

Alumna: Hilary Ariadne Guillén Maldonado.

Profesora: Luz Elena Cervantes Monroy.

Materia: Servicio de alimentos.

Grado: 5to. Cuatri

Actividad: Ensayo

Universidad del sureste (UDS)



SERVICIOS DE ALIMENTOS

Desde el origen de la humanidad el hombre tiene la necesidad de alimentarse para subsistir. Al principio solo se consumían alimentos que se recolectaban y cazaban, 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.

La evolución de los servicios de alimentación ha dependido de la tecnología, planta física, equipos y cuidados nutricionales e higiénico sanitarios. No obstante el servicio de alimentación ha alcanzado una extensión, variedad y complejidad cada vez mayor que servir comida por la necesidad del hombre de alimentarse (Tejada B., 2007).

De acuerdo a los conceptos anteriores, se puede decir que son establecimientos donde se preparan ciertos alimentos, se pueden presentar algunos ejemplos como pueden ser orfanatos, comedores, Universidades, restaurantes etc.

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 servirlos con personal atento y competente.

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.

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.

En resumen, los elementos más importantes de los servicios de alimentos, son:

- platillos que conforma Calidad en los platillos presentados en cada menú.
- Cantidad, es decir, que se proporcione a cada individuo lo que requiere en su nutrición.
- Cubra las necesidades de cada individuo sano o enfermo.
- Que se presente el menú con armonía entre los elementos, es decir, la relación y equilibrio entre los distintos nutrimentos, texturas y colores por ejemplo: pollo en salsa blanca con champiñones, espagueti a la crema, ensalada de manzana. En este tipo de menús se abusa del color blanco y de las preparaciones con crema.
- Que cubra los estándares de sanidad y limpieza que están presentes en todo el proceso de elaboración de los un menú.

Esta área es el control maestro donde se analiza todo el proceso administrativo de un servicio de alimentación independientemente de su tipo. Cabe mencionar que en la segunda unidad de esta asignatura, se explicará con detalle esta área y reconocerás la importancia que tiene la labor del nutriólogo, no obstante se puede señalar las actividades generales que se llevan a cabo en la Gestión y control de procedimientos, como:

- El proceso administrativo
- Se planea el presupuesto que se requiere para dar el servicio
- Se planean los menús

SERVICIOS DE ALIMENTOS

- Se calculan la cantidad de alimentos
- Se elaboran las requisiciones de alimentos
- Control de inventarios de utensilios
- Verificación de remisiones y facturación
- Distribución del personal
- Organización de la producción
- Evaluación de la calidad del servicio
- Planeación de estrategias de mejora
- Coordinación de todas las actividades en las diferentes áreas

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.

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 y di.

Se plantean las estrategias a corto, mediano y largo plazo. Las estrategias deben estar en relación a todo lo que se informó en el proceso de dirección, éstas pueden estar orientadas a:

- Capacitar al personal
- Realizar cambios en los menús
- Incrementar o disminuir insumos
- Estructurar las actividades por área
- Tomar medidas radicales para manejar conflictos
- Solicitar la mejora a la estructura e infraestructura

A lo largo la revisión de los diferentes etapas del proceso de administración es importante darse cuenta de que es continuo y cíclico, así como que todas la acciones están relacionadas entre sí.

Los recursos de un servicio de alimentación son recursos humanos, materiales, insumos y materia en transformación (alimentos). Mediante la aplicación del proceso administrativo el administrador, gerente, jefe de servicio de nutrición o encargado del servicio de alimentación debe lograr cumplir los objetivos.

El proceso administrativo en los servicios de alimentación es importante, ya que con ello se logra tener un manejo adecuado de los recursos y evitar situaciones —sorpresasll como falta de insumos para la elaboración de los menús, o bien prever la cantidad sobrante de alimentos que se desperdiciarán por un cálculo incorrecto, se debe recordar que cualquier desperdicio que se genere es parte del presupuesto, y ello puede generar que no sea suficiente para cubrir con las necesidades del servicio.