

SERVICIOS DE ALIMENTOS

BRYANT REYES ROBLES

25/01/25

ENSAYO



1.1 Antecedentes de los Servicios de Alimentos

Desde el origen de la humanidad el hombre tiene la necesidad de alimentarse para subsistir. Al principio solo se consumía alimentos que se recolectaba y cazaba, con los descubrimientos del fuego, agricultura, ganadería y la adopción del sedentarismo como forma de vida, se distribuyeron las actividades en las comunidades primitivas y de ahí tenemos los principios de la alimentación colectiva.

Al pasar de los años esta alimentación colectiva se fue perfeccionando y convirtiéndose en servicios de alimentación que conocemos en la actualidad, esto a partir de la división de las actividades y sus espacios como: las casas de huéspedes, casas de asistenta social para infantes “orfanatos”, en las cárceles, en las escuelas e internados; lugares que proporcionen alimentos cercanos o dentro del sitio donde se realizan actividades laborales o educativas.



1.2 Tipos de Servicios de Alimentos

Son establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, se pueden presentar algunos ejemplos como pueden ser 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 tales como se describe en el siguiente tema.



1.3 Propósito de servicios de alimentación de tipo Comercial

Producir ganancias al propietario prestando un servicio completo el cual consiste en la preparación, la venta, y el 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.



1.4 Propósitos de servicios de alimentación tipo No comerciales.

- a) Comedor de fábrica: Proporcionar alimentos a los empleados de la institución que le permitan incrementar sus niveles de productividad y a la vez otorguen satisfacción.



1.5 Propósito de servicios de alimentación por cuota.

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



1.6 Tipos de servicios de alimentación y las características del comensal.

Los servicios de alimentación son de diferentes tipos (comercial, no comercial y con pago de cuotas) dependiendo de la forma en la que se brindan los alimentos, al igual que las características de los comensales que atienden, sin descuidar el motivo por el que se le da servicio. Enseguida se describe el servicio de alimentación de tipo comercial y las características de los comensales que atienden.



1.7 Función de los servicios de alimentación.

La alimentación a individuos sanos, en materia del ejercicio profesional como nutriólogo dentro de los servicios de alimentación, se trata de alimentar a un grupo de individuos que van desde niños hasta adultos mayores, realizando acciones para la prevención de enfermedades crónico-degenerativas y promoción de la salud de tal manera que se ofrezca a los comensales alimentos saludables que atiendan a las necesidades nutrimentales y los criterios de dieta correcta plasmados en la NOM-043- SSA2-2005.



1.8 Importancia de los servicios de alimentación.

Los problemas nutricionales tienen su raíz en la alimentación, y los servicios de alimentación juegan un papel importante en la vida del ser humano, dada la creciente necesidad de comer fuera de casa por diversas razones como: trabajo escuela, viajes y hospitalización. Es por esta razón que el suministro de alimentos debe ser con calidad y en cantidad adecuada, y además cumplan con las leyes de la alimentación, así también se requiere de una organización y adopción de una serie de normas relacionadas con la nutrición y la sanidad en todo el proceso, sin olvidar las características sensoriales de los platillos que se ofertan, con el objeto de que sean del gusto de los distintos comensales.



1.9 Áreas de los servicios de alimentación

A lo largo del desarrollo de los temas anteriores probablemente ya te diste cuenta del objetivo e importancia que tienen los servicios de alimentación en la vida de los individuos.



1.10 Actividades a realizar en los servicios de alimentación.

Gestión y control de procedimientos, Recepción y almacenamientos, Almacenamiento en refrigeración, Almacenamiento de alimentos no precederos, Distribución de alimentos al comensal, Lavado y descamochado, Utensilios y loza.



1.11 Equipo en los servicios de alimentación

Los servicios de alimentación deberán contar con la maquinaria y equipo necesario para su producción, los que deberán ser acorde a su función, número de



comensales y tipos de preparación, a fin de racionalizar los procesos y optimizar el recurso humano y material.

1.12 Utensilios en los servicios de alimentación.

Batería y utensilios de cocina

- 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

En seguida se ilustra algunos equipos que se utilizan en los servicios de alimentación.



1.17 Procesos Administrativos en los Servicios de Alimentos.

Los servicios de alimentación se les considera como empresas o industrias, en la que su materia de transformación son los alimentos, y el servicio que ofrecen son platillos y menús. Para llevar a cabo el funcionamiento de los servicios de alimentación se requiere de un conjunto de acciones o etapas conocidas como proceso administrativo.



1.18 Proceso: es una serie de acciones determinadas que responden a la pregunta. Procedimientos: es el conjunto de pasos que indica ¿Cómo se hace? Que contribuyen a la realización de un proceso. Se debe de tener una secuencia lógica y orden apegada a las normas de operación, establecidas por cada dependencia, las que indican la especificación de cada uno de los pasos que se realizarán con el fin de lograr los objetivos.



1.19 Etapas o fases del proceso administrativo.

Cada parte o paso del proceso administrativo el cual se compone por dos fases: mecánica (es la parte teórica en la que se establece lo que debe de hacerse: planeación y organización) y la dinámica (como se va a hacer, refiriéndose al control).



1.20 Planeación de los servicios de alimentación.

En esta etapa se deben fijar las acciones que han de seguirse, estableciendo los principios y la secuencia de operación. Para iniciar con la planeación se considera el tipo de servicio de alimentación (comercial o no comercial), el objetivo de los servicios de alimentación y la población usuaria, respondiendo la pregunta ¿Por qué?.



Bibliografía.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/9688a43b7dd50af903fcd652c1adbbba-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS%20NUEVA.pdf>