

DICIEMBRE 2030

ENSAYO

Servicio de alimentos

Licenciatura en Nutrición
Enero 2024

REALIZADO POR:

Lucero Pérez Solórzano

SUPERVISADO POR:

Luz Elena cervantes
Monroy

Desde el principio de la humanidad, se sabe que la alimentación es una necesidad biológica y que necesitaba satisfacerse es por eso que empezó a subsistir la caza para conseguir alimentos, después de ello se da descubrimientos del fuego, agricultura y ganadería y es por ello que se da el sedentarismo como una forma de vivir, Con el paso del tiempo, estos servicios de alimentación se diversificaron y perfeccionaron, extendiéndose a lugares como casas de huéspedes, orfanatos, cárceles, escuelas y otros espacios laborales o educativos, la evolución de los servicios de alimentación ha dependido de diversos factores como la tecnología, la infraestructura, los equipos, y las condiciones nutricionales e higiénico-sanitarias. Hoy en día, el servicio de alimentación se ha vuelto más extenso, variado y complejo, no solo por la necesidad básica de alimentarse, sino por el ritmo de vida moderno, es por ello que se da a conocer como servicio de alimentos a la elaboración de alimentos para un número de personas superior a los que comprenden un grupo familiar o también se le denomina una alimentación "colectiva, el servicio de alimentos es una empresa que ofrece alimentos y bebidas y sus ingresos comerciales son superior en alimentos que bebidas, los tipos de servicio de alimentos son hospitalarios y clínicas privadas, en hoteles, restaurantes, industrias, escuelas y transportes y se pueden dividir en comerciales es decir, en negocios con finalidad de obtener una ganancia y ofrece diversidades de platillos en horario determinado y los consumidores son de diferentes cantidades de características, familiar, adultos mayores, niños etc,



, también en una de las categorías resalta el servicio de alimentos no comercial, este se caracteriza sin un fin lucro y su objetivo es alimentar a personas en un lugar determinado con un menú predicho y los usuarios son similares entre ellos ismos por ejemplo en una casa hogar, guardería etc y el menú depende de un comensal

Y como última categoría es con pago o cuota, este servicio se caracteriza por un servicio pagado pero no con un fin lucro y solo se paga para recuperar gastos de recuperación de alimentos utilizados y su finalidad es alimentar a usuarios que lo soliciten en un establecimiento determinado como en escuelas y hospitales cada servicio de alimentos maneja diferente menú Y diferente planificación

En el área de salud como en nuestro caso siendo nutriólogos tenemos como objetivo dar un servicio de alimentos siguiendo las normas establecidas de cómo dar un buen servicio de alimentos, y planificar todo el procedimiento que se a para una mejor organización,

planificar desde planificar y menú, hacer las compras de los productos necesarios, debe tener un control de que se compra, cuánto se gasta y ver proveedores para comparar calidad precio, una recepción, un almacén de donde guardar las cosas que utilizaremos y que sea de una manera inocua y de la mejor manera sanitaria, producir el servicio y controlar todo este proceso, debemos controlar todo el área en el que se trabaja desde los utensilios utilizados, el área limpia y sobre todo que tengamos el control de quien le corresponda cada trabajo para armonizar cada función y no se tenga hasta el mínimo error a la hora de ofrecer un servicio



referencias

universidad del sureste.2024 antología de servicio de alimentos. Unidad 1. PDF

imágenes

<https://www.etprotein.com/es/importancia-de-la-gesti%C3%B3n-del-servicio-de-alimentos/>

<https://www.milenio.com/negocios/servicio-de-suministro-y-alimentacion-para-reclusorios>