



Tercer Semestre

Servicios de alimentos

Generalidades de los
servicios de alimentación

Programa desarrollado

Unidad 1





Generalidades de los servicios de alimentación



Servicios de alimentos



Índice

Presentación	4
Competencia específica	5
Logros	5
1. Generalidades de los servicios de alimentación.....	6
1.1 Definición de servicios de alimentos.....	7
1.3 Objetivo de los servicios de alimentación	8
1.2 Tipos de servicios de alimentación y las características del comensal	9
1.4 Función de los servicios de alimentación	13
1.5 Importancia de los servicios de alimentación	14
1.6 Áreas de los servicios de alimentación.....	15
1.6.1 Actividades a realizar en los servicios de alimentación	16
1.6.2 Equipo y utensilios en los servicios de alimentación	18
Cierre de la unidad	22
Para saber más	23
Actividades	25
Fuentes de consulta	26



Presentación

Los servicios de alimentación han existido desde hace muchos años, hoy día son un valioso recurso para que los individuos de diferentes edades y condiciones de salud, puedan tener alimentos para satisfacer su necesidad fisiológica, esta necesidad se va agudizando aún más con la inserción de las mujeres al área laboral, la implementación de escuelas de tiempo completo, el incremento de programas e instituciones de asistencia pública.

Comenzaremos abordar los Servicios de alimentación, conociendo sus generalidades en la Unidad 1, en la cual servirá de referencia para dar un panorama de a que se refiere los servicios de alimentación en estructura y funcionamiento. La presente unidad está organizada como lo muestra la siguiente figura:

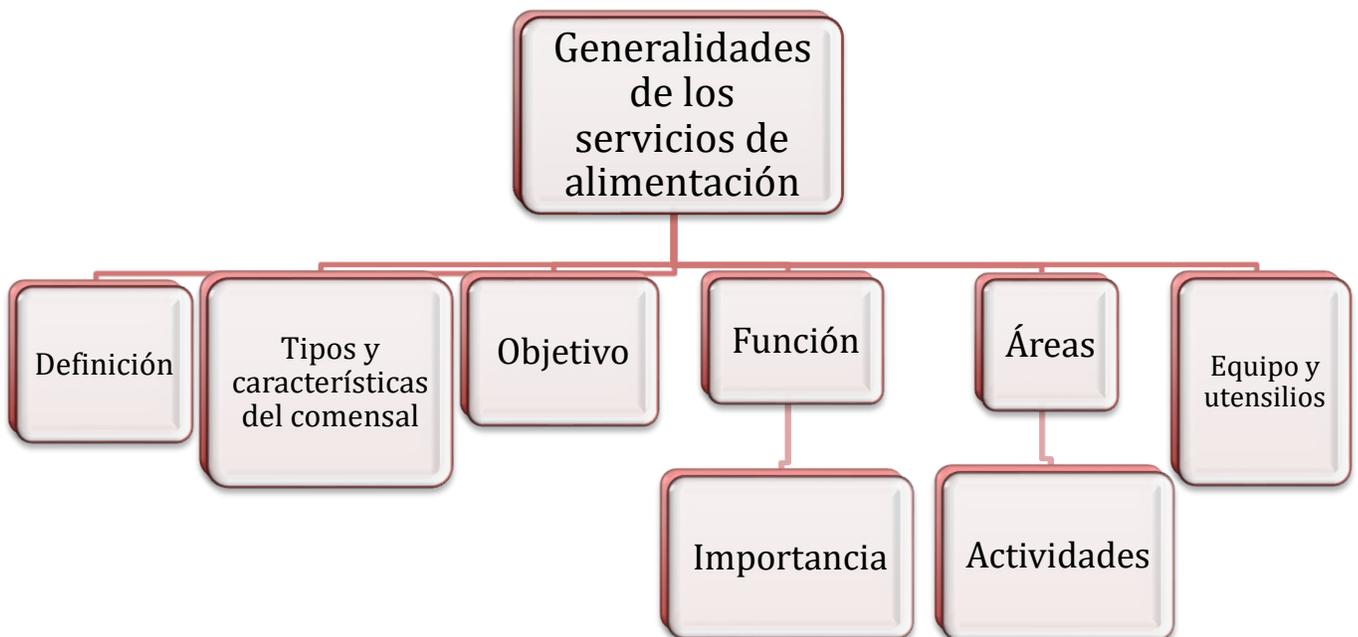


Figura 1. Estructura de la unidad 1



Competencia específica

Describe las actividades y áreas de los servicios de alimentación a través de la revisión de los tipos de servicios, para identificar el objetivo e importancia en la atención al comensal.

Logros

Identifica el concepto, e importancia de los servicios de alimentos.

Distingue el objetivo y función, así como los tipos de los servicios de alimentación.

Identificar las áreas, actividades, el equipo y utensilios en los servicios de alimentación.



1. Generalidades de los servicios de alimentación

Antes de conocer en qué consisten los servicios de alimentos, es necesario considerar brevemente sus antecedentes.

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.



Figura 2. [Alimentación colectiva en el origen de la humanidad.](#)

Al pasar de los años esta alimentación colectiva se fue perfeccionando y convirtiéndose en servicios de alimentación que conocemos en la actualidad, esto a partir de la división de las actividades y sus espacios como: las casas de huéspedes, casas de asistenta social para infantes “orfanatos”, en las cárceles, en las escuelas e internados; lugares que proporcionen alimentos cercanos o dentro del sitio donde se realizan actividades laborales o educativas.

Es así que, la evolución de los servicios de alimentación ha dependido de la tecnología, planta física, equipos y cuidados nutricionales e higiénico sanitarios. No obstante el servicio de alimentación ha alcanzado una extensión, variedad y complejidad cada vez mayor que servir comida por la necesidad del hombre de alimentarse (Tejada B., 2007).

Pero, ¿Qué son los servicios de alimentación?, enseguida se describen algunos conceptos.



1.1 Definición de 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. Hoy en día, 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. Cuando se consumen alimentos en diferentes lugares es a lo que refieren los servicios de alimentos.

A continuación se presentan tres definiciones de servicios de alimentación que se manejan una en el área de gastronomía y otras de ramo de servicios.

Es la elaboración de alimentos para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar. También se la puede denominar alimentación colectiva (Caballero, 2016)

Entidad que, según corresponda, diseña, prepara, almacena y distribuye alimentos para ser consumidos por un grupo poblacional. (Mazzei, 2011).

Comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí, o a través de concesionario a Instituciones tales como Ministerios, Instituciones públicas o descentralizadas, fábricas, empresas, Universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. (N°0019-81-SA/DVM, (s.f)).

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.

Cabe mencionar, que estos servicios de alimentación se clasifican en *Comerciales*, *No comerciales* y *con pago de cuotas*, los comensales tiene características particulares tales como se describe en el siguiente tema.



1.3 Objetivo de los servicios de alimentación

El objetivo de los servicios de alimentos, sin duda es ofrecer alimentos, no obstante debe cumplir estándares o condiciones particulares. De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria señala que el objetivo de los servicios de alimentación es:

Ofrecer a los comensales alimentos de calidad que sean adecuados a su estado físico y fisiológico, que coadyuve a promover la salud o bien a controlar enfermedades y ayudando a la recuperación de individuos enfermos apegándose a los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-20012.

Al tomar como punto de partida este objetivo, pueden desprenderse a la par los propósitos que buscan entre cada uno de los tipos de servicios de alimentación vistos anteriormente.

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 de tal manera que sea atractiva al cliente al servirla con personal atento y competente.

Propósitos de servicios de alimentación de tipo No comerciales

- a) **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, así como de crear en ellos buenos hábitos alimentarios.
- **Reclusorio.** Proveer de una alimentación acorde a sus necesidades y requerimientos actuales para mantener un estado de salud óptimo en cada uno de los internos y prevenir posibles enfermedades.



- **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, además de fomentarles hábitos alimentarios favorables.
- **Hospitales:** Brindar una alimentación adecuada que contribuya a el mejoramiento de la salud de los enfermos (Pohlenz M., 1996), además de:
 - Proporcionar alimentos que bajo un criterio higiénico-sanitario, sean totalmente inocuos y seguros para los enfermos hospitalizados.
 - Proporcionar una dieta equilibrada tanto cuantitativa como cualitativamente, con el fin de evitar riesgos de una posible desnutrición del enfermo. (Ruiz. T.(s.f)).

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.

1.2 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, al igual que las características de los comensales que atienden, sin descuidar el motivo por el que se le da servicio.

Enseguida se describe el servicio de alimentación de tipo comercial y las características de los comensales que atienden.

- b) Comercial:** Son negocios en los cuales se tiene la finalidad de obtener una remuneración, se ofrece diversidad de platillos en un horario abierto. Las características de los usuarios son variadas pueden ser familias completas con adultos, adultos mayores, niños, adolescentes o bien solo adultos y adultos mayores que se supone que gozan de buena salud, disponibilidad económica, dado que el lugar, los platillos y bebidas son a elección del comensal.



Los servicios que se encuentra dentro de esta categoría se ilustran en la siguiente figura.

Servicio de alimentación comercial



Restaurante



Hotel



Buffet



Servicio de banquetes



Cafetería



Bar con botana



Comida rápida



Cocina gourmet



Cocinas (fondas)

Figura 3. Ejemplos de servicio de alimentación de tipo Comercial, UnADM



Una vez revisado los servicios de alimentación comercial, se continúa la descripción de los servicios de alimentación no comercial.

- c) **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, las características de los usuarios son similares entre sí, por ejemplo, niños en guarderías, adultos mayores en asilos, casas hogares, reclusos, estos sitios cuentan con un subsidio o presupuesto otorgado por el gobierno o diferentes instituciones. El menú dependerá del tipo de comensal y sus características físicas y fisiológicas

Los servicios que se encuentra dentro de esta categoría se ilustran algunos ejemplos en la siguiente figura.

Servicio de alimentación no comercial



Comedores escolares



Comedor Industrial / fabrica



Comedor en reclusorio



Asilos de ancianos



Guardería



Hospital

Figura 4. Servicio de alimentación de tipo No comercial, UnADM



- d) **Con pago de cuota.** En este tipo de servicio se paga una cuota por los alimentos no tienen fin de lucro, el pago es para la recuperación de gastos de los insumos utilizados para la realización de los platillos, la función es alimentar a los usuarios o colectividades que soliciten el servicio se establecen en lugar determinado con horarios y menú establecido, las características de los usuarios son similares entre sí, por ejemplo, adultos que acuden a comedores comunitarios, también acuden familias de bajos recursos, niños en edad escolar que están inscritos en escuelas de tiempo completo, niños en guarderías con apoyo público, adultos mayores en asilos con apoyo público y en alguna hospital del sector público en los que se cobran cuotas de recuperación por la atención.

Servicio de alimentación con pago de cuota



Hospital de sector publico



Comedor comunitario



Escuelas de tiempo completo



Asilos de ancianos con apoyo publico



Guardería con apoyo publico

Figura 5. Servicio de alimentación de tipo No comercial, UnADM



Al revisar los tipos de servicios de alimentación se puede cerrar señalando que se otorgan alimentos a los comensales/usuarios de acuerdo a sus características, condiciones de salud y necesidades de ello dependerá la elección de alimentos y preparaciones.

1.4 Función de los servicios de alimentación

La **alimentación a individuos sanos**, en materia del ejercicio profesional como nutriólogo dentro 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 y promoción de la salud de tal manera que se ofrezca a los comensales alimentos saludables que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-2005.

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 con la premisa *“Que tu medicina sea tu alimento, y el alimento tu medicina”*.

Desde estas dos aristas (individuos sanos y hospitalizados) las funciones específicas e importancia de los servicios de alimentación se pueden englobar de la siguiente forma:

- Coadyuvar en el tratamiento alimentario-nutricio en el caso de comensales con necesidades especiales al ofrecer alimentos y preparaciones, de acuerdo a sus necesidades teniendo en consideración la patología y características fisiológicas
- Realiza actividades en materia de alimentación colectiva encaminadas a la mejorar la calidad de vida de los comensales
- Optimizar el uso de los recursos para ofrecer alimentos con calidad adecuado a las necesidades de los comensales
- Ejecutar actividades de prevención, promoción, fomento, protección y recuperación de la salud y de rehabilitación de las personas enfermas
- Planificar, estructurar y diseñar menús para usuarios (sanos, enfermos y de todas las edades) considerando las leyes de la alimentación
- Aplicar estándares de calidad y normatividad sanitaria



Una vez revisado la importancia de los servicios de alimentación, a continuación se presentan las áreas involucradas en este mismo.

1.5 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. Es por esta razón que el suministro de alimentos debe ser con calidad y en cantidad adecuada, y además cumplan con las leyes de la alimentación, así también se requiere de una organización y adopción de una serie de normas relacionadas con la nutrición y la sanidad en todo el proceso, sin olvidar las características sensoriales de los platillos que se ofertan, con el objeto de que sean del gusto de los distintos comensales.



Figura 6. Elementos importantes en los Servicios de alimentos

En resumen, los elementos más importantes de los servicios de alimentos, son:

- 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, es decir, la relación y equilibrio entre los distintos nutrimentos, texturas y colores por ejemplo: pollo en salsa blanca con champiñones, espagueti a la crema, ensalada de manzana. En este tipo de menús se abusa del color blanco y de las preparaciones con crema.
- Que cubra los estándares de sanidad y limpieza que están presentes en todo el proceso de elaboración de los platillos que conforman un menú.



1.6 Áreas de los servicios de alimentación

A lo largo del desarrollo de los temas anteriores probablemente ya te diste cuenta del objetivo e importancia que tienen los servicios de alimentación en la vida de los individuos.

A continuación, se muestra la organización con las áreas que lo conforman y las actividades principales que se realiza en cada una de ellas. Es fundamental que las áreas trabajen de forma coordinada para que se dé un servicio adecuado a los comensales.



Figura 7. Áreas que conforman los servicios de alimentación

Para ilustrar de manera espacial la distribución de cada una de las áreas que conforman los servicios de alimentos, observa la siguiente figura.

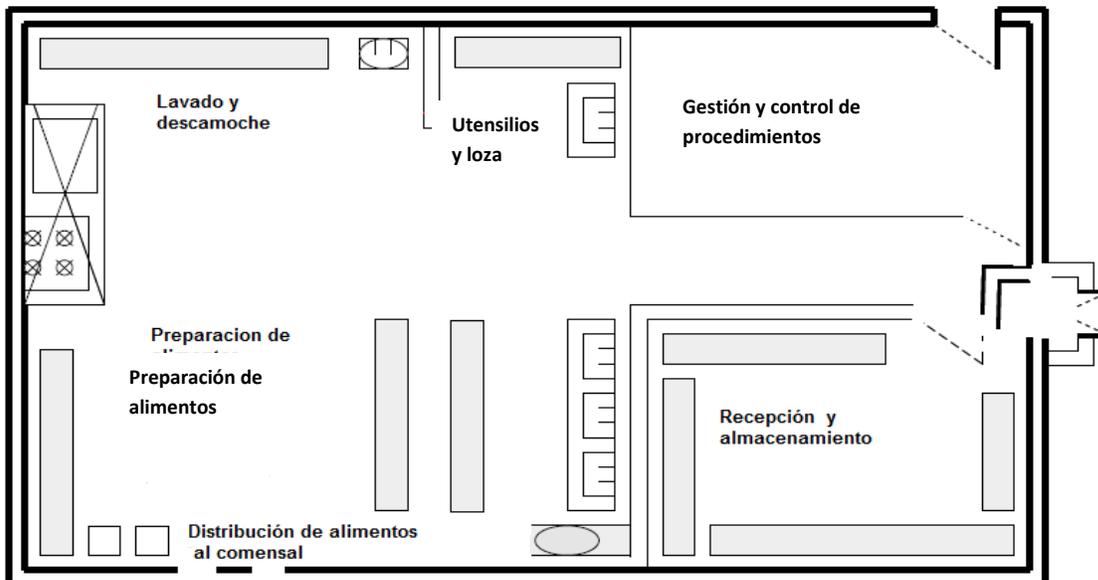


Figura 8. Distribución de las áreas que conforman los servicios de alimentación



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

1.6.1 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. Cabe mencionar que en la segunda unidad de esta asignatura, se explicará con detalle esta área y reconocerás la importancia que tiene la labor del nutriólogo, no obstante se puede señalar las actividades generales que se llevan a cabo en la Gestión y control de procedimientos, como:

- El proceso administrativo
- Se planea el presupuesto que se requiere para dar el servicio
- Se planean los menús
- Se calculan la cantidad de alimentos
- Se elaboran las requisiciones de alimentos
- Control de inventarios de utensilios
- Verificación de remisiones y facturación
- Distribución del personal
- Organización de la producción
- Evaluación de la calidad del servicio
- Planeación de estrategias de mejora
- Coordinación de todas las actividades en las diferentes áreas

Recepción y almacenamientos

En esta área es la encargada de:

- Recibir los alimentos en su estado natural (carne, frutas, verduras, cereales y alimentos no perecederos).
- Verificar la calidad de las condiciones organolépticas (es decir, las características físicas y que pueden percibir los sentidos como: color, olor, sabor, textura), de los alimentos, además de verificar que la cantidad (pesado) corresponda a la solicitada.
- Verificar fechas de caducidad y calidad de los empaques en los alimentos perecederos.



- Entregar los alimentos al área que corresponda.
- Realizar el almacenamiento según el alimento, se hará en las diferentes sesiones:

Almacenamiento en refrigeración

Esta sección de refrigeración se verifica que las hortalizas y frutas, lácteos y postres elaborados, productos cárneos, se encuentre en la temperatura adecuada para su conservación.

Temperatura	Tipo de alimento
Igual o inferior a 0°C	Destinado a productos cárneos: Vacuno, ave, pescado, mariscos, cerdo y alimentos congelados en general.
Entre 0°C y 4°C de temperatura	Destinado a lácteos en general y postres elaborados.
Entre 10°C y 14°C de temperatura	Destinado a hortalizas y frutas.

Almacenamiento de alimentos no perecederos

En esta área de almacenamiento de alimentos no perecederos se caracteriza por:

- Estante de almacenamiento de abarrotes en general, almacenado por fechas de caducidad y por grupo
- Despensa: Destinada al almacenamiento de pequeñas cantidades de abarrotes, por un máximo de 72 horas.
- En algunos servicios de alimentos se cuenta con alimentos de reserva para resolver contingencias que se presente. Esta mercancía está en costaste movimiento cuidando las fechas de caducidad.

Preparación de alimentos

Área destinada a la ejecución de los primeros procedimientos aplicados en la manipulación de alimentos, es decir, operaciones de: limpieza, corte, desinfección. Además de ser la encargada de:



- Separación de los alimentos, según sí la materia prima utilizada es vegetal, frutas o productos cárneos.
- Procesos ejecutados con el propósito de producir cambios de consistencia, cocción, elaboración de masas, etc.
- Tratamiento de los alimentos tales como: sazonar, mezclar, decorar.
- Se consideran tres momentos para la ejecución de los procesos destinados a preparaciones: Preparaciones en frío, Preparaciones por calor y Repostería.

Distribución de alimentos al comensal

En esta área se otorgan los alimentos a los comensales (sanos y enfermos). Además de que cuidar que:

- Los alimentos que se otorguen, sean para el comensal destinatario.
- La presentación de los alimentos y la cordialidad al atender a los comensales.

Lavado y descamochado

En esta área se lavan toda la loza y los utensilios que se utilizó para la elaboración de los alimentos. Es decir,

- Se lava la vajilla y utensilios que utilizó el comensal.
- Se realiza la separación de desechos orgánicos e inorgánicos, y se deposita en los sitios destinados para cada tipo de desecho.

Utensilios y loza

En esta área se debe tener el orden preciso para que el proceso fluya adecuadamente. Para ello se:

- Acomoda y guarda la loza.
- Acomodan y se reguardan los utensilios.
- Acomoda y se guarda la vajilla.

1.6.2 Equipo y utensilios 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.



Para la selección del equipamiento y utensilios se deben considerar los siguientes factores:

- Tipo de servicio de alimentación
- Número de usuarios a atender
- Tipo de comensal que atenderá (lactante, niños, adolescentes, adultos, adultos mayores, sanos, enfermos o población mixta)
- Tipo de preparaciones culinarias (platos), de acuerdo a las necesidades del usuario
- Espacio físico disponible
- Recursos financieros disponibles
- Disponibilidad de equipos en el mercado

Equipos para conservar con frío

- Cámaras frigoríficas
- Refrigeradores
- Carros de transporte frío

Equipo Generadores de Calor

- Marmitas fijas
- Hornos a convección
- Estufa
- Parrillas
- Microondas
- Vaporizador combinado (calor húmedo y/o calor seco).
- Máquina lavadora de vajilla
- Peladora de papa
- Procesador de verduras
- Termos
- Auto clave

Equipos de Transporte

- Carro de transporte de abarrotes
- Carro transporte interno con ruedas con frenos y puertas
- Carro de bandejeros con rueda con frenos
- Carros de refrigeradores para platos preparados
- Carros contenedores de comida caliente
- Carros de utensilios

Equipamiento para distribución de raciones

- Bandejas térmicas con vajilla correspondiente

**Equipos de pesas y medidas**

- Balanza
- Calibrador de pliegues cutáneos
- Dinamómetros

Mobiliario de trabajo

- Mesones de trabajo con cubierta de acero inoxidable de calidad con terminaciones sanitarias
- Mesón autoservicio, con mantenedor de frío y calor
- Dosificador de pan y cubiertos
- Dispensador de jugos y contenedores calientes
- Muebles base y murales desmontables en acero inoxidable de calidad, con terminación sanitaria

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

Instalaciones y equipo de lavado

- Lavamanos de acero inoxidable con combinación de llave de agua fría y caliente
- Lavaderos de fondos de una pieza, llave alta y de cañería flexible, con dispensador de agua a presión, estampado con escurridores y terminaciones sanitarias
- Lavadero de Vegetales triple taza en acero inoxidable, estampado y terminaciones sanitarias
- Lavadero simple de acero inoxidable con agua fría y caliente, para el lavado de mopas
- Lavadero de una pieza, de acero inoxidable, con manguera a presión, terminaciones sanitarias; para lavado de fondos, utensilios, etc.

Campanas de extracción de acero inoxidable con:

- Extractores mediante aire forzado
- Filtros de acero inoxidable recambiables
- Canal decantador de grasa
- Luz
- Inyección de aire filtrado



Equipos e instalaciones para extracción de desperdicios

- Porta-bolsa de basura de doble resistencia y/o basureros de poliuretano o de acero inoxidable, con ruedas y tapa accionable a pedal
- Recintos de almacenamientos de desperdicios
- Compactador de basura con capacidad de acuerdo al volumen

Equipos de prevención de incendios

- Red húmeda y seca
- Extintores: Cantidad y tipo de acuerdo a la reglamentación vigente

En seguida se ilustra algunos equipos que se utilizan en los servicios de alimentación.



Batería y utensilios de cocina



Campanas de extracción de acero inoxidable



Equipos para conservar con frío



Instalaciones y equipo de lavado



Equipo Generadores de Calor



Instalaciones y equipo de lavado

Figura 9. Ejemplos de equipos y utensilios en los servicios de alimentos



Cierre de la unidad

En esta unidad hemos podido estudiar, las generalidades de los servicios de alimentación y las características de cada uno de los tipos de servicios de alimentación, las áreas que los conforman y las actividades que se desempeñan en cada una de ellas, así como la identificación del equipo y utensilios.

Te preguntará cuál será la utilidad de estos conocimientos para tu vida profesional como nutriólogo, el principal objetivo es que reconozcas en los servicios de alimentación una oportunidad de intervención en servicios como: comedores industriales, comedores de asistencia, públicos o privados, con una activa participación en la planeación de las actividades que se desarrollan como la supervisión del proceso que es tan importante para el bienestar de los comensales sanos o enfermos.

Para conocer cómo se relaciona el proceso administrativo en los servicios de alimentación te invito a revisar la siguiente unidad.



Para saber más



Para repasar un poco más sobre los servicios de alimentación te invitamos para que consultes los siguientes videos.



H.PXavier(2015) *Comedores Industriales Mexicanos*
[Video] Disponible en:
<https://www.youtube.com/watch?v=DsA2Q5GozVk>



Pallomaro J. (2011) *Recorrido por una cocina industrial en un hotel - Pallomaro S.A.*
[Video] Disponible en:
<https://www.youtube.com/watch?v=cVAint-mxVc>



En la siguiente Norma se presenta los aspectos generales para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación.



Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos N°0019-81-SA/DVM. (s.f) Disponible en:

http://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/Normas_Legales/alimentos/NORMAS%20SANITARIA%200019.pdf



Actividades

La elaboración de las actividades estará guiada por tu docente en línea, mismo que te indicará, a través de la *Planeación didáctica del docente en línea*, la dinámica que tú y tus compañeros (as) llevarán a cabo, así como los envíos que tendrán que realizar.

Para el envío de tus trabajos usarás la siguiente nomenclatura:

SAL_U1_A_XXYZ, donde:

SAL corresponde a las siglas de la asignatura,

U1 es la unidad de conocimiento,

A es el tipo de tarea puede ser **A#**=Actividad y número de la misma; **EA**=Evidencia de Aprendizaje y **ATR**=Autorreflexiones; **ACD**=Asignación a cargo del docente, el cual debes sustituir considerando la actividad que se realice.

XX son las primeras letras de tu nombre,

Y la primera letra de tu apellido paterno y

Z la primera letra de tu apellido materno.

Para la parte de **autorreflexiones** debes responder las *Preguntas de Autorreflexión* indicadas por tu docente en línea y enviar tu archivo. Cabe recordar que esta actividad tiene una ponderación del 10% de tu evaluación.



Fuentes de consulta



Básica

- Guerrero 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: Díaz de Santos.
- Astasiaran, L. B. (2003). *Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria*. Madrid: Díaz de Santos.

Complementaria

- Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y dietoterapia Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. Madrid: McGraw-Hill.
- Laguna, R. y Claudio, V. (2007). *Diccionario de nutrición y dietoterapia* (5ª ed.). México: McGraw-Hill.
- Pale-Montero, L., y Buen-Abad, L. (2012). *Cálculo dietético en salud y enfermedad*. México: Intersistemas.
- Serra L. (2002). *Nutrición y Salud Pública*. Barcelona: Elsevier.
- Reay, J. (2008). *Administración del servicio de alimentos*. México: Trillas
- Tapia Sainns, R. y Nogales Rocabo, A. (2008). *Guía de gestión de calidad para servicios de alimentación y nutrición en establecimientos de salud de 1º, 2º y 3º nivel de atención*. Bolivia: Ministerio de Salud y Deportes.
- Cervera, P., Clapes, J., y Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y dietoterapia Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. Madrid: McGraw-Hill.
- Ibáñez de L. & Vega R. (2013) *El papel del nutricionista en un servicio de alimentación Hospitalario*. Universidad Alfonso X el Sabio, Facultad de Ciencias de la Salud, Madrid. Retomado de:
http://www.uax.es/publicaciones/archivos/CCSOR113_001.pdf
- Caballero N. (2016). *Alimentación colectiva*. Retomado de:
<https://es.scribd.com/presentation/169401359/Alimentacion-colectiva>