


- 
- Materia: Bases de administración.
 - Carrera: Nutrición.
 - Semestre / cuatrimestre: 6to.
Cuatrimestre.
 - Alumno: Alicia Marqueni Morales Santizo.

UNIDAD 4



Servicios de los alimentos

área de preparación de alimentos, la Dirección debe establecer e implantar un sistema de calidad que se ajuste a las necesidades de su entorno

La carrera de Nutrición cuenta con diferentes áreas de desarrollo, en muchas de ellas, el conocimiento es adquirido por una sola vía

1. Programa de limpieza y desinfección, de control de plagas, de mantenimiento v calibración de equipos.

2. Sistemas de control de ingresos y salidas de materia prima/ insumos.

3. Sistemas de ingresos y salidas de útiles y materiales de aseo.

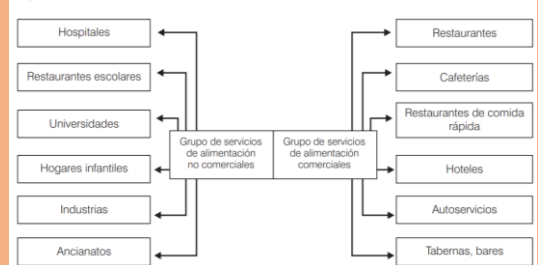
4. Procedimiento de recepción de materia prima e insumos

5. Procedimientos de almacenamiento de materia prima e insumos

Se denomina servicio, al área que cumple la función fundamental de brindar alimentación a un determinado grupo poblacional, a través de la transformación de la materia prima

que satisfagan los gustos, hábitos y necesidades nutricionales del usuario.

Fig. N° 1. Principales tipos de Servicios de Alimentación



Es el conjunto de procedimientos destinados a organizar, dirigir, administrar, evaluar y controlar actividades, recurso humano y procesos del servicio de alimentación

con la finalidad de brindar alimentación con los más altos estándares de calidad y garantizar que las necesidades de los comensales que demandan el servicio sean satisfechas.

Tipos de Servicio de alimentación

Los SA según el grupo poblacional al que están dirigidos se dividen en comerciales v no comerciales

SA Asistencial. Es el SA de una institución asistencial como hospitales o clínicas.

SA Colectivo. Se designa así a los comedores

SA Autoservicios. Está referido a establecimientos de autoservicio como supermercados

SA Restaurantes y Afines. Es el establecimiento destinado para funcionar como restaurante v servicios afines

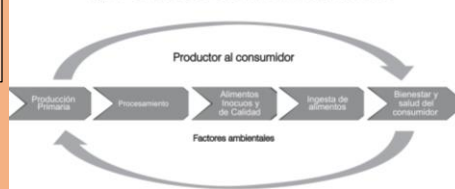
Tiene como función:

Ofrecer alimentos que contribuyan a cubrir las necesidades diarias de energía y nutrimentos de los comensales.

Asegurar la calidad higiénica de las preparaciones que se ofrecen

Disponer de platillos de excelente sabor v presentación.

Fig. N° 3 Modelo de Cadena Alimentaria Moderna



Forma Jurídica	Descripción	Tipo SA
Resolución Directoral N° 0047-79-S/DS	Normas y Procedimientos Sanitarios para el Abastecimiento, Transporte, Conservación, Preparación y Servido de Alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud	SA Asistencial
Resolución suprema N° 0019-81-SA/DVM.	Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos	SA Colectivos
Decreto Supremo N° 007-98-SA	Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de alimentos y Bebidas	Plantas de Producción
Resolución Ministerial N° 1653-2002-DS/DM.	Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y bebidas	SA Autoservicios
Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA	Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.	SA Restaurantes y Servicios Afines



FUENTES:

IMSS. (NP). SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.. Durango: © Copyright IMSS
“Derechos Reservados”. Ley Federal de Derecho de Autor .

PROF. YURY M. CALDERA. (2020). Sobre los Servicios de Alimentación.
30/07/2020, de *catedraalimentacioninstitucional* Sitio web:
<https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/inicio/>