

SERVICIO DE ALIMENTOS

Profesora: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Alumno: Carlos Armando Torres de León

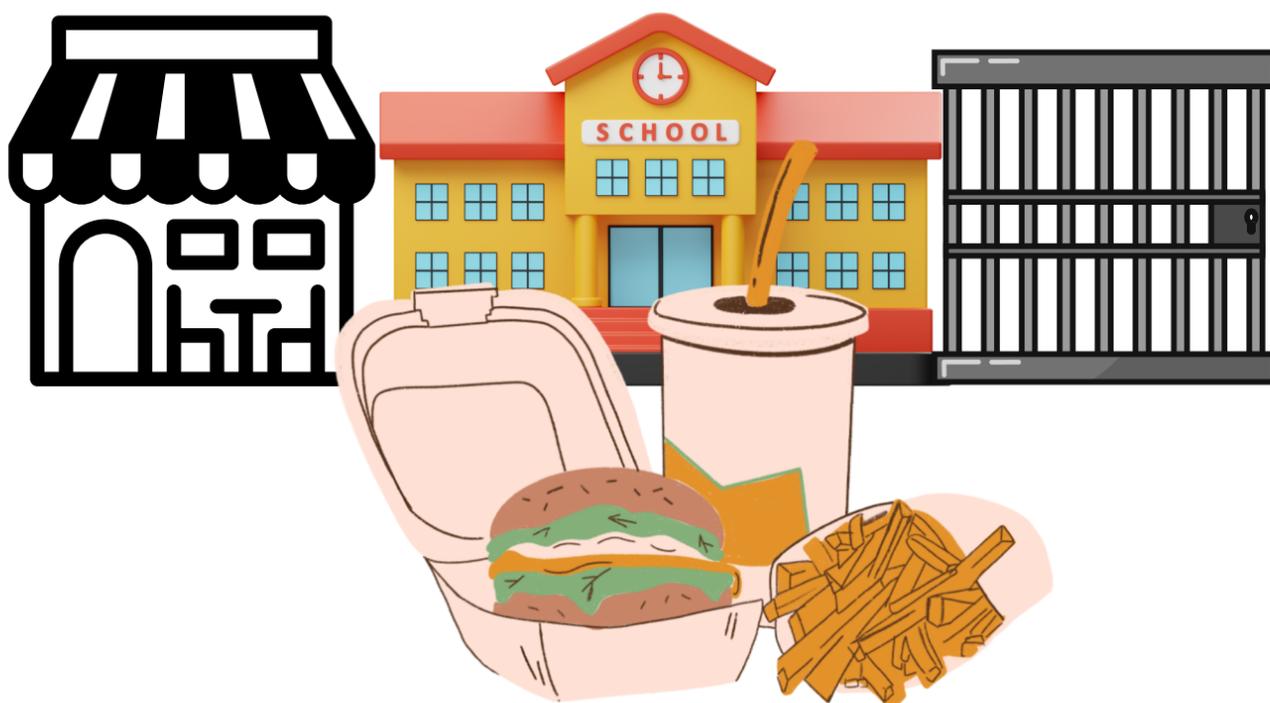
5to cuatrimestre en nutrición

ANTECEDENTES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Los servicios de alimentos tienen sus raíces en la necesidad humana de alimentarse para sobrevivir, desde la recolección y caza hasta la adopción de la agricultura y la vida sedentaria. La evolución de estos servicios se ha dado a lo largo de la historia, desde la alimentación colectiva en comunidades primitivas hasta los servicios actuales, influenciados por la tecnología, la infraestructura, los equipos y los cuidados nutricionales e higiénico-sanitarios.



A medida que las actividades y espacios se dividieron en diferentes entornos como casas de huéspedes, orfanatos, cárceles, escuelas e internados, surgieron los principios de la alimentación colectiva. Con el tiempo, los servicios de alimentación han crecido en extensión, variedad y complejidad, adaptándose a las cambiantes necesidades y condiciones de la población.



En la actualidad, el ritmo de vida ha llevado a un aumento en el consumo de alimentos fuera de casa, independientemente de la edad, sexo o estado de salud. Los servicios de alimentos se definen como la preparación y distribución de alimentos para consumidores en diversos lugares. Se ofrecen tres definiciones en el área de gastronomía y servicios: la elaboración de alimentos para un grupo superior al familiar, la entidad que diseña y distribuye alimentos para grupos poblacionales, y los establecimientos que proveen alimentación a instituciones y grupos específicos, como ministerios, empresas, universidades, entre otros.

TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

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 comensales tienen características particulares.

PROPÓSITO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE TIPO COMERCIAL

Producir ganancias al propietario prestando un servicio completo, el cual consiste en la preparación, venta, y suministro de alimentos preparados de forma apetitosa y de buena calidad, de tal manera que sea atractiva al cliente, al servirla con personal atento y competente



PROPÓSITOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE TIPO NO COMERCIAL

A. Comedor de fábricas/industrias: ofrecer alimentos a los empleados de la institución que le permitan acrecentar sus niveles de productividad y a la vez otorguen satisfacción.

B. Comedores escolares: contribuir, a través de una alimentación apropiada, al logro del máximo aprovechamiento y rendimiento escolar, así como de crear buenos hábitos alimentarios.

C. Reclusorio: proveer de una alimentación acorde a las necesidades y requerimientos de los reclusos, para mantener un estado de salud óptimo y prevenir posibles enfermedades.

D. Asilo de ancianos: proporcionar alimentación adecuada a las características físicas y necesidades de los adultos mayores, para prevenirles complicaciones a su condición y prolongar su vida.

E. Guarderías: proporcionar una alimentación que contribuya al buen crecimiento y desarrollo de los infantes, además de fomentarles hábitos alimentarios favorables.

F. Hospitales: brindar una alimentación adecuada que contribuya a el mejoramiento de la salud, además de:

a. Proporcionar alimentos que bajo un criterio higiénico-sanitario, que sean totalmente inocuos y seguros para los enfermos hospitalizados.

b. Proporcionar una dieta equilibrada tanto cuantitativa como cualitativamente, con el fin de evitar riesgos de una posible desnutrición del enfermo.

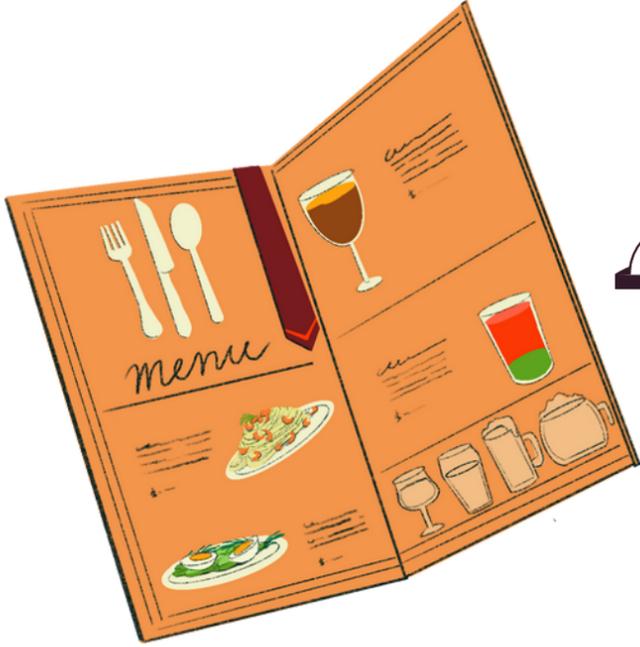
PROPÓSITO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN POR CUOTA

Proporcionar servicio de alimentos a bajo costo, adecuado para la población que atiende, cumpliendo con las características de una dieta correcta.

TIPOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMENSAL

Los servicios de alimentación se dividen en tres categorías: comercial, no comercial y con pago de cuotas, dependiendo de cómo se ofrecen los alimentos, las características de los comensales y el propósito del servicio.

a) Comercial: Estos son negocios con fines de lucro que ofrecen una variedad de platillos en horarios determinados. Los usuarios pueden ser familias completas o solo adultos que se supone tienen buena salud y disponibilidad económica. Los lugares, platillos y bebidas son elección del comensal.



b) No Comercial: Estos servicios no persiguen fines de lucro y proporcionan alimentos a usuarios específicos en lugares determinados, como guarderías, asilos o reclusorios. Tienen un menú establecido y características similares entre los usuarios. Reciben subsidios o presupuestos del gobierno u otras instituciones.



c) Con Pago de Cuota: En este tipo de servicio, se paga una cuota sin fines de lucro para cubrir los gastos de insumos. Se establecen en lugares específicos con horarios y menús establecidos. Los usuarios, como adultos en comedores comunitarios o niños en escuelas de tiempo completo, comparten características similares.



En general, estos servicios proporcionan alimentos de acuerdo con las características, condiciones de salud y necesidades de los comensales, determinando así la elección de alimentos y preparaciones.

FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

La función de los servicios de alimentación, desde la perspectiva de un nutriólogo, es alimentar a un grupo diverso de individuos, desde niños hasta adultos mayores, con el objetivo de prevenir enfermedades crónico-degenerativas y promover la salud. Se busca ofrecer alimentos saludables que cumplan con las necesidades nutricionales y los criterios de dieta correcta establecidos en la NOM-043-SSA2-2005.

Para individuos hospitalizados, la alimentación se centra en la terapia nutricional de calidad que contribuye a la recuperación o control de los enfermos. Las funciones específicas e importancia de los servicios de alimentación incluyen:

Coadyuvar en el tratamiento alimentario-nutricio para comensales con necesidades especiales, considerando patologías y características fisiológicas.

Realizar actividades de alimentación colectiva que mejoren la calidad de vida de los comensales.

Optimizar el uso de recursos para ofrecer alimentos de calidad adecuada a las necesidades.

Ejecutar actividades de prevención, promoción, fomento, protección, recuperación y rehabilitación de la salud.

Planificar, estructurar y diseñar menús para usuarios de todas las edades, considerando las leyes de la alimentación.

Aplicar estándares de calidad y normativas sanitarias en la prestación de servicios de alimentación.



IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los servicios de alimentación desempeñan un papel crucial en la vida humana, ya que la creciente necesidad de comer fuera de casa debido a compromisos laborales, educativos, viajes y hospitalización contribuye a problemas nutricionales. Para abordar esto, es esencial que el suministro de alimentos sea de calidad y en cantidad adecuada, cumpliendo con las leyes de alimentación.



La organización y la adopción de normas relacionadas con la nutrición y la sanidad son fundamentales en todo el proceso de suministro de alimentos, considerando las características sensoriales de los platillos para satisfacer los gustos de diversos comensales. En resumen, los elementos más importantes de los servicios de alimentos son:

Calidad en los platillos: Asegurar que los alimentos presentados en cada menú sean de alta calidad.

Cantidad adecuada: Proporcionar a cada individuo la cantidad necesaria para su nutrición.

Cobertura de necesidades individuales: Atender las necesidades específicas de cada individuo, ya sea sano o enfermo.

Armonía en el menú: Presentar un menú con equilibrio entre los diferentes nutrimentos, texturas y colores para asegurar una dieta balanceada y apetitosa.

Estándares de sanidad y limpieza: Cumplir con los estándares de higiene y limpieza en todo el proceso de elaboración de los platillos que conforman un menú.

ÁREAS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Las áreas de los servicios de alimentación desempeñan un papel crucial en la vida de los individuos, trabajando de forma coordinada para ofrecer un servicio adecuado a los comensales. A continuación, se presenta una organización de estas áreas y sus actividades principales, destacando la importancia de su colaboración para lograr el objetivo común de proporcionar un servicio de alimentación óptimo. Cada área realiza actividades específicas para contribuir al objetivo general.



ACTIVIDADES A REALIZAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Esta área representa el control maestro que analiza todo el proceso administrativo de un servicio de alimentación, independientemente de su tipo. Aunque se detallará en la segunda unidad de la asignatura, se reconocen las actividades generales que abarca la gestión y control de procedimientos, como la planificación del presupuesto, la elaboración de menús, el cálculo de la cantidad de alimentos, la gestión de requisiciones, el control de inventarios y utensilios, la verificación de remisiones y facturación, la distribución del personal, la organización de la producción, la evaluación de la calidad del servicio, y la planificación de estrategias de mejora. La coordinación de todas estas actividades en las diferentes áreas es esencial para el funcionamiento eficiente del servicio de alimentación.



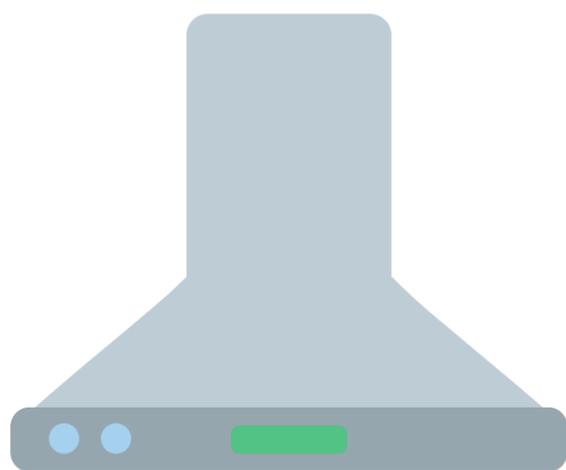
EQUIPO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Tipo de servicio de alimentación
- Número de usuarios a atender
- Tipo de comensal que atenderá (lactante, niños, adolescentes, adultos, adultos mayores, sanos, enfermos o población mixta)
- Tipo de preparaciones culinarias (platos), de acuerdo a las necesidades del usuario
- Espacio físico disponible
- Recursos financieros disponibles
- Disponibilidad de equipos en el mercado



UTENSILIOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Batería de cocina de acero inoxidable, con fondo difusor
- Utensilios de cocina de acero inoxidable
- Licuadora industrial
- Batidora industrial
- Extractor de jugos
- Pelador de verduras industrial



PROCESO ADMINISTRATIVO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los servicios de alimentación son considerados como empresas o industrias que transforman alimentos para ofrecer platillos y menús. Su funcionamiento se rige por un conjunto de acciones denominadas proceso administrativo. Para comprender este proceso, es esencial entender algunos términos clave, como proceso, procedimientos, formatos o documentos, administración, administrador y planeación.

Proceso: Serie de acciones determinadas para lograr un resultado esperado, organizadas según objetivos específicos.

Procedimientos: Conjunto de pasos que indican cómo llevar a cabo un proceso, con una secuencia lógica y ordenada.

Formato o Documento: Herramienta que plasma información de cada procedimiento para el control y evidencia documentada.

Administración: Coordinación de actividades y recursos para cumplir objetivos en una organización o institución.

Administrador: Responsable de enfrentar los retos del proceso administrativo, involucrado en la planeación, organización, dirección y control de actividades.

Proceso Administrativo: Conjunto de pasos o etapas sucesivas e interrelacionadas para lograr un objetivo específico.

ETAPAS O FASES DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

El proceso administrativo consta de dos fases: mecánica (teórica, abarcando la planeación y organización) y dinámica (práctica, involucrando control y dirección). Cada fase tiene objetivos específicos y contribuye al funcionamiento eficiente de una organización. A continuación se describen brevemente las etapas del proceso administrativo:

a) Planeación: Inicia y fundamental etapa donde se establecen acciones, principios y secuencia de operaciones para lograr objetivos. Implica la habilidad de proyectar el futuro y prever los medios para alcanzar metas. Elementos clave incluyen objetivos, plan, toma de decisiones y previsión.

b) Organización: Etapa donde se define la división del trabajo y se establece la estructura necesaria para implementar la planeación. Se determinan niveles de autoridad y responsabilidad, funciones, deberes y dependencias.

c) Dirección: Coordinación de actividades para lograr la efectiva realización de la planeación. Incluye toma de decisiones, considerando la ejecución (actividades del personal operativo) y la administración (dirección del proceso).

d) Control: Etapa de evaluación del cumplimiento de objetivos, supervisando la ejecución de planes y detectando desviaciones. Se implementan medidas correctivas según sea necesario para mantenerse en línea con los objetivos establecidos.

PLANEACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

En la etapa de planeación de un servicio de alimentación, se fijan las acciones y principios para lograr los objetivos. Se considera el tipo de servicio (comercial o no comercial), el objetivo y la población usuaria. Se destacan los siguientes puntos clave:

Características de los usuarios: Se deben considerar las particularidades de los usuarios, como edad, salud y preferencias, para elegir alimentos adecuados.

Elección de alimentos: Se seleccionan alimentos teniendo en cuenta las características de los usuarios, el tipo de servicio, el presupuesto y otros aspectos como costos, calendario de frutas y verduras, carnes y festividades.

Elaboración de menús: Se diseñan menús que satisfagan las necesidades físicas, fisiológicas y sensoriales de los usuarios, considerando la variedad, textura, presentación y preferencias.

Estrategias para contingencias: Se establecen planes de contingencia para enfrentar posibles problemas como falta de ingredientes, problemas con proveedores o estructurales, y se proponen estrategias para afrontarlos.

Implementación de actividades: Se distribuyen las actividades entre el personal, asignando roles y estableciendo tiempos para garantizar la eficiencia en la elaboración y servicio de los alimentos.

Elección de proveedores: Se seleccionan proveedores considerando aspectos como entrevistas, referencias, capacidad de servicio o infraestructura para asegurar un suministro oportuno y de calidad.

Presupuesto: Se asigna el recurso económico considerando aspectos como pago de materia prima, nómina, servicios e impuestos. Se realiza un estimado anual de raciones, costos y volumen de materia prima.

BIBLIOGRAFÍA:

(S/f). Com.mx. Recuperado el 21 de enero de 2024, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>

