen como características particulares, como se describen.

1.3. Propósitos de servicios de alimentos de tipo comercial.

Este produce ganancias para el propietario y al mismo tiempo brinda una gran gama completa de servicios que incluyen la preparación, venta y provisión de alimentos preparados de una manera atractiva y de alta calidad para el cliente, se sienta atraído y atendido por un personal atento.

1.4. Propósito de servicios de alimentación de tipo no comerciales.

La importancia de alimentación en la salud y de los empleados de instituciones como lo son los comedores de fábricas industriales, el reclusorio, el asilo de ancianos, guarderías, el hospitales y institución.

El comedor de fábrica industrial ofrece alimentos a los empleados para aumentar su productividad y satisfacer la satisfacción.

En la guarderías proporciona alimentación para el buen crecimiento y el desarrollo de los infantes, fomentando hábitos favorables en el alimentos, en el hospital proporciona una dieta equilibrada tanto cuantitativa como cualitativamente para evitar la desnutrición.

1.5. Propósito de servicios de alimentación por cuota.

Los servicios de alimentación por cuota tienen como principal objetivo ofrecer alimentos balanceados, seguros y accesibles a grupos de personas mediante una cuota fija. Este sistema se implementa principalmente en entornos donde es necesario garantizar una nutrición adecuada a un costo accesible, como instituciones educativas, hospitales, empresas, centros comunitarios o programas gubernamentales.

1.6. Tipos de servicios de alimentación y las características de comensal.

Los servicios de alimentación son de diferentes tipos dependiendo de la forma en que se proporcionan los alimentos y las características de los clientes.

Los servicios comerciales ofrecen una variedad de alimentos y bebidas en un momento específico, atendiendo a diversos grupos demográficos como familias completas, adultos mayores, niños, adolescentes o simplemente adultos que desean una buena salud y disponibilidad económica.

Los alimentos de servicios no comerciales brindan alimentos a usuarios o colectivos en una ubicación específica con un precio fijo, similar a los de mercados comunitarios o familia de bajos recursos. Con el pago de cuota, el servicio se paga por la recuperación de costos de los gastos utilizados en la preparación de alimentos, las elecciones de estos y su preparación depende de las características, condiciones de salud y necesidades del cliente.

1.7. Función de los servicios de alimentación.

Los servicios nutricionales para personas sanas abarcan desde niños hasta adultos mayores, enfocándose en la prevención de enfermedades crónicas-degenerativas y la promoción de la salud. Ofrecen alimentos saludables y los criterios señalados en la NOM-043-SSA2-2005, los individuos hospitalizados reciben terapia nutricional de calidad, que ayuda en la recuperación o control de enfermedades.

Las funciones de estos servicios incluyen ayudar en tratamientos nutricionales especiales, implementar actividades alimentarias colectivas, optimizar el uso de recursos, ejecutar actividades de prevención, promoción y rehabilitación de la salud, planificar y diseñar materiales de nutrición y aplicar estándares de calidad y saneamiento.

1.8 Importancia de los servicios de alimentación.

Las cuestiones nutricionales en los alimentos tienen un papel importante en la vida humana, y los

Servicios de alimentación desempeñan un papel importante en términos de calidad y cantidad adecuada.

Además los proveedores de alimentos deben cumplir con las leyes alimentarias y organizar e implementar estándares relacionados con la nutrición y el saneamiento durante todo el proceso.

Los componentes más importantes de los servicios de alimentación son los platos que comprenden la calidad, cantidad, las necesidades individuales y los estándares de limpieza e higiene, respectivamente.

1.9 Áreas de los servicios de alimentación.

El proceso de planificación y gestión de la producción, distribución y servicios de alimentos, incluido el diseño de menús equilibrados, el control del inventario, el establecimiento de presupuesto y la gestión del personal.

También cubre el control de calidad de los alimentos, la distribución y el servicios especializados que nos Ayuda en la higiene y seguridad del alimento, Implementando estándares HACCP llegando a capacitar al personal y promoviendo hábitos alimentarios saludables. también incluye la evaluación y seguimiento de las satisfacción del usuario y del funcionamiento del servicio.

1.10. Actividades a realizar en los servicios de alimentación.

La gestión y control del procedimiento es una área del control y gestión del proceso administrativo de un servicio de alimentación, que se analiza en todos los aspectos. Esta área se enfoca en el Presupuesto, el menús, el cantidad alimentos, el control de inventarios de utensilios, el calidad del Servicio, la planeación de estrategia de mejora y la coordinación de todas las actividades.

La almacenamiento de alimentos se encuentra en áreas como refrigeración, almacenamiento no procederos, preparación de alimentos, distribución al comensal, el lavado y desinfectado, utensilios.

La nutrición tiene la importancia del labor nutricional en la gestión y el control de procedimiento.

1.11. Equipo en los servicios de alimentación.

Los servicios de alimentación deben incluir maquinarias y equipos necesarios para optimizar los procesos y los recursos humano. Los factores a considerar incluye el tipo de servicio, números de usuarios, tipo de comida servida, tipo de preparaciones culinarias, espacios físico disponible, recursos financieros disponibles y disponibilidad del mercado. Los equipo para almacenamiento en frío incluye refrigeradores, congeladores, generadores de calor, hornos microonda, aspiradoras y procesadoras de Verduras.

El equipo de transporte incluye camiones, transportado y camiones para almacenar, incluso distribuir alimentos, en las instalaciones incluye lavabos de aceros inoxidable.

1.12. Utensilios en los servicios de alimentación.

Los utensilios en los servicios de alimentación son esenciales para la preparación, manipulación, almace, distribución y servicios de alimentos seguros.

Estos se clasifican según su función:

Preparación, cocción, servicios, almacenamiento, limpieza e higiene. Utilizando utensilios básicos como cucharillos, tablas de cortar, peladores, coladores, batidoras, espátulas, cucharones y licuadoras.

1.13. Procesos Administrativos en los servicios de Alimentos.

Los servicios de alimentación son negocios o industrias que transforman los alimentos en platos y menús. Un proceso llamado administrativo involucra acciones o etapas, como proceso, procedimientos, formatos, documentos, administración y planificación.

1.14. Proceso: es una serie de acciones determinadas que responden a la pregunta.

El proceso administración, el proceso, el formato o documento, la gestión de procedimientos, la gestión de la administraciones, el documento o la gestión de la administraciones y el proceso administrativo.

La gestión es un proceso en que se emplea el objetivo y la gestión es un proceso en que se emplea las actividades y recursos para lograr el desarrollo.

1.15. Etapa o fases del proceso administrativo.

El proceso administrativo consiste de dos etapas: Mecánica (planación y organización) y dinámica (control y dirección), planeación es la primera etapa, en la que se busca fijar acciones y establecer principios y operaciones.

1.16. Planeación de los servicios de alimentación.

La planeación del servicio de alimentación se basa en tipo de servicio, el objetivo de los servicios, y la población usuaria. Se considera las características de los usuarios, el costo de los alimentos, el presupuesto, el calendario de fruta y verduras.

Se basa en las características de los usuarios, el costo, la estructura, la infraestructura, la contingencia, el uso de alimentos enlatados y procesados. En esta etapa, se refiere ajustar las medidas de servicios de alimentación además de ajustar las medidas de servicios y el servicio de alimentación.

El presupuesto es aceptado para la compra de alimentos, nómina de los trabajadores, servicios e impuestos y el recurso económico, el presupuesto es asignado por el departamento de finanzas o admr.

Conclusión:

Un componente clave para satisfacer una de las necesidades humanas más fundamentales es la prestación de servicios alimentarios. Su adecuada gestión, junto con una adecuada selección de herramientas, insumos y personal capacitado, asegura no solo el bienestar de los clientes sino también la sostenibilidad del servicio.

Reconocer el valor de estos servicios y trabajar para mejorarlos continuamente es esencial en un mundo que siempre está cambiando para satisfacer las demandas de la sociedad moderna.