

ORGANIZACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL ÁMBITO LABORAL

BASSO, María; BIONDI, Antonella; MERLINO, Daiana Elba Lujan; ZARRANZ, Vanesa; BUFFAGNI, Gabriela

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación surge a partir de un trabajo previo realizado en el Sindicato de Empleados de la Industria del Vidrio y Afines de la República Argentina (S.E.I.V.A.R.A), donde se manifiesta como objetivo a futuro, la implementación de un Servicio de Alimentación destinado al sector gerencial y administrativo.

Se ha comprobado que realizar una alimentación saludable dentro del ámbito de trabajo ayuda a disminuir el estrés laboral, aumentar la productividad y reducir la tasa de ausentismo.

Por este motivo, se realizó la búsqueda de leyes, normas y códigos tanto en el ámbito Nacional como Internacional para reglamentar la puesta en marcha del servicio. Como norma internacional, se analizó el Codex Alimentarius, el cual introduce la utilización del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Como norma nacional, se estudió el Código Alimentario Argentino (CAA), reglamento técnico de carácter obligatorio en nuestro país, haciendo hincapié en el capítulo II para habilitar el servicio.

El diseño funcional y circulatorio potencial del servicio junto con el equipamiento a utilizar, se plasma en un plano teórico analizado cautelosamente para la realización de menús acordes a

la población a la que se va a asistir. Los mismos cuentan con ocho listas de verano y ocho listas de invierno; con tres variantes: régimen general, régimen vegetariano y régimen hipocalórico.

En base a lo analizado, vemos la posibilidad de concretar la puesta en marcha del Servicio de Alimentación en un corto a mediano plazo.

Palabras claves: Servicio De Alimentación, diseño, normas, Código Alimentario Argentino.

ABSTRACT

The present research work is the result of a previous piece of work performed in the Sindicato de Empleados de la Industria del Vidrio y Afines de la República Argentina (S.E.I.V.A.R.A) where it is stated as a future goal the implementation of Food Service whose recipients will be the Managing and Administrative areas.

It has been proved that having a healthy diet within the working environment helps to reduce stress, increases productivity and reduces absenteeism rates. For this reason, a search was carried out looking for laws, norms and codes not only at National but also at International level to regulate the start up of such service. As international norms is concerned, the Codex Alimentarius was analyzed. Such code introduces the Dangers Analysis and Control Critical Points (HACCP). As regards National Norm, the Argentinian Food Code (CAA) was studied. This code is an obligatory technical regulation in Argentina. We paid special consideration to Chapter 2 in order to put the service into practice. The functional and circulatory design of the service together with the equipment to be used is embodied at a theoretic level and carefully analyzed to make menus according to the population who will be fed. They consist of eight summer lists and eight winter lists, with three varieties: general diet, vegetarian diet and hipocaloric diet. All things considered, we see the possibility of setting up the Food Service within a short or mid term.

Key Words: Food Service - Design - Norms - Argentinian Food Code