

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON
FACULTAD DE SALUD PUBLICA Y NUTRICIÓN
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



**MANUAL DE SELECCION
Y
PREPARACION DE
ALIMENTOS 99**

TX728

P6



1020120808

MANUAL DE SELECCION

Y PREPARACION DE ALIMENTOS 99



FONDO
UNIVERSITARIO

DR. ESTEBAN GILBERTO RAMOS PEÑA
SUBDIRECTOR DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

DRA. LILIANA TIERRINA DE MENDOZA
SUBDIRECTORA DEL CENTRO UNIVERSITARIO PARA
LA PREVENCIÓN DE LA DROGADICCIÓN.

Lic. Natividad Villalón Arizpe

AUTORIDADES DE LA U.A.N.L.

DR. REYES S. TAMEZ GUERRA
RECTOR

DR. LUIS J. GALAN WONG
SECRETARIO GENERAL

ING. JOSE ANTONIO GONZALEZ TREVIÑO
SECRETARIO ACADEMICO

AUTORIDADES DE LA F.S.P.

LIC. ELIZABETH SOLIS DE SANCHEZ M.S.P
DIRECTORA

Q.F.B. MA. ADELA MARTINEZ ALVAREZ
SUBDIRECTORA ACADEMICA

LIC. YOLANDA ELIA DE LA GARZA DE VAZQUEZ
SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA

LIC. MANUEL LOPEZ CABANILLAS LOMELI
SUBDIRECTOR INVESTIGACION Y ENSEÑANZA

DR. ESTEBAN GILBERTO RAMOS PEÑA
SUBDIRECTOR DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

DRA. LILIANA TIJERINA DE MENDOZA
SUBDIRECTORA DEL CENTRO UNIVERSITARIO PARA
LA PREVENCION DE LA DROGADICCION.



FONDO
UNIVERSITARIO

INTRODUCCION

PLANEACION DE MENUS

TIPOS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

SERVICIOS DE RESTAURACION

SERVICIOS DE RESTAURACION EN LA

- HOSPITALES

organizacion de eventos especiales: mismos que dan lugar a las pases necesarios

- COMEDORES COMERCIALES

para iniciar y dirigir sus actividades en la administracion de servicios

- COMEDORES UNIVERSITARIOS

- GUARDERIAS

de Alimentacion

ESTANDARIZACION DE RECETAS

Dicho Manual trata de la estandarizacion de recetas que se encuentran

plasmados en textos especializados en el campo de la nutricion han tenido la tarea

de adaptar en base a las necesidades de la nutricionista misma de

- PRESENTACION DE PLATILLOS

compartes que han dirigido o tienen a cargo en el campo de la nutricion de

- DOBLADO DECORATIVO DE SERVILLETAS

Alimentos y Bebidas en algun servicio de Alimentacion de nuestra localidad

ETIQUETA DE LA MESA

SERVICIO DE BEBIDAS

EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

AUTORES:

ORGANIZACION DE EVENTOS ESPECIALES

Lic. Nut. Marion Pohlenz Ernst

PUBLICIDAD EN ALIMENTOS

Lic. Nut. Beatriz Villarreal Arizpe

BIBLIOGRAFIA

INTRODUCCION

El presente Manual trata los conceptos básicos sobre la planeación de Menús en diferentes Servicios de Alimentación y los lineamientos respetados en la organización de eventos especiales; mismos que darán al lector las bases necesarias para iniciar y dirigir sus conocimientos en el área de la Administración de Servicios de Alimentación.

Dicho Manual resulta de una recopilación de temas que se encuentran plasmados en textos especializados en el campo. Los autores han tenido la tarea previa de adaptarlos en base a su experiencia profesional y la experiencia misma de compañeros que han dirigido o tienen cargo en la actualidad de la Gerencia de Alimentos y Bebidas en algún Servicio de Alimentación de nuestra localidad.

CONTENIDO

PLANEACION DE MENUS

TIPOS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

SERVICIOS DE ALIMENTACION

- HOSPITALES
- ASILOS
- COMEDORES COMERCIALES
- COMEDORES INDUSTRIALES
- COMEDORES UNIVERSITARIOS
- GUARDERIAS

ESTANDARIZACION DE RECETAS

TERMINOLOGIA INTERNACIONAL

REDACCION DE MENUS

EL ARTE DE PONER LA MESA

- PRESENTACION DE PLATILLOS
- ARTE COMESTIBLE
- DOBLADO DECORATIVO DE SERVILLETAS

ETIQUETA DE LA MESA

SERVICIO DE BEBIDAS

EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

ORGANIZACION DE EVENTOS ESPECIALES

PUBLICIDAD EN ALIMENTOS

BIBLIOGRAFIA