

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMON

**FACULTAD DE MEDICINA
CARRERA DE NUTRICION**



**REORGANIZACION DEL SERVICIO DE
ALIMENTACION DE MOSOJ YAN
GESTION 2007**

Universitaria: Salazar Mendoza Jimena

Tutor: Lic. Maria Eugenia Encinas

Cochabamba - Bolivia

INDICE

	Pág.
1. ANTECEDENTES.....	3
2. JUSTIFICACION.....	4
3. FORMULACION DEL PROBLEMA.....	4
4. OBJETIVOS.....	5
5.1. OBJETIVO GENERAL.....	5
5.2. OBJETIVO ESPECIFICO.....	
5. MARCOTEORICO.....	5
5.1. SERVICIOS DE ALIEMNTACION.....	5
5.2. EL MENU.....	6
5.3. CLASIFICACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.....	7
5.4. FUNCIONES Y OBJETIVOS DE UN SERVICIO.....	7
5.5. PUNTOS CARDINALES DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION.....	8
5.6. PLANIFICACION DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION.....	9
5.7. AREAS DE TRABAJO.....	10
5.8. RECEPCION DE ALIMENTOS.....	10
5.9. ALMACENAMIENTO.....	11
5.10. COCINA CENTRAL.....	13
5.11. DISTRIBUCION DE ALIMENTOS.....	16
5.12. LAVADO Y LIMPIEZA.....	16
5.13. SERVICIOS GENERALES.....	16
5.14. OFICINA DEL NUTRICIONISTA.....	17
5.15. PERSONAL.....	17
5.16. ALIMENTOS.....	17
5.17. EQUIPO MENAJE Y VAJILLA.....	19

6. HIGIENE Y MANIPULACION.....	19
7. EL PROCESO ADMINISTRATIVO APLICADO SERVICIO DE .ALIMENTACION.....	22
8. MARCO METODOLOGICO.....	24
9. RESULTADOS.....	28
10. CONCLUSIONES.....	36
11. PROPUESTA.....	37
12. BIBLIOGRAFÍA.....	33
13. ANEXOS.....	44

1. ANTECEDENTES.-

Entre los primeros Servicios de Alimentación y los actuales existen diferencias sustanciales, en cuanto al tipo y calidad de los recursos, uso de tecnología, características de la planta física, empleo de bases fisiopatológicas para la provisión de la alimentación. Sin embargo, el objetivo siempre fue el de transformar la materia prima (los alimentos), por medio de procesos de preparación, en comidas servidas, que se ajusten a las necesidades u exigencias de los usuarios.

Los primeros Servicios de Alimentación se remontan al siglo XII y la edad media, donde por ejemplo: Las instituciones u órdenes religiosas tenían grandes cocinas, en las cuales servían a los miembros de la orden y a los peregrinos que acudían a ellos. Las universidades de esa época contaban con hospedaje y alimentación para los estudiantes. Las escuelas y colegios que hasta hoy en día se esfuerzan por ofrecer mejores servicios de alimentación a sus estudiantes.

Los hospitales inicialmente no contemplaban el servicio de comidas, se consideraban que esto era responsabilidad de las familias. Con el avance del conocimiento de la ciencia y la tecnología en el campo de la nutrición y la dietética se da mayor importancia a los Servicios de Alimentación en los diferentes ámbitos.

Este servicio es considerado como un laboratorio en vista de que tan bien cumple actividades con normas de higiene, calidad, inocuidad, al igual que cualquier otro laboratorio.

2. JUSTIFICACIÓN

Un buen servicio de alimentación es el que contribuye de manera significativa al cuidado recuperación de enfermos y/o al bienestar de los usuarios sanos, mediante la aplicación de los requerimientos nutricionales óptimos a estas dos poblaciones.

Así mismo, es aquél que influencia positivamente la moral y las actitudes de los usuarios, al proporcionarles buenos hábitos alimentarios y una alimentación agradable.

Es importante realizar la reorganización del servicio de alimentación de esta institución, en vista de que se atienden a niños de mujeres trabajadoras (lavanderas, comerciantes, etc.). Es importante brindar un alimentación que sea del agrado, como también cubriendo todos sus requerimientos nutricionales de acuerdo a su edad, sexo, actividad física, etc.

3. FORMULACION DEL PROBLEMA

El estudio de un servicio de alimentación es básico, porque dentro este servicio se realiza una producción de magnitud no menospreciable al cual llegan alimentos que salen transformados en productos de diferente volumen, consistencia, y temperatura. Para que esto se logre, el servicio debe recibir, almacenar, preparar y entregar los alimentos elaborados.

Al ser considerado un laboratorio donde se realizan actividades importantes en la producción de alimentos, es que se ha visto conveniente realizar un estudio para la reorganización del servicio de alimentación del instituto Mosoj Yan, ya que existen niños y madres los cuales necesitan una alimentación adecuada, equilibrada, variada y que les cubra sus requerimientos nutricionales además que esta alimentación sea del agrado de los comensales.

4. OBJETIVOS.-

4.1. Objetivo General:

- Evaluar el Servicio de Alimentación en la institución Mosoj Yan.

4.2. Objetivo Específico:

- Identificar el tipo de la infraestructura del servicio de alimentación de Mosoj Yan.
- Identificar el tipo de equipamiento que utilizan esta institución.
- Verificar si el personal del servicio de alimentación de Mosoj Yan cumplen con las normas de higiene, manipulación de los alimentos
- Realizar una propuesta de reorganización de servicio de alimentación en la institución Mosoj Yan

5. MARCO TEORICO.-

1. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Es una unidad técnica y administrativa con funciones específicas dentro la estructura organizativa de una institución. Debe estar ubicado y al mismo nivel de importancia de cualquier otro departamento técnico.

El servicio de alimentación es responsable de planificar y brindar alimentación que este balanceado, equilibrado de acuerdo a hábitos alimentarios de los comensales, sean éstos de colectividades sanas o enfermas, por ejemplo comedores universitarios, centros infantiles, hospitales, etc.

Esta unidad esta encargada de cumplir y hacer cumplir las leyes fundamentales de la alimentación que son de mucha importancia para una buena salud las cuales son:

- **LEY DE CANTIDAD.**- La cantidad de alimento que se toma diariamente, debe ser suficiente, para cubrir las necesidades del organismo, en cuanto a energía, en cuanto a sustancias necesarias para el crecimiento el mantenimiento de nuestros tejidos y órganos.
- **LEY DE CALIDAD.**- El régimen alimenticio debe ser completo y variado en su composición, de forma que proporcione al organismo todas las sustancias necesarias: Carbohidratos (glúcidos, azúcares), Grasas (lípidos), Proteínas Vitaminas, Minerales, Agua Fibra vegetal
- **LEY DEL EQUILIBRIO.**- Las cantidades de las diversas sustancias suministradoras de energía que integran los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas), tienen que guardar entre si una correcta proporción.
- **LEY DE ADECUACIÓN.** La elección, preparación y cantidad de los alimentos, debe adecuarse al peso, a la edad, al estado fisiológico y al tipo de trabajo o actividad.

2. EL MENÚ

El menú es la lista de platos que constituye una comida, es el punto de partida y de finalización de un servicio de alimentación.

El menú es importante por que es el instrumento de trabajo y control indispensable para la administración de un servicio de alimentación, es un documento esencial en base al cual se realizan todas las operaciones y se determinan como se utilizaran los recursos del servicio de alimentación.

El menú influye directamente en el sistema de compra, almacenamiento, producción y distribución del servicio, como también influye en la organización del personal, presupuesto patrón de menú y alternativas de las preparaciones que constituyen el menú, tiene efecto directo en el presupuesto de los alimentos e indirecto en el presupuesto de trabajo.