

Renut (2008) 2 (6): 248-255

Aspectos Generales de la Gestión en un servicio de Alimentación

Luis Pino¹, Selena Bejar²

¹Nutricionista Hospital Aurelio Diaz Ufano y Peral. ²Diplomada en control de calidad de alimentación.

Email: selebejar@yahoo.com, pinoluis2001@hotmail.com

Competencias adquiridas: Al finalizar este artículo los lectores podrán:

- a. Conocer los tipos de servicios de alimentación que existen.
- b. Conocer las diferentes Normativas Nacionales para servicios de alimentación.
- c. Seleccionar la Norma Sanitaria que más se adecue al servicio de alimentación en que labore.

Palabras clave: *sistema de calidad, normas sanitarias, calidad sanitaria, inocuidad de alimentos, política de seguridad alimentaria.*

Resumen

Un servicio de alimentación (SA) debe dejar de ser considerado como un simple área de preparación de alimentos y pasar a ser entendido por la alta Dirección de la empresa o Institución que la dirige como una planta de producción de alimentos. La Dirección debe establecer e implantar un sistema de calidad que se ajuste a las necesidades de su entorno, definir la política de calidad y objetivos que regirán el funcionamiento de la planta con lo cual se podrá brindar, a sus usuarios, alimentos seguros, saludables e inocuos.

Considerando esta premisa, el implementar un SA sin importar su tipo: Colectivo, Asistencial, Autoservicio, Restaurantes o servicios afines, no debe ser tomado a la ligera. Si el profesional Nutricionista es el que debe asumir el mando de alguno de ellos, debe dominar la Norma o normas sanitarias que regirán sus actividades, de modo que pueda diseñar propuestas de mejora continua.

El objetivo de la presente revisión y de las sucesivas es mostrar una secuencia de eventos y procesos adecuadamente sustentados que lleven a la organización de un servicio de alimentación.