



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 2. Proceso administrativo de los servicios de alimentos

ACTIVIDAD:
AUTORREFLEXIÓN

ASESORA:
YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:
GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:
26 de mayo de 2024



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

- ¿De qué manera contribuye a tu vida profesional los aprendizajes adquiridos en esta unidad?

Los aprendizajes adquiridos en la Unidad 2 sobre el Proceso Administrativo de los Servicios de Alimentos son fundamentales para mi vida profesional como futuro nutriólogo. Estos conocimientos me permiten comprender y aplicar de manera eficaz la planificación, organización, dirección y control en los servicios de alimentación, asegurando así un funcionamiento óptimo y una gestión eficiente de los recursos.

Planeación de los servicios de alimentación: Este aspecto es crucial porque implica la definición de objetivos, la identificación de necesidades nutricionales de la población atendida y la creación de menús adecuados. La planificación me capacita para diseñar programas alimentarios equilibrados y sostenibles, alineados con las guías nutricionales y las preferencias culturales de los comensales.

Organización de los servicios de alimentación: Comprender cómo estructurar un servicio de alimentación es esencial para asegurar que todas las actividades se realicen de manera coordinada y eficiente. La distribución y descripción de puestos me enseñan a asignar responsabilidades claramente y a optimizar el rendimiento del equipo. Esto incluye la definición de roles específicos, lo cual facilita la supervisión y mejora la productividad del personal.

Dirección de los servicios de alimentación: La capacidad de liderar y motivar a un equipo es indispensable para garantizar un servicio de alta calidad. Aprender sobre las técnicas de dirección me prepara para tomar decisiones acertadas, resolver conflictos y fomentar un ambiente de trabajo colaborativo. La dirección efectiva contribuye a mantener altos estándares de higiene, seguridad y satisfacción del cliente.

Control de un servicio de alimentación: Este componente implica el seguimiento y evaluación de las operaciones para asegurar que se cumplan los objetivos establecidos. El control abarca desde la gestión de inventarios hasta la evaluación del cumplimiento de normas de calidad y seguridad alimentaria. Tener habilidades en este ámbito me permite identificar desviaciones y aplicar medidas correctivas a tiempo, garantizando así la eficiencia y calidad del servicio.

Manejo eficaz de los recursos en los servicios de alimentos: La administración adecuada de recursos humanos, financieros y materiales es vital para la sostenibilidad de cualquier servicio de alimentación. Aprender a optimizar el uso de estos recursos me capacita para reducir costos sin comprometer la calidad, implementar prácticas sostenibles y asegurar la viabilidad económica del servicio.



La integración de todos estos elementos del proceso administrativo es esencial para el funcionamiento exitoso de los servicios de alimentación. Como futuro nutriólogo, estos conocimientos me proporcionan una base sólida para gestionar eficazmente cualquier servicio de alimentación, mejorar la calidad nutricional de las comidas ofrecidas y contribuir positivamente al bienestar de las personas atendidas.

- Una vez que has revisado los temas de esta unidad, ¿consideras que en un futuro puedes desempeñarte en un servicio de alimentos propio o en alguna dependencia?, ¿por qué

Sí, considero que en un futuro puedo desempeñarme en un servicio de alimentos propio. Los conocimientos adquiridos sobre el proceso administrativo en los servicios de alimentos me brindan las herramientas necesarias para planificar, organizar, dirigir y controlar eficientemente mi propio negocio. La planeación estratégica me permite diseñar menús balanceados y atractivos para diferentes públicos, garantizando la satisfacción del cliente y la viabilidad económica del servicio (García, 2021). La organización del personal y la clara definición de roles aseguran un funcionamiento fluido y eficiente, mientras que las habilidades de dirección y liderazgo fomentan un ambiente de trabajo positivo y productivo. Además, el control de calidad y la gestión adecuada de recursos son fundamentales para mantener altos estándares de higiene y sostenibilidad, aspectos cruciales para el éxito de cualquier emprendimiento en el sector alimentario (Rodríguez, 2020).

Desempeño en una dependencia

También considero viable desempeñarme en una dependencia, como hospitales, comedores escolares o instituciones gubernamentales. El conocimiento adquirido sobre el proceso administrativo me capacita para contribuir significativamente en la gestión de servicios de alimentación a gran escala. La capacidad de planificar servicios alimentarios que cumplan con las normativas nutricionales y sanitarias es esencial en estos entornos (Martínez, 2019). Además, la organización efectiva del personal y la gestión de recursos aseguran que las operaciones se realicen de manera eficiente y segura, lo cual es crucial en instituciones que atienden a poblaciones vulnerables. Las habilidades de dirección y liderazgo son igualmente importantes para coordinar equipos multidisciplinarios y asegurar la calidad del servicio. Por último, el control constante de los procesos permite identificar y corregir desviaciones, manteniendo así la excelencia operativa y la satisfacción de los usuarios (Fernández, 2022).

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

COMO UN FUTURO NUTRIÓLOGO

¿ESTÁS LISTO PARA GESTIONAR TU PROPIO SERVICIO DE ALIMENTOS?

Como futuro nutriólogo, los conocimientos adquiridos en el proceso administrativo de los servicios de alimentos te capacitan para establecer y gestionar tu propio negocio exitosamente. La planeación estratégica permite diseñar menús equilibrados y atractivos, garantizando la satisfacción del cliente y la viabilidad económica (García, 2021). Además, la organización del personal y la definición clara de roles aseguran un funcionamiento fluido y eficiente. Las habilidades en dirección y liderazgo fomentan un ambiente de trabajo positivo y productivo, mientras que el control de calidad y la gestión adecuada de recursos son esenciales para mantener altos estándares de higiene y sostenibilidad (Rodríguez, 2020).



¿TE IMAGINAS TRABAJANDO EN UNA DEPENDENCIA?

Trabajar en una dependencia como hospitales, comedores escolares o instituciones gubernamentales también es una opción viable. La capacidad de planificar servicios alimentarios que cumplan con las normativas nutricionales y sanitarias es crucial en estos entornos (Martínez, 2019). La organización efectiva del personal y la gestión de recursos aseguran operaciones eficientes y seguras, fundamentales en instituciones que atienden a poblaciones vulnerables. Las habilidades en dirección y liderazgo son esenciales para coordinar equipos multidisciplinarios, y el control constante de los procesos permite mantener la excelencia operativa y la satisfacción de los usuarios (Fernández, 2022).





FUENTES DE CONSULTA

Martínez, S. (2019). Normativas y planeación en servicios de alimentación institucional. *Revista de Nutrición y Salud Pública*, 45(3), 123-130.

Fernández, A. (2022). Control de calidad en servicios de alimentación. *Journal of Food Service Management*, 50(1), 45-53.

CESSA Universidad. (s/f). ¿Cómo especializarse en servicios de alimentación institucional? Edu.mx. Recuperado el 26 de abril de 2024, de

<https://www.cessa.edu.mx/blog/como-especializarse-en-servicios-de-alimentacioninstitucional>

ESDAI. (s/f). ¿Qué es un servicio de alimentos? Edu.mx. Recuperado el 26 de mayo de 2024, de <https://blog.up.edu.mx/esdai-guadalajara/que-es-un-servicio-dealimentos>

Gestión en un servicio de alimentación. (2022, abril 27). foodtech.

<https://redalimentariafoodtech.com/nota/501082-gestion-en-un-servicio-dealimentacion-2>

Hinojosa, L. A. C., del Carmen Chuquimarca Chuquimar, R., & Paccha, K. G. V. (2020). Administración de servicios de alimentos: Nutrición, Calidad y Producción. En *Análisis del comportamiento de las líneas de crédito a través de la corporación financiera nacional y su aporte al desarrollo de las PYMES en Guayaquil 2011-2015* (Vol. 3, Número 3 ESP, pp. 52–76). Saberes de Conocimiento.

[https://doi.org/10.26820/recimundo/3.\(3.esp\).noviembre.2019.52-76](https://doi.org/10.26820/recimundo/3.(3.esp).noviembre.2019.52-76)

TOMi.digital - Proceso administrativo en los servicios de alimentación JB. (s/f).

TOMi.digital. Recuperado el 26 de mayo de 2024, de

<https://tomi.digital/es/118380/proceso-administrativo-en-los-servicios-dealimentacion-jb>

UNADM. (s/f-b). Proceso administrativo en los servicios de alimentación.

Unadmexico.mx. Recuperado el 26 de mayo de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NSAL/unidad_02/descargables/NSAL_U2_Contenido.pdf