

ESPECIALIDAD: GASTRONOMIA
MÓDULO: Elaboración de Menús y Cartas
Cuarto Nivel . Marzo 2020

Guía N° 1. SERVICIOS GASTRONÓMICOS o Servicios de Alimentación Colectiva“SAC”
Aspectos Generales Básicos.

PRIMERA PARTE.

Servicios Gastronómicos o S A C, con estos nombres se denomina la actividad comercial que se dedica a la prestación de servicios de comida y bebidas para muchas personas .

Se denominan SAC a aquellos Establecimientos o empresas del rubro gastronómico, que elaboren o preparen , expendan o sirvan al público - comidas y bebidas -para satisfacer las necesidades de alimentación de los usuarios. Para tales efectos deben cumplir con los siguientes requisitos legales :

- a.- Patente comercial municipal.
- b.- Iniciación de actividades Servicio de Impuestos Internos
- c.- Autorización Sanitaria Ministerio de Salud .

Esta actividad vive en un continuo y progresivo crecimiento, tanto desde el número de establecimientos como de la cifra de ingresos y de la diversidad de comidas y productos que elaboran, ofreciendo sus servicios en restaurantes, fast-food, catering, colectividades, casinos de instituciones, empresas y otros.

Algunos de estos servicios constituyen un sector de marcada temporalidad (Período de vacaciones, festivos), por el crecimiento acelerado del turismo. Constituyen un sector muy heterogéneo, fuertemente diversificado en las empresas que lo componen.

Internacionalmente se reconocen dos grandes grupos de SAC

1. Institucionales - de Bienestar Social y
2. Comerciales.

I.-De los Servicios Institucionales –de Bienestar Social

Dirigidos a grandes colectivos de personas que por diferentes razones se ven obligados a realizar su comida en centros o en la empresa donde trabajan o estudian. En unos casos está restringido a un grupo de personas (trabajadores, estudiantes, etc) constituyendo una oferta cerrada, exclusiva para su personal y en otros aunque la oferta es abierta -a todo público -la demanda suele estar limitada a ese ámbito (cafetería universitaria por ejemplo).

Algunas de sus características:

- 1. En estos SAC Social hay casos en que los usuarios tienen escaso margen para la elección. Su opción muchas veces es únicamente utilizarlos o no..! Pero también existen los SAC donde el usuario puede elegir dentro de dos o tres alternativas dadas por el concesionario del servicio.**
- 2. El beneficio se basa en la reducción máxima de los costos, por lo tanto ,los precios de la comida son bajo y las preparaciones muy tradicionales , de aceptación popular, quedando muchas veces al margen las exquisiteces y los productos fuera de temporada .**
- 3. Los horarios de funcionamiento suelen ser muy limitados, en muchos casos están sometidos a la actividad principal del lugar donde se encuentran.**
- 4. Se realizan exhaustivos controles de higiene y sanitización para prevenir cualquier riesgo de enfermedades e intoxicaciones causadas por contaminación de los alimentos.**

Ej de éstos establecimientos: Comedores de Centros de enseñanza: Jardines Infantiles , Colegios, De hospitales públicos , Centros de Conscripción Militar y Casinos de muchos trabajadores y otros.

Con relación a la Guía N° 1 , Contesta las siguientes preguntas :

Nombre.....curso.....fecha.....

1.-¿Qué es un Servicio Gastronómico?

.....
.....
.....

2.-¿Qué Autorizaciones Legales deben tener todos los Establecimientos Gastronómicos para funcionar como tal?

.....
.....
.....

3.-¿Qué características presenta esta actividad comercial del Area Gastronómica ?

.....
.....
.....
.....

4- ¿Qué puedes decir de la oferta Gastronómica de los Establecimientos institucionales?

.....
.....
.....
.....

5.- Por qué las personas deben recurrir a este tipo de establecimiento gastronómico, indica al menos tres ideas.

.....
.....
.....
.....

6.-Indica qué importancia tiene para ti como Alumno (a) de la Especialidad de Gastronomía la presencia de establecimientos Gastronómicos en la comunidad

.....
.....
.....
.....
.....