



Diego Jiménez Villatoro.

**L.N. Dalia de los Ángeles Pérez
Escobedo**

Ensayo.

Servicio de alimentos.

Quinto cuatrimestre.

Nutrición – A.

En este ensayo hablaremos sobre la localización y la organización en los servicios de los alimentos, veremos que esto es fundamental para el correcto funcionamiento del nutriólogo, y también entraremos a temas sobre empresas. Las empresas antes de establecerse deben de tener un estudio sobre el lugar donde se establecerán para tener una idea sobre cómo les irá, si la empresa funciona, esta podrá pensar en expandirse y empezar a formar sucursales para alcanzar una globalización la cual es la apertura de mercados internacionales. Toda empresa debe de contar con una excelente organización para el correcto funcionamiento y que su avanza se pueda lograr y se haga de una forma correcta. Si los servicios de alimentos están localizados en lugares estratégicos y si la organización es correcta para apoyar de manera benéfica a la población, el nutriólogo deberá tener las capacidades de poder atender estos servicios de alimentos.

A continuación, se hablará más a fondo sobre estos temas tan interesantes de los servicios de alimentos.

Empezaremos hablando de las empresas, las cuales tienen como prioridad analizar y estudiar los sistemas de capacidad con la finalidad de abarcar la mayor cantidad de demanda, esto lográndolo al optimizar las utilidades para la empresa y con el pasar del tiempo buscar la expansión para poder aumentar su mercado y brindar un servicio de mejor calidad y satisfacción de las necesidades de la población consumidora del producto. Con esto, entra en juego la localización de las instalaciones industriales o de servicios, representando un elemento fundamental que es esencial para tomar en cuenta al momento de planificar las operaciones futuras de la empresa.

Para los servicios de alimentos se deben planificar paso por paso, como la elección de alimentos, en este punto se debe elegir muy bien los alimentos considerando las características de los usuarios y el tipo de servicio, alimentos que el usuario puede consumir y que deba consumir por sus características físicas, fisiológicas y gustos, así como se debe considerar el costo de los alimentos, el presupuesto con el que se cuenta, frutas y verduras de temporada, festividades y la temática del servicio de alimentos, ya sea una cafetería, comida rápida o antojitos. Esto nos lleva a la elaboración de menús para los usuarios, cuando se elaboran estos menús es de suma

importancia no perder lo que el usuario necesita y que debe de quedar satisfecho en todos los sentidos, pues no se trata solo de dar los menús por dar, si no que se trata de dar calidad, que cubran las necesidades físicas, fisiológicas y sensoriales de las personas que usen los servicios alimentarios. Esto nos lleva a tener una buena organización para tener eficiencia en estos servicios, por resultado debemos de implementar actividades que debe realizar en cada área, tomando un ejemplo como el de domino's pizza, cada área dentro del pequeño establecimiento sabe que función debe de cumplir y cuál es su función, con esto mejora la calidad de su producto, mejorando tiempos de elaboración y siendo más efectivo. Otro punto muy importante a resaltar es el presupuesto que se cuenta para cada cosa como pagar materia prima para la elaboración de los alimentos, pago de sueldos de los trabajadores que se encargan de elaborar los alimentos y el pago de servicios como agua, luz, teléfono, renta y pagar los impuestos que estos servicios generan. Debemos de tener en cuenta también que el equipo y recipientes que estén destinados al contacto con los alimentos se deben de fabricar a modo de que este asegurado que se pueda limpiar, desinfectar y tenga un buen sellado.

Para poder finalizar este hermoso ensayo, puedo concluir que la función del profesional de la nutrición, en este caso, nosotros los nutriólogos es de vital importancia en la organización y elaboración de los servicios de alimentación, pero también se debe de tener en cuenta la importancia de los cocineros y personal operativo y administrativo, que el buen funcionamiento de estos servicios se debe a la cooperación de todo el personal y a su coordinación, todo esto da como resultado el cumplimiento de los objetivos. Se pudo observar de igual manera la importancia la elección de la ubicación de los servicios, si se elige una mala ubicación, no habrá progreso en los servicios y entonces tendrían que cerrar y las personas que se veían beneficiadas por esto ya no lo estarán y cambiarían sus hábitos alimenticios quizás para una mala forma ya que pueden llegar a consumir alimentos de baja calidad o que no tengan un correcto manejo, esto causando enfermedades que es muy grave.

Bibliografía:

- Servicio de alimentos. (s.f). plataformaeducativauds. Recuperado 8 de febrero del 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>