



Servicio de alimentos

Nombre. Andrea Altuzar Villatoro

Grado y grupo. 5ª

Número de lista. 1

Actividad. Ensayo de la segunda unidad

Fecha. 18 de febrero del 2023

Desde el origen de la humanidad el hombre tiene la necesidad de alimentarse para subsistir. Al principio solo se consumían alimentos que se recolectaban y cazaban, 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.

Al pasar de los años, esta alimentación colectiva, se fue perfeccionando y convirtiéndose en los servicios de alimentación que conocemos en la actualidad. Lo anterior sucedió a partir de la división de las actividades y sus espacios como: las casas de huéspedes, de asistencia social para infantes, orfanatos, las cárceles, las escuelas e internados; lugares que proporcionan alimentos en un lugar cercano 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. 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 los alimentos para consumir. En la actualidad 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.

De acuerdo a los conceptos anteriores, se puede decir que son establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, algunos ejemplos son: orfanatos, comedores, universidades, restaurantes etc. Cabe mencionar, que estos servicios de alimentación se clasifican en comerciales, no comerciales y con pago de cuotas, los comedores tienen características particulares tales como se describe a continuación.

La alimentación a individuos sanos, en materia del ejercicio profesional, como nutriólogo, dentro de los servicios de alimentación, es alimentar a un grupo de individuos que van desde niños, hasta adultos mayores; mediante acciones que previenen enfermedades crónico-degenerativas y promocionando la salud, de tal forma que se ofrezca a los comedores alimentos saludables, que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043-SSA2-2005.

Algunos problemas nutricionales tienen su raíz en la alimentación, y los servicios de alimentación juegan un papel importante en la vida del ser humano, debido a la creciente necesidad de comer fuera de casa, por diversas razones como: trabajo escuela, viajes y hospitalización. Es por ello que el suministro de alimentos debe ser de calidad y en cantidad adecuada; cumpliendo con las leyes de alimentación. Debido a lo anterior requiere de organización y adopción 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.

Los servicios de alimentación se les considera como empresas o industrias, en la que su materia de transformación son los alimentos, y el servicio que ofrecen son platillos y menús. Para llevar a cabo el funcionamiento de los servicios de alimentación se requiere de un conjunto de acciones o etapas conocidas como proceso administrativo.

Para comprender qué es un proceso administrativo, se debe tener claro algunos términos que se emplean constantemente tales como: proceso, procedimientos, formatos o documentos, administración, administrador, proceso administrativo, etapas o fases del proceso administrativo y planeación.

El presupuesto destinado para la compra de alimentos por lo regular es anual, es asignado por el departamento de finanzas o administración, para ello el profesional de la nutrición, en el encargado de servicio nutrición o alimentación, realiza un estimado del número de raciones que servirá, los costos de la materia prima, la alza de precios, el volumen de materia prima que será utilizada. Esta es una de las etapas más delicadas, ya que si en el cálculo no se considera el incremento de precios de los alimentos, el volumen de alimentos requeridos, así como la parte no comestible de los alimentos (cascara, huesos) seguro habrá faltantes.

En este rubro es muy importante tener claro cuánto se gastó en el año anterior, solicitar a los proveedores la lista de precios para el nuevo año. En cuanto al número de raciones se debe considerar como se comportan los comensales en el año que culmina, ello ayudará a estimar cuantos comensales se tendrán. Los recursos de un servicio de alimentación son recursos humanos, materiales, insumos y materia en transformación (alimentos). Mediante

la aplicación del proceso administrativo el administrador, gerente, jefe de servicio de nutrición o encargado del servicio de alimentación debe lograr cumplir los objetivos. Cuando se realiza un análisis de los puntos que se planearon en esta unidad, y se aplican en el proceso administrativo se asegura tener un manejo eficiente de los recursos. Desde el punto de vista como profesional de la nutrición se debe tener la visión de contar con un proceso planeado y siempre ver a futuro, con la finalidad que las contingencias sean las mínimas.

El proceso administrativo en los servicios de alimentación es importante, ya que con ello se logra tener un manejo adecuado de los recursos y evitar situaciones —sorpresas|| como falta de insumos para la elaboración de los menús, o bien prever la cantidad sobrante de alimentos que se desperdiciarán por un cálculo incorrecto, se debe recordar que cualquier desperdicio que se genere es parte del presupuesto, y ello puede generar que no sea suficiente para cubrir con las necesidades del servicio.

El profesional en nutrición, responsable de un servicio de alimentación, debe conocer y manejar el proceso administrativo y aplicarlo para cumplir con los objetivos del servicio de alimentación. Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar, todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda, optimizando las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse, para poder aumentar su mercado y brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades a la mayor parte de la población consumidora del producto.

Bibliografía

Universidad del sureste, Uds. Antología de servicio de alimentos, unidad 2. Recuperado el 18 de febrero del 2023.