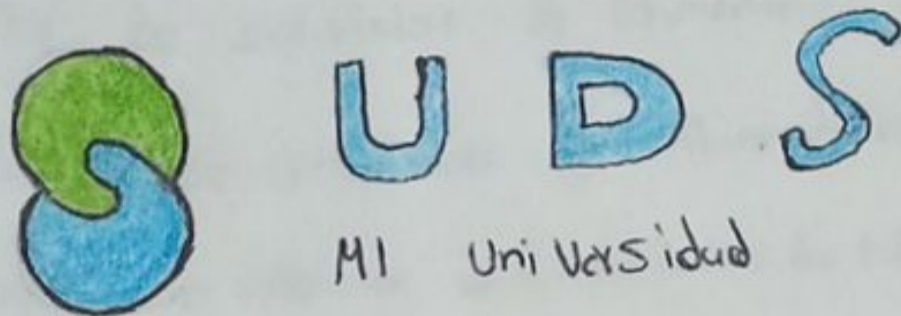


Universidad del Sur este



Ing. Arcoleta Jimenez Edoardo Enrique

Zanon Proiz Jose Manuel

Licenciatura En Nutrición

Servicios de Alimentos

5to Cuatrimestre

Tabachula Chirpus a de Enero del 2025

Indice

- 1.1 Antecedentes de los servicios Alimentarios
- 1.2 Tipos de servicios de Alimentos
- 1.3 Proposito de servicios de Alimentacion de tipo Comercial
- 1.4 Propositos de servicio de Alimentacion de tipo No comerciales
- 1.5 Proposito de servicios de Alimentacion por cuota
- 1.6 Tipos de servicios de Alimentacion y las características
- 1.7 Funcion de los servicios de Alimentacion
- 1.8 Importancia de los servicios de Alimentacion
- 1.9 Areas de los servicios de Alimentacion
- 1.10 Actividades a realizar en los servicios de Alimentacion
- 1.11 Equipo en los servicios de Alimentacion
- 1.12 Utensilios en los servicios de Alimentacion
- 1.13 Procesos administrativos en los servicios de Alimentos
- 1.14 Proceso: es una serie de acciones determinadas
- 1.15 Etapas o fases del Proceso administrativo
- 1.16 Planeacion de los servicios de Alimentacion

1.1 Antecedentes de los servicios de Alimentos

Los Antecedentes de los servicios de Alimentos se reflejan en el origen y la evolución histórica de la industria que se encarga de la Producción, distribución y consumo de Alimentos fuera del hogar.

Antigüedad

En las primeras civilizaciones, los alimentos se producían en el hogar y se consumían dentro de las comunidades.

Edad Media

Durante este periodo en Europa los banquetes y la comida fuera de casa eran comunes en las cortes reales y entre la nobleza.

Tipos de servicios de Alimentos

Existen diversos tipos de servicios de Alimentos, cada uno adaptado a diferentes necesidades, lugares y contextos.

Propósito de Servicio Comercial

Busca satisfacer la demanda del consumidor, a la vez que genera beneficios económicos para la empresa que lo ofrece.

Satisfacer las necesidades del cliente

El principal propósito de cualquier servicio comercial de alimentos es ofrecer productos alimenticios que combinen con los requerimientos, expectativas y preferencias del cliente.

Propósito de Servicio por cuota

Están diseñados para proporcionar una experiencia alimentaria de calidad a un grupo específico de clientes a cambio de una suscripción o cuota.

Características del Consumidor

Existen varios tipos de consumidores, como lo es el consumidor y sus características a satisfacer sus necesidades.

Influencia de decisiones

Influenciado por factores como publicidad, recomendaciones

Esto determina si el cliente compra o no.

Funcion de los servicios de Alimentación

Nutrición - seguridad Alimentaria - satisfacción del consumidor

Estos facilitan la producción y distribución de Alimentos.

Importancia de los servicios de Alimentación

Son fundamentales para la salud pública y la cohesión

social.

Satisfacción de necesidades Nutricionales

Los servicios de Alimentación proporcionan los nutrientes

esenciales para el bienestar de las personas.

Áreas de los servicios de Alimentos

Los servicios de Alimentos comprenden diversas áreas,

como la gestión de calidad, Producción de Alimentos,

Área de servicio, Área de control de calidad y seguridad

Alimentaria.

Área de Gestión y administración, Área de Marketing y Promoción, Área de logística y calidad, Área de Investigación y Desarrollo, Área de Finanzas y calidad.

Actividades en los servicios de Alimentos

Planificación de menús, La compra de consumos,

Preparación de Alimentos, Servicio al cliente.

Procesos administrativos en los servicios de Alimentos

Proporcionan una gran Gestión Integral que engloba la

Planificación adecuada, la organización de recursos y el

Control de calidad, Planear, Organizar, Dirigir y controlar.

Definición del Proceso

El Proceso es una serie de pasos "acciones" que lleva a

cabo actividades específicas para cumplir objetivos

administrativos.

Objetivos de los procesos

El objetivo principal es que los servicios de alimentos

se cumplan.

Etapas del Proceso Administrativo

Planificación, Organización, Ejecución, Control.

Importancia de la Planificación

Asegurar que se cumplan las necesidades del cliente.

Establecimiento de Presupuestos

Es esencial para la planificación de los servicios de

Alimentación, influyendo en la calidad del alimento.

Elaboración de menús

Debe alinearse con las expectativas del cliente y

considerar la oferta de productos locales y de

Temporada.

Control de calidad

Es de vital para asegurar la satisfacción del

cliente y cumplir con los normativos sanitarios.

Planación de los servicios de alimentos

Esta Planación es un proceso fundamental para asegurar que un servicio de Alimentos opere de manera eficiente, satisfaga las necesidades del cliente y logre sus objetivos comerciales.

Dentro de estos podemos definir los objetivos del servicio de Alimentación, Desarrollar un menú, Planificación de la Infraestructura y Recursos, Gestión del Personal, monitoreo y Evaluación.

Conclusion

En conclusion los servicios de Alimentos se enfocan en las necesidades del humano al nutrirlo y cumplir con sus necesidades fisiologicas para prolongar la vida util, entonces esta disciplina habla sobre la elaboracion, Preparacion y conservacion de Alimentos para satisfacer al consumidor y asi tener mas ventas o extenderse pero hablando de un alimento sano, que gane popularidad en el mercado para asi combatir la obesidad que es lo que mas se da en Mexico.

Bibliografia

Bibliografia de la Universidad del Surco
"UDS" Campos Tabachula