

SERVICIO DE ALIMENTOS

UNIDAD I

GENERALIDADES DE LOS SERVICIOS
DE ALIMENTOS

Alumno: Damián Alexander Garcia Velasco

Docente: Luz María Cervantes Monroy

Antecedentes de los Servicios de Alimentos

Las necesidades y condiciones poblacionales han cambiado rápidamente en las últimas décadas, si recordamos cuando se llegaba al hogar después de la escuela, se encontraba listos sus alimentos para consumir. En la actualidad, el ritmo de vida ha cambiado, ya que cada vez son más las personas que comen fuera de casa, sin distinción de edad sexo o estado de salud.



Tipos de Servicios de Alimentos

Se puede decir que son establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, se pueden presentar algunos ejemplos como pueden ser orfanatos, comedores, Universidades, restaurantes etc. Cabe mencionar, que estos servicios de alimentación se clasifican en Comerciales, No comerciales y con pago de cuotas.



Propósito de servicios de alimentación de tipo Comercial

Producir ganancias al propietario prestando un servicio completo el cual consiste en la preparación, la venta, y el suministro de alimentos preparados de forma apetitosa y de buena calidad.



Propósitos de servicios de alimentación de tipo No comerciales

Comedor de fábricas/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: Contribuir a través de una alimentación apropiada al logro del máximo aprovechamiento y rendimiento escolar.

Reclusorio: Proveer de una alimentación acorde a sus necesidades y requerimientos actuales para mantener un estado de salud óptimo.

Asilo de ancianos: Proporcionar alimentación adecuada a las características físicas y necesidades de los ancianos, para prevenirles complicaciones a sus condiciones actuales y prolongar su vida.

Guarderías: Proporcionar una alimentación que contribuya al buen crecimiento y desarrollo de los infantes.

Hospitales: Brindar una alimentación adecuada que contribuya a el mejoramiento de la salud de los enfermos.



Propósito de servicios de alimentación por cuota

Proporcionar servicio de alimentos a bajo costo adecuado para la población



Tipos de servicios de alimentación y las características del comensal

Comercial: Son negocios en los cuales se tiene la finalidad de obtener una remuneración, se ofrece diversidad de platillos en un horario abierto.

No comercial: Como su nombre lo indica "No tienen fin de lucro" su principal función es otorgar alimentos a los usuarios o colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer con un menú establecido.

Con pago de cuota: En este tipo de servicio se paga una cuota por los alimentos.



Función de los servicios de alimentación

se trata de alimentar a un grupo de individuos que van desde niños hasta adultos mayores, realizando acciones para la prevención de enfermedades crónico-degenerativas



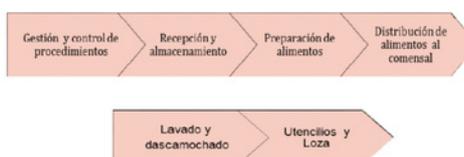
Importancia de los servicios de alimentación

Los problemas nutricionales tienen su raíz en la alimentación, y los servicios de alimentación juegan un papel importante en la vida del ser humano, dada la creciente necesidad de comer fuera de casa por diversas razones como: trabajo escuela, viajes y hospitalización



Áreas de los servicios de alimentación

En cada una de estas áreas, se realizan actividades particulares para lograr un solo objetivo: Brindar un servicio de alimentación óptimo.



Actividades a realizar en los servicios de alimentación

Gestión y control de procedimientos: Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo de un servicio de alimentación independientemente de su tipo.

Recepción y almacenamientos: En esta área es la encargada de recibir los alimentos es su estado natural, verificar la calidad de las condiciones organolépticas, Verificar fechas de caducidad y calidad.

Almacenamiento en refrigeración y Almacenamiento de alimentos no precederos

Preparación de alimentos: Área destinada a la ejecución de los primeros procedimientos aplicados en la manipulación de alimentos.

Distribución de alimentos al comensal

Lavado y descamochado: En esta área se lavan toda la loza y los utensilios

Utensilios y loza



Equipo en los servicios de alimentación

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



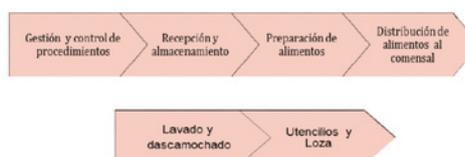
Utensilios en los servicios de alimentación

Batería y utensilios de cocina, Batería de cocina de acero inoxidable, con fondo difusor, Utensilios de cocina de acero inoxidable, Licuadora industrial, Batidora industrial, Extractor de jugos, Pelador de verduras industrial.



Procesos Administrativos en los Servicios de Alimentos

Los servicios de alimentación se les considera como empresas o industrias, en la que su materia de transformación son los alimentos, y el servicio que ofrecen son platillos y menús.



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

Procedimientos: es el conjunto de pasos que indica ¿Cómo se hace?

Formato o Documento: herramienta en la que se plasma la información de cada procedimiento para tener un control de lo realizado y contar con una evidencia documentada.

Administración: la actividad humana de coordinar las actividades y recursos de un organización o institución y lograr cumplir con los objetivos.

Administrador: es el responsable que se enfrenta a los retos cotidianos del proceso administrativo de una organización o institución.

Proceso administrativo: es el conjunto de pasos o etapas sucesivas e interrelacionadas entre sí.



Etapas o fases del proceso administrativo

Planeación, Organización, Dirección y Control



Planeación de los servicios de alimentación

En esta etapa se deben fijar las acciones que han de seguirse, estableciendo los principios y la secuencia de operación.

Características de los usuarios: Los usuarios son la razón de ser del servicio de alimentación en esta etapa del proceso administrativo del servicio de alimentación.

Elección de los alimentos que se utilizarán: En este punto se debe elegir muy bien los alimentos considerando las características de los usuarios y el tipo de servicios.

Elaboración de menús considerando a los usuarios: Cuando se elaboran los menús es de suma importancia no perder de vista que el usuario debe quedar satisfecho en todos los sentidos, pues no se trata sólo de dar comida.

Establecer estrategias para contingencias: En este rubro es necesario adelantarse a los hechos y tener un plan A y un plan B.

Estrategias

Implementar las actividades que se realizan en cada área

Elección de proveedores

El presupuesto con el que se cuenta



Bibliografía: Antología de la universidad del sureste servicio de alimentos 5to cuatrimestre