

**NOMBRE DEL PROFESOR: DR. LUZ ELENA MONROY**

**NOMBRE DEL ESTUDIANTE: DILI HAIDEE REYES ARGUETA.**

**CARRERA: NUTRICIÓN**

**GRADO: 5TO. CUATRIMESTRE**

**CURSO: SERVICIOS DE ALIMENTOS.**



**BIBLIOGRAFIA:**

**ANTOLOGIA DE SERVICIS DE ALIMENTOS. UDS.2023.PDF**

## CONCEPTOS GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Los servicios de alimentos tienen sus orígenes en la necesidad humana de alimentarse para sobrevivir. En las primeras etapas de la humanidad, las personas se alimentaban de alimentos recolectados o cazados. Con el tiempo, y el desarrollo de la agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo, surgieron formas de alimentación colectiva en comunidades primitivas. Esta práctica evolucionó y se fue perfeccionando, dando lugar a los servicios de alimentación que conocemos hoy en día, como en casas de huéspedes, orfanatos, cárceles, escuelas, entre otros lugares.

El servicio de alimentación ha crecido en complejidad, no solo debido a las necesidades básicas de alimentación, sino también por avances en tecnología, infraestructura, equipos y estándares de higiene. Hoy en día, muchas personas consumen alimentos fuera de casa debido al ritmo de vida acelerado.

Existen varias definiciones de servicios de alimentación:

1. Alimentación colectiva: Preparación de alimentos para un grupo de comensales superior al de una familia (Caballero, 2016).
2. Preparación y distribución de alimentos: Diseño, almacenamiento y distribución de alimentos para un grupo poblacional (Mazzei, 2011).
3. Establecimientos que proveen alimentos: Comedores, cafeterías y otros lugares que ofrecen alimentos a instituciones y grupos específicos de personas (N°0019-81-SA/DVM).

Los servicios de alimentos se clasifican en tres tipos:

- Comerciales: El objetivo es generar ganancias ofreciendo alimentos de buena calidad y un servicio atractivo al cliente.
- No comerciales: Están orientados a satisfacer necesidades específicas de grupos de personas, como empleados, estudiantes, internos, ancianos, niños, y pacientes. Estos incluyen comedores industriales, escolares, hospitales, asilos, guarderías y más.

El propósito de los servicios no comerciales varía según el contexto:

- Comedores industriales: Mejorar la productividad de los empleados mediante una alimentación adecuada.

- Comedores escolares: Asegurar una alimentación que apoye el rendimiento escolar y fomente buenos hábitos alimentarios.
- Reclusorios: Satisfacer las necesidades nutricionales de los internos para mantener su salud.
- Asilos de ancianos: Ofrecer una alimentación adecuada para prevenir complicaciones de salud en los ancianos.
- Guarderías: Proporcionar alimentos que favorezcan el crecimiento y desarrollo de los niños.
- Hospitales: Brindar alimentos que apoyen la recuperación de los pacientes, asegurando que sean seguros y equilibrados para evitar desnutrición.

Los servicios de alimentación por cuota tienen como propósito ofrecer alimentos a bajo costo, adecuados a las necesidades de la población que atienden. Su principal función es proporcionar una dieta correcta y accesible para los comensales, sin buscar lucro, sino solo cubrir los gastos de los insumos utilizados.

Existen tres tipos principales de servicios de alimentación según la finalidad y características de los usuarios:

1. Comercial: Estos servicios están orientados a obtener ganancias y ofrecer una variedad de platillos en horarios amplios. Los comensales pueden ser de diferentes edades y condiciones de salud, como familias, adultos mayores o personas con buena salud y capacidad económica. Los comensales eligen su comida según sus preferencias.
2. No comercial: En este caso, los servicios no tienen fines lucrativos. Están dirigidos a grupos específicos como niños en guarderías, adultos mayores en asilos, reclusos, entre otros. El menú está diseñado según las características físicas y fisiológicas de los usuarios, y estos servicios reciben subsidios o presupuestos del gobierno o instituciones.
3. Con pago de cuota: Aquí, los comensales pagan una cuota para cubrir los gastos de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos. Aunque no tienen fines de lucro, estos servicios permiten recuperar costos. Se brindan a colectivos como adultos

en comedores comunitarios, familias de bajos recursos, niños en escuelas de tiempo completo o guarderías públicas, y pacientes en hospitales públicos.

En cuanto a la función de los servicios de alimentación, su objetivo es garantizar que los comensales, tanto sanos como hospitalizados, reciban alimentos adecuados que cubran sus necesidades nutricionales. Para los individuos sanos, se busca la prevención de enfermedades y la promoción de la salud, ofreciendo dietas equilibradas. En el caso de los hospitalizados, la alimentación es parte integral de la terapia nutricional, ayudando en la recuperación o control de la salud.

Además, los servicios de alimentación deben:

- Optimizar el uso de recursos para ofrecer alimentos de calidad.
- Contribuir a la rehabilitación de personas enfermas.
- Planificar y diseñar menús que cumplan con las normas sanitarias y alimentarias

Los servicios de alimentación son fundamentales debido a su impacto directo en la salud y bienestar de los individuos. La alimentación es clave para prevenir problemas nutricionales, y los servicios deben garantizar que los alimentos se proporcionen con calidad, en cantidades adecuadas y cumpliendo con las normativas sanitarias. Además, es esencial que los platillos sean agradables y bien presentados, con un balance adecuado de nutrientes, texturas y colores.

Las áreas clave de los servicios de alimentación incluyen:

1. Gestión y control de procedimientos: Aquí se lleva a cabo el control administrativo del servicio, que incluye la planificación del presupuesto, elaboración de menús, control de inventarios, distribución del personal, y evaluación de la calidad del servicio.
2. Recepción y almacenamiento: En esta área, se reciben los alimentos, verificando su calidad, fecha de caducidad y cantidad. Los alimentos se almacenan adecuadamente en refrigeración o en áreas específicas para alimentos no perecederos.
3. Preparación de alimentos: Este área se encarga de los primeros procesos de manipulación, como la limpieza, corte y desinfección de alimentos. Los alimentos se preparan para su cocción o preparación en frío, según sea necesario.

4. Distribución de alimentos al comensal: En esta fase, los alimentos se sirven a los comensales, asegurando que la comida sea adecuada para cada persona y se entregue con una presentación apropiada y atención cordial.
5. Lavado y descamochado: En esta área, se lavan los utensilios y la vajilla utilizada, y se gestionan los desechos orgánicos e inorgánicos.
6. Utensilios y loza: Se asegura que todos los utensilios y vajilla estén correctamente guardados y organizados para garantizar un flujo de trabajo eficiente.

Los equipos en los servicios de alimentación deben ser seleccionados según el tipo de servicio, número de comensales, tipo de dieta (sano o enfermo), tipo de preparaciones culinarias, espacio disponible y recursos financieros. La elección adecuada de maquinaria y utensilios optimiza el uso de recursos y mejora la eficiencia y calidad del servicio.

Equipos esenciales:

1. Conservación con frío: Cámaras frigoríficas, refrigeradores, carros de transporte frío.
2. Generadores de calor: Marmitas, hornos, estufas, microondas, vaporizadores.
3. Transporte: Carros para abarrotados, bandejeros, carros para platos preparados.
4. Distribución de raciones: Bandejas térmicas y vajilla adecuada.
5. Pesas y medidas: Balanzas, calibradores de pliegues cutáneos.
6. Mobiliario de trabajo: Mesones de acero inoxidable, dispensadores de jugos, muebles desmontables.
7. Lavado: Lavamanos, lavaderos de acero inoxidable, campanas de extracción.
8. Extracción de desperdicios: Porta-bolsas, compactadores y recipientes.
9. Prevención de incendios: Red de agua, extintores, sistemas de extracción.
10. Utensilios de cocina: Batería de cocina, licuadoras industriales, batidoras, peladores de verduras.