



Nombre del Alumno: Sandra Amairani López Espinosa

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 5

Generalidades de los servicios de alimentos.

Hablando un poco de antecedentes y de cómo surgen los servicios de alimentos. Al principio solo se consumían alimentos que eran recolectados y cazados y con el paso del tiempo, hicieron nuevos descubrimientos como el del fuego, la agricultura, la ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida, distribuyendo también las actividades en las comunidades primitivas y de ahí tenemos los principios de la alimentación colectiva que al pasar de los años se fue perfeccionando y convirtiéndose en los servicios de alimentación actuales.

Todo esto dependiendo de tecnología, equipos y cuidados nutricionales e higiénico- sanitarios ya que esto comenzó a partir de actividades como en cárceles, orfanatos, escuelas, internados etc. En este trabajo se abordarán más temas como los tipos de servicio de alimentos, funciones, áreas, importancia etc. Con el fin de ampliar un poco y conocer más del tema y ponerlo en práctica en la carrera.

Es importante determinar y planificar las futuras operaciones para nuestra empresa como por ejemplo: la localización de las instalaciones, el sistema de capacidad con el fin de abarcar una mayor cantidad de demanda para brindar un buen servicio, al igual que tomar en cuenta el país o ciudad en el que se pondrá la empresa, para encontrar la ubicación más ventajosa, incluso tal vez en una zona en la cual sea muy transitado y haya mucha más gente constantemente que pueda conocernos y recomendarnos con más gente y de esta manera ir creciendo y tener éxito.

Así mismo, tomar en cuenta la planeación que tenga un equipamiento de utensilios necesarios para cada área y también determinar niveles de autoridad, la persona que tenga la responsabilidad de verificar las funciones y deberes de las personas integrantes para que cada una cumpla con sus actividades en tiempo y forma aún mucho más, siendo un servicio de alimento que se ofrece en un hospital o en la distribución de alimentos para pacientes o para el área que sirve para preparar leches.

Ya que es importante tener en cuenta las posibles fuentes de contaminación que puedan existir, así como las medidas de higiene sanitarias para proteger a los alimentos los cuales deben estar alejados principalmente de las zonas cuyo medio esté contaminado, que pueda estar expuesto a inundaciones, a infestaciones de plagas como mosquitos, cucarachas, ratas, moscas etc. Y las zonas de las cuales no se han retirado los desechos, tanto de basura, como también pueden ser químicos, plásticos, metales etc.

En pocas palabras, si en algún determinado momento nosotros y/o cualquier otra persona quisiera ofrecer algún servicio de alimentos, debemos buscar los métodos que más nos beneficien, como en qué lugar se va a localizar, el servicio de la capacidad con la que va a contar, el equipamiento que va a necesitar, porque como ya antes mencionamos es importante contar con utensilios e higiene, el personal que va a emplear en nuestra futura empresa. También es importante que nuestra empresa sea llamativa para llamar la atención de las personas y que tanto el producto como la atención que se le brinde sea del agrado del cliente.

Al igual siempre tomando en cuenta las medidas de higiene y sanidad para dar la mejor imagen posible además de ofrecer un servicio bueno, sano y con la mejor calidad y de esa manera podamos tener éxito.

Fuente de consulta.

Universidad del Sureste. (2021). Antología de Servicio de alimentos recuperado el 23/09/22, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>.