

Administración



Universidad del sureste

Belén Abril Pimentel Cruz

Karina Maricruz Guillen

Licenciatura en nutrición

"6°A"

Comitán de Domínguez

29/07/2020

Servicios de alimentación

¿QUÉ ES UN SERVICIO DE ALIMENTOS?

Es el área encargada de la preparación y cocción de los alimentos cumpliendo con estrictas normas sanitarias en la manipulación de los alimentos y las condiciones de higiene del personal que labora en una cocina



El objetivo principal es que los platillos deben aportar los valores nutricionales requeridos por los usuarios y cumplir con satisfacer gustos y/o hábitos alimenticios.



Los servicios de alimentación pueden encontrarse en hospitales, clínicas, colegios, universidades, empresas, comedores comunitarios, instituciones militares, entre otros y pueden desarrollarse por concesiones o contrato a grupos expertos en comidas y bebidas con el propósito que presten un servicio de excelencia a la comunidad donde tengan operación.

TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Existen diferentes tipos de servicios de alimentación que como ya hemos visto, su propósito es brindar el servicio de alimentación a una determinada población, estos se encuentran divididos entre comerciales y no comerciales.

Servicios de alimentación colectivos

Este tipo de servicio es ofrecido principalmente a grupos de personas que se deben encontrar bien sea en el desayuno, el almuerzo o la cena.



Servicios de alimentación convencional

Abraca todo tipo de restaurantes y su propósito es ser un ambiente social y de encuentro para degustar una comida con amigos o familiares.



Servicios de Alimentación específicos

La preparación de las comidas se realiza en grandes cantidades tipo buffet con el objetivo de ofrecer varias alternativas a los comensales y además que se basen su cocción en fomentar una dieta saludable, los usuarios de este tipo de servicio son colegios, hospitales, clínicas, universidades, fábricas.



ASPECTOS DIFERENCIADORES EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los aspectos que pueden hacer la diferencia en un servicio de alimentación tienen que ver con la gestión de calidad en los servicios



- Almacenamiento de materias primas e insumos de acuerdo a sus especificaciones técnicas.
- Personal calificado y capacitado para la manipulación de alimentos y preparación de los mismos.
- Cumplir las normas/leyes que apliquen de acuerdo a las autoridades sanitarias.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SU CONSERVACIÓN

Antes de la preparación de los alimentos es importante reconocer los espacios necesarios para almacenar alimentos, adecuación de alimentos y cocción de la comida.



Todo ese proceso puede impedir intoxicaciones por los alimentos que pudieran estar en proceso de descomposición y es vital conocer algunos consejos entre la compra, separación y conservación de la comida



- Inocuidad de alimentos.
- Sistemas de control de entrada y salida de materias primas e insumos.
- Estandarización en los procesos en la recepción y salida de materias primas e insumos.
- Limpieza y desinfección de equipos, mobiliario y comedores.

La gestión de la calidad es un proceso continuo en donde su objetivo principal es satisfacer las necesidades del usuario y conlleva una gran responsabilidad, porque en primera instancia se deben crear diferentes metodologías para recabar información, gestionarla y con esos datos desarrollar objetivos de innovación en la cocina



Una vez organizados dichos espacios es importante, tener buenas prácticas en la manipulación de alimentos para evitar posibles contaminaciones cruzadas de alimentos, malas condiciones de almacenamiento, falta de limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos dispuestos para el proceso de cocción

