



Mariza Alejandra Cancino Morales

5to cuatrimestre

Nutrición

Servicio de Alimentos

Ensayo

Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

CONCEPTOS GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Antecedentes de los Servicios de Alimentos

Desde el origen de la humanidad el hombre tiene la necesidad de alimentarse para subsistir. Al principio solo se consumía alimentos que se recolectaba y cazaba, con los descubrimientos del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida, se distribuyeron las actividades en las comunidades primitivas y de ahí tenemos los principios de la alimentación colectiva



Tipos de Servicios de Alimentos

De acuerdo a lo conceptos anteriores, se puede decir que son establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, se pueden presentar algunos ejemplos como pueden ser orfanatos, comedores, Universidades, restaurantes etc.



Función de los servicios de alimentación

En la atención a individuos hospitalizados, la alimentación presenta una serie de características, que tiene como punto de partida la terapia nutricional de calidad que aportan los alimentos adecuados, que coadyuve a la recuperación o control de los enfermos .



- platillos que conforma Calidad en los platillos presentados en cada menú.
- Cantidad, es decir, que se proporcione a cada individuo lo que requiere en su nutrición.
- Cubra las necesidades de cada individuo sano o enfermo.
- Que se presente el menú con armonía entre los elementos.

Actividades a realizar en los servicios de alimentación

- Gestión y control de procedimientos
- Recepción y almacenamientos
- Almacenamiento en refrigeración
- Almacenamiento de alimentos no procederos
- Preparación de alimentos
- Distribución de alimentos al comensal
- Lavado y descamochado
- 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, a fin de racionalizar los procesos y optimizar el recurso humano y material.



Utensilios en los servicios de alimentación

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 industria

