

INDICE



U D S

Mi Universidad

Isela Navaez Garcia  
Servicio de alimentos  
Enrique Eduardo Arreola Jimenez  
Licenciatura en Nutrición.

# INDICE

Introducción . . . . .	1
Antecedentes de los Servicios de alimentos . . . . .	1
Proposito de Servicios de alimentación comercial . . . . .	1
Proposito de Servicios de alimentación no comercial . . . . .	2
Proposito de Servicios por cuota . . . . .	2
Tipos de Servicios de alimentación y las características del Comensal . . . . .	2
Función de los Servicios de alimentos . . . . .	3
Importancia de los Servicios de alimentación . . . . .	4
Areas de los Servicios de alimentación . . . . .	4
Actividades a realizar en los Servicios de alimentación . . . . .	5
Equipo en los Servicios de alimentación . . . . .	5
Utensilios en los Servicios de alimentación . . . . .	6
Procesos administrativos en los Servicios de alimentos . . . . .	6
Etapos del proceso administrativo . . . . .	7
Planeación de los Servicios de la alimentación . . . . .	7
Control de un Servicio de alimentación . . . . .	8
• Manejo eficaz de los recursos en los Servicios de alimentos . . . . .	9
• conclusión . . . . .	10
Bibliografía . . . . .	11

# CONCEPTOS GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

## Antecedentes de los servicios de alimentos

Al principio solo se consumían alimentos que se recolectaban y cazaban, con los descubrimientos del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida. El servicio de alimentos ha alcanzado una extensión, variedad y complejidad cada vez mayor a las personas que comen fuera de casa.

## Tipos de servicios de alimentos

Se puede decir que son establecimientos donde se preparan ciertos alimentos. Se puede presentar algunos ejemplos como pueden ser orfanatos, comedores, universidades, restaurantes, etc.

## Propósito de 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 para que sea atractivo.

### Propósito de Servicios de alimentación de tipo No comerciales

a) Comedor de fabricas/industriales: Ofrecer alimentos a los empleados de la institución que le permitan acrecentar sus niveles de productividad y a la vez otorguen Satisfacción.

• Comedores escolares • Reclusorio • Asilo de ancianos • Hospitales

### Propósito de Servicios de alimentación por Cuota

proporcionar Servicio de alimentos a bajo costo adecuado para la población que atiende así también cumple con las características de una dieta correcta.

### Tipos de Servicios de alimentación y las características del comensal

Los Servicios de alimentación son de diferentes tipos

Comercial, no comercial y con pago de cuotas) dependiendo de la forma en la que se brindan los alimentos. Comercial, Son negocios en los cuales se ofrece diversidad de platillos en un horario de trabajo abierto. (Restaurantes, Hotel, Cafeteria, Cocinas).

No comercial, no tienen fin de lucro, su principal función es obligar alimentos a los usuarios o colectividades. (Comedores escolares, comedor industrial, asilo de ancianos, guardería, Hospital). Con pago de cuota, acá se paga una cuota por los alimentos, no tiene un fin de lucro, el pago es para la recuperación de gastos de los insumos utilizados para la realización de platillos.

### función de los Servicios de alimentos

La alimentación a individuos sanos, en materia del ejercicio profesional, dentro de los Servicios de alimentación, trata de

alimento a un grupo de individuos que van desde niños hasta a adultos mayores, realizando acciones para la prevención de enfermedades.

La alimentación presenta una serie de Características, que tiene como punto de partida la terapia nutricional de Calidad

### Importancia de los Servicios de alimentación

Los Servicios de alimentación juegan un papel importante, dado la creciente necesidad de comer fuera de casa por diversas razones. Es por eso que el suministro de alimentos debe ser de calidad y cantidad adecuada, además de cumplir leyes, normas y sanidad

### Áreas de los Servicios de alimentación

Es importante llevar un objetivo que tienen los Servicios de alimentación en la vida de los individuos.

- Gestión y control
- Almacenamiento
- Preparación
- Distribución

• lavado  
• utensilios.

Cada área realizan actividades particulares para lograr la Satisfacción de los comensales

### Actividades a realizar en los Servicios de alimentación

Gestión y control de procedimientos = Cantidad de alimentos, control de internos, inventarios, distribución de personal.

Recepción y almacenamiento: Esta área se encarga de recibir los alimentos en su estado natural, verificar

la calidad, verificar fechas de caducidad y empaques. Utensilios y loza. Se encarga en obtener el orden preciso para que el proceso fluya.

### Equipos en los Servicios de alimentación

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.

• Refrigeradores • Cámaras frigoríficas • microondas

• Termos • Estufa • Parrillas • Horno

## Utensilios en los Servicios de alimentación

Batería y utensilios de cocina

• Batería de cocina • licuadora industrial • Batidora

• extractor de jugos • Pelador de jugos • utensilios

## Procesos administrativos en los Servicios de alimentos

Se le considera como empresas industriales, en la que su materia de transformación son los alimentos y el servicio que se ofrecen los platillos y menús. Para llevarlo a cabo se requiere de un conjunto de acciones o etapas como proceso administrativo.

Proceso: Es una serie de acciones determinadas que responden la pregunta.



Procedimiento, es un conjunto de pasos que indica como se hace. Forma lo o documento, herramienta en la que se plasma la información de cada procedimiento. Administración, es el responsable que se enfrenta a los retos cotidianos como la Organización.

### Etapas o fases del proceso administrativo

Planeación, busca al inicio fijar las acciones que han de seguirse. Organización, se establece la división del trabajo y estructura necesario para llevarlo a cabo. Dirección, se coordinan las actividades para lograr la realización efectiva de lo planeado. Control, se evalúa el cumplimiento del objetivo en el que se supervisa.

### Planeación de los Servicios de la alimentación

Es la etapa donde se deben fijar las acciones

que han de Seguirse, estableciendo principios y la  
Secuencia de operación. Características de los usuarios,  
Son la razón de ser del Servicio de alimentación en  
esta etapa del proceso administrativo. Elección  
de los alimentos que se utilizaron, Se debe elegir  
muy bien los alimentos considerando las Caract.  
de los usuarios. Elaboración de Menús, Se elaboran  
para no perder de vista el usuario debe quedar  
Satisfecho en todos los Sentidos. Establecer  
estrategias para contingencias; falta de ingredientes,  
problemas con proveedores, estructura, infraestructura.  
Control de un Servicio de alimentación.

Esta relacionada con la etapa de dirección, ya que  
apartir de la supervisión realizada se evalúa el

Cumplimiento del objetivo. Las estrategias se deben de relacionar a todo lo que se informó en el proceso de dirección.

Manejo eficaz de los recursos en los Servicios de alimentos.

Señ recursos humanos, materiales, insumos y materia de transformación. Mediante la aplicación del proceso administrativo, gerente, jefe de Servicio de nutrición o encargado. Con esto se logra tener un buen manejo adecuado de los recursos.

## CONCLUSION

Es importante saber como podemos llevar a cabo una administraci3n de los Servicios de alimentos y que hace cada departamento. Gracias a esto tenemos una idea de como manejarlo, para llevar un orden de los alimentos, personal o materiales que necesitamos para poder llevar a cabo el Servicio de Alimentos.

El Servicio de alimentos les ayuda a las personas que no tienen tiempo de cocinarse o los recursos, es por eso que existen algunos comedores.

# BIBLIOGRAFIA

Astasiaran, L. B. (2003). Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Madrid: Diaz de Santos

Cuerrero I, (2001) Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. México: McGraw-Hill

Montes, E. Lloret, I. y López M. (2005). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al Sector de la restauración. Madrid: Diaz de Santos.