





FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CÁTEDRA: ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL
ASIGNATURA: ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL



EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Yury M Caldera P
Móvil: (+58) 412 9710887
e-mail: yurycaldera@infoalimentario.com

Caracas, Venezuela

AGENDA

1. Antes del fuego
2. Después del fuego
3. Edad de los metales
4. Tipos de servicios de alimentación
5. Factores que influyeron en la industria de alimentos
6. Edad media
7. Edad media y renacimiento
8. Edad moderna
9. En Venezuela
10. Servicios de alimentación del siglo XXI

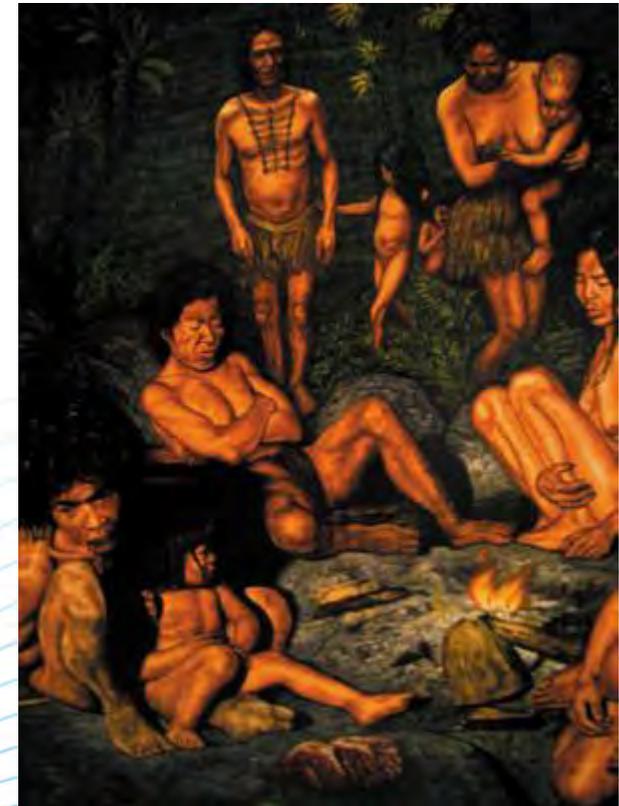


ANTES DEL FUEGO

80.000 A.C

Hombre cazador recolector

- Herramienta de piedra o elementos naturales
- Alimentos crudos



DESPUÉS DEL FUEGO

3.500 - 10.000 a.C.

- Domesticación de animales
- Cocción de los alimentos: ASADO
- Aparición de los recipientes de barro
- Aparición de la agricultura



Los neandertales controlaban el fuego hace 400.000 años.

EDAD DE LOS METALES

6000 -2500 A.C.

Aparición de las grandes civilizaciones de la antigüedad

- Cocción de los alimentos: HERVIDO y ASADO
- Utilización de cubiertos
- Organización de las comidas: Banquetes
- Uso de las 3 comidas





Antiguo Egipto: preparación de alimentos



Banquet Scene in the tomb of Huya

Antiguo Egipto: sirviendo alimentos



Banquete griego

El desayuno solía consistir en un pedazo de pan mojado en vino.

La comida principal del día era a menudo gachas de cebada o pan con algunas verduras.

El pan, con un trozo de queso o algunas aceitunas e higos, constituía un almuerzo típico.

La alimentación de los griegos



Bacanal romano

TIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

NO COMERCIALES

Ordenes religiosas

Universidades

Residencias de nobles

Hospitales

Restaurantes escolares

Restaurantes industriales

Ancianatos

COMERCIALES

Hostelería

Restaurantes

Cafeterías

Comidas rápidas

Auto servicios

FACTORES QUE INFLUYERON EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



EDAD MEDIA

500 – 1.500 D.C.



Abadía de Canterbury

Casa de Norumberland

Reinado de Luis XIV

Universidad de Oxford



Cocina en la Edad media (1567)



Cocina en la Edad Media (1576)



Fig. 119.—Interior of Italian Kitchen.—Fac-simile of a Woodcut in the Book on Cookery of Christoforo di Messisburgo, "Banchetti compositioni di Vivende," 4to., Ferrara, 1549.

EDAD MEDIA Y RENACIMIENTO

500 – 1.700 d.C.

- El buen servicio de alimentos y bebidas era un privilegio de la aristocracia.
- La comida elegante fue introducida por una italiana de 14 años de edad, Catalina de Medici, que en 1533 se casó con el que sería el rey Enrique II de Francia.
- Luis XIV (1651). En la cocina del rey francés se empleaban a más de 300 personas y las actividades culinarias.



Hostal medieval



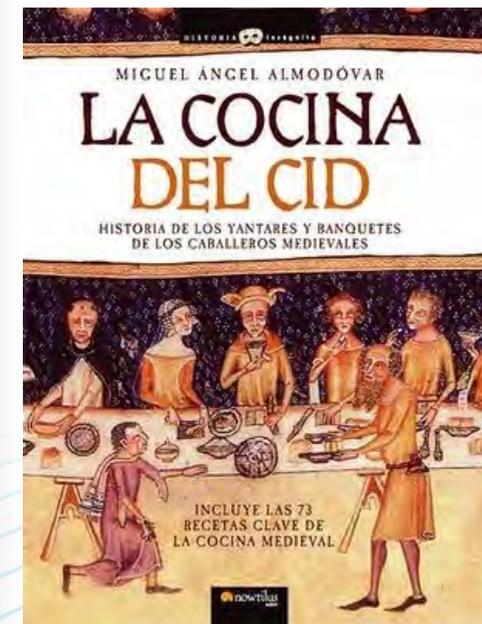
Banquete medieval



Kitchen (1580) Oil on canvas Pinacoteca di Brera, Milan



Cocina medieval



Banquete medieval

RENACIMIENTO

- El primer **establecimiento público** dedicado en forma exclusiva al servicio de alimentos abrió sus puertas en París, en **1765**. En una placa de madera de roble sobre la entrada aparecían las palabras:

"Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos".

- En español, esto significa "Vengan aquellos de estómago gruñente y yo los restauraré". De esta placa, específicamente de la palabra latina restaurabo (yo restauraré), proviene el término restaurante.



✠

VENITE AD ME VOS

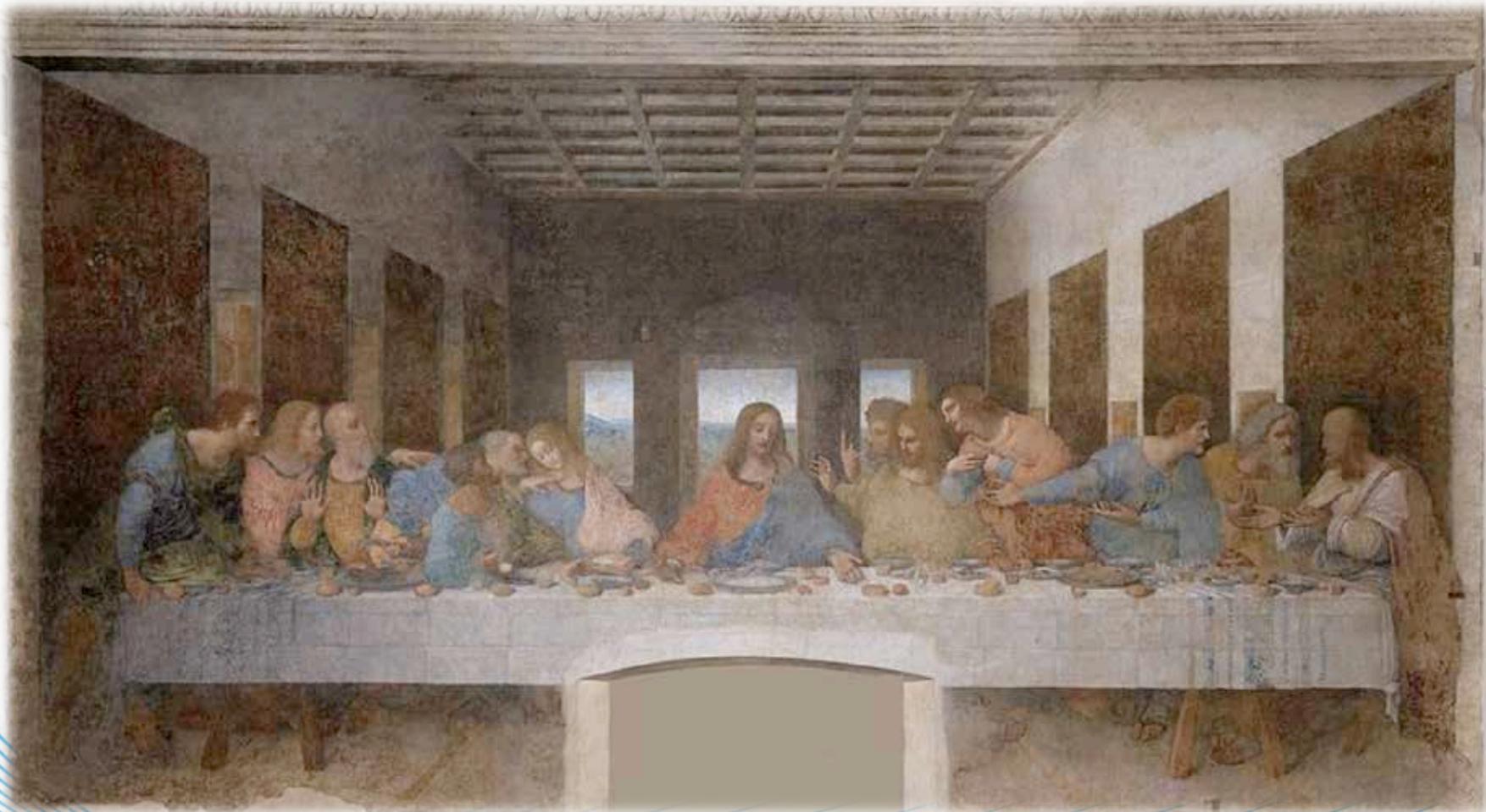
QUI STOMACHO LABORATIS

ET EGO RESTAURABO VOS





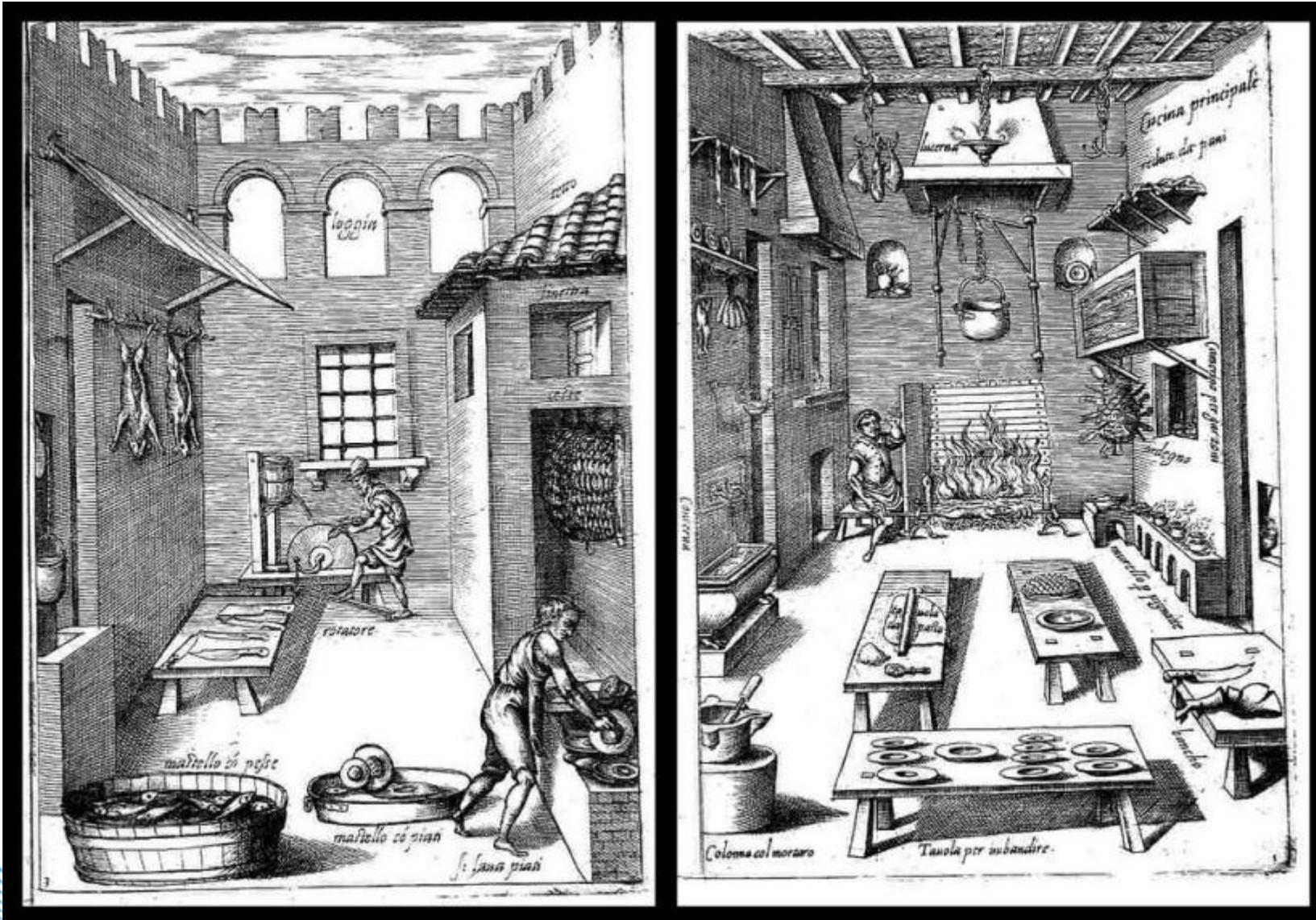
Mosaico en la pared de una farmacia de Gijón



1495-1498.



Típica mesa en el renacimiento



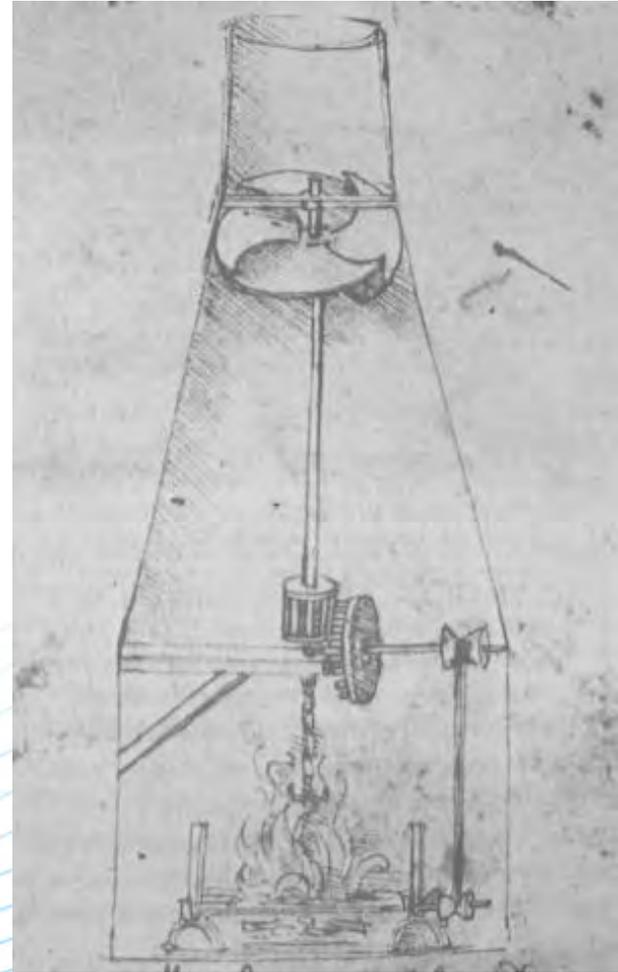
Bartolomeo Scappi, cocinero privado del papa Pío V, publica *Del arte de cocinar* (1551)



Bartolomeo Scappi, cocinero privado del papa Pío V, publica *Del arte de cocinar* (1551)



Neuschwanstein Castle Kitchen (1886) Alemania



Abadía de Canterbury

EN VENEZUELA



Cocina colonial en Venezuela



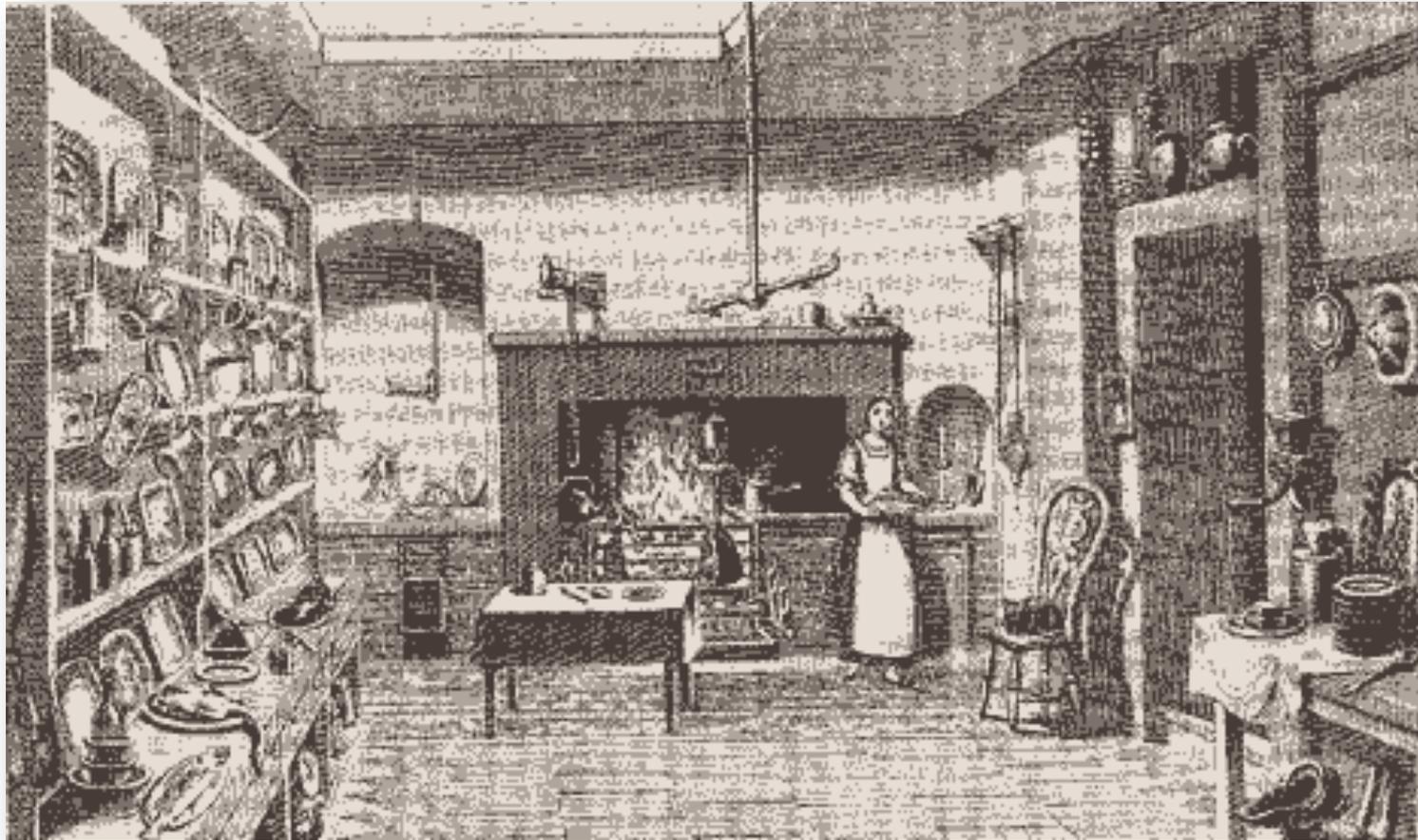
Cocina colonial en Venezuela

EDAD MODERNA

- A finales del siglo XVIII (revolución industrial) en UK por ley se hace obligatorio suministrar alimentación a jóvenes trabajadores.
- El servicio de alimentos se extendió al público en general en la década de 1880, con la Revolución Industrial.
- Florence Nightingale estableció la dietética como servicio hospitalario
- La primera cafetería abrió sus puertas en Nueva York, en 1885.



Florence Nightingale (1820-1910)



Cocina de Servicio del siglo XIX

“MEJORAR EL ENTORNO DEL HOMBRE”



***Robert Owen (1771-1858)
considerado “el padre del cooperativismo”,***



EN VENEZUELA



La estructura social en la colonia determinaba el acceso, tipo y “servicio” de alimentos del que disfrutaban los grupos sociales



ESTRUCTURA SOCIAL EN LA COLONIA

ABORIGEN: Pueblos originarios

Europeo

CRIOLLO: españoles nacidos en los territorios Americanos

MESTIZOS: mezcla de indígena y europeo

CASTIZO: mezcla de mestizo con europeo

MORISCO: mezcla de mulata y europeo

CHOLO: hijo de mestizo e indígena

MULATOS: mezcla de africano y europeo

ZAMBO: mezcla de africano con indígena

NEGROS: Esclavos traídos de Africa



ALIMENTACIÓN DE LOS INDÍGENAS

- Maíz
- Papa
- Granos
- Yuca dulce
- Yuca amarga

**CASABE, AREPA,
CHICHA, CACHIRI**



ALIMENTACIÓN DE LOS ESCLAVOS



Ilustración de esclavos en plantaciones de Cúa



Yuca hervida y tasajo (carne salada)
Gallinas y cochinos

Maíz, Yuca, Arroz, Plátano, Cebolla,
Leche y carne de Res

Alimentación de la Obras pías. Reglamento dela Hacienda Chuao

ALIMENTACIÓN COLONIAL



30

1. De español é india produce mestizo
(Spaniard and Indian Produce a Mestizo)

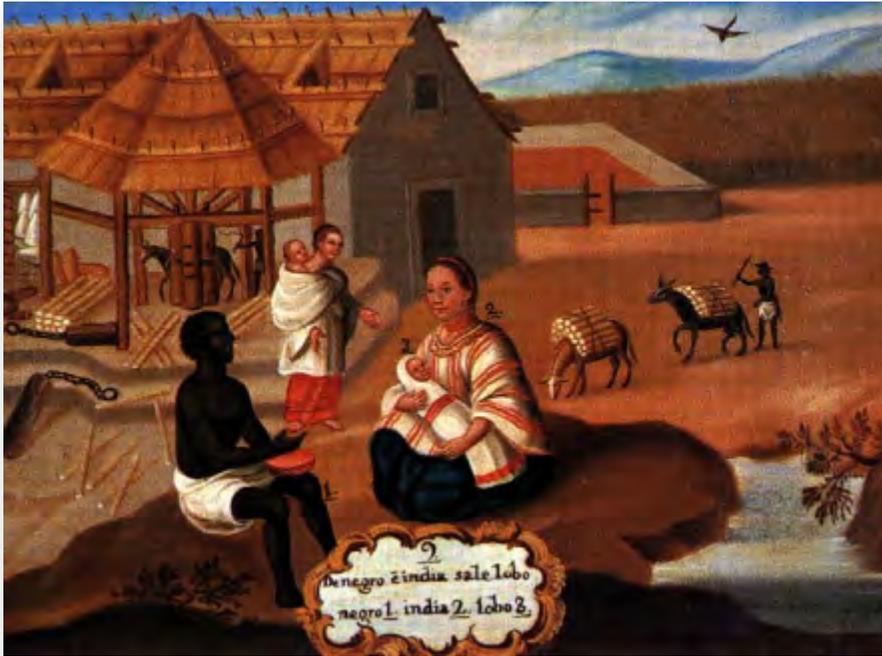


FIG. 18 Ramón Torres, *1. De Español é Yndia, Mestizo* (From Spaniard and Indian, Mestizo), circa 1780, oil on canvas, 13 × 17¼ in.



49
De Español y Negra nace Mulata
(From Spaniard and Black, a Mulatto Is Born)





43

14. De albarrado e india nace Cachimboreta

(From Albarrado and Indian, a Cachimboreta Is Born)





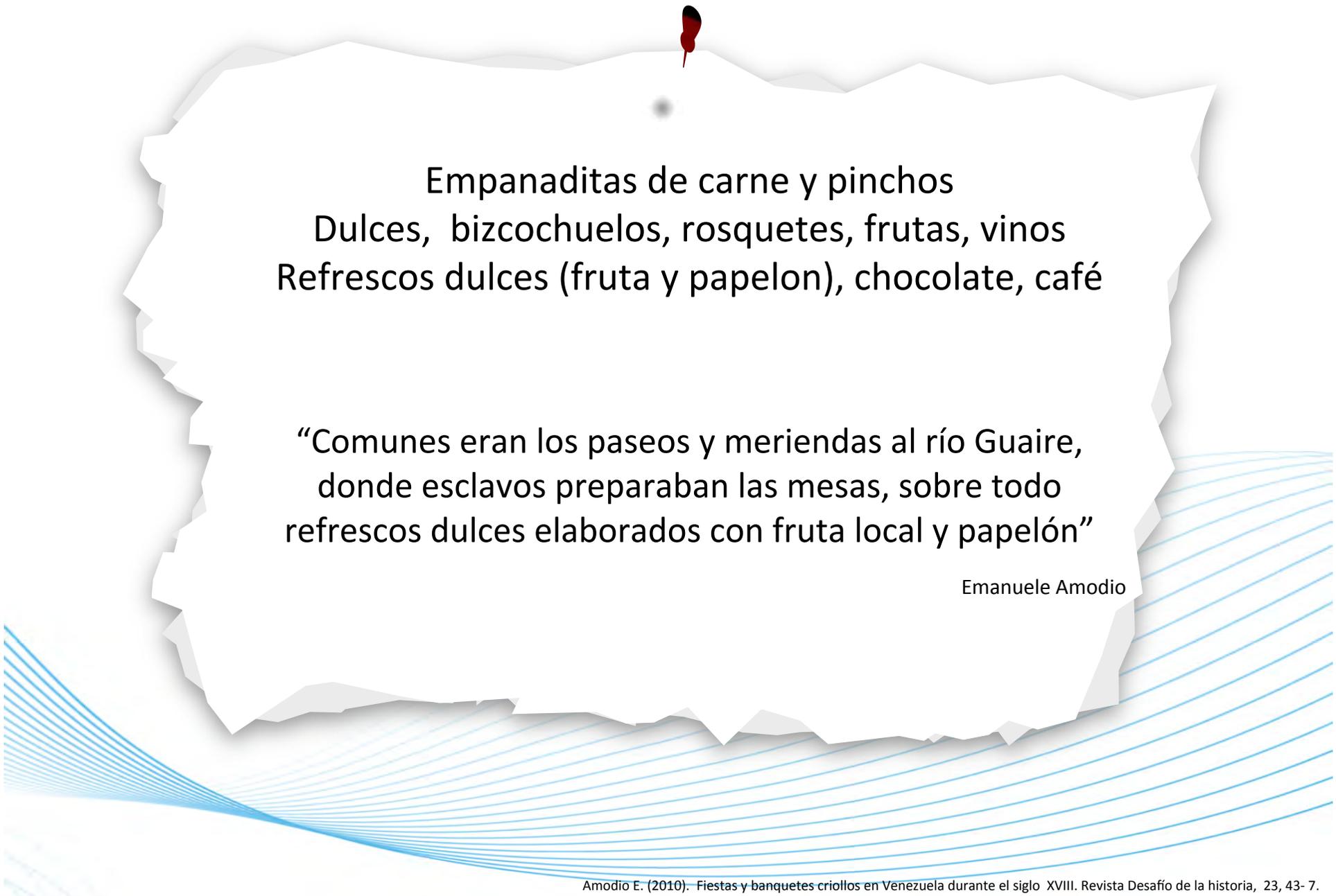


Cocina colonial en Quinta Anauco

ALIMENTACIÓN DE LAS CLASES DOMINANTES



Francisco de Asís comiendo en compañía del Alcalde Gobernador Don Ruy Fernández de Fuenmayor, hacia 1727. Iglesia de San Francisco de Asís. Caracas



Empanaditas de carne y pinchos
Dulces, bizcochuelos, rosquetes, frutas, vinos
Refrescos dulces (fruta y papelón), chocolate, café

“Comunes eran los paseos y meriendas al río Guaire,
donde esclavos preparaban las mesas, sobre todo
refrescos dulces elaborados con fruta local y papelón”

Emanuele Amodio



"Laguna de Boleíta". Manuel Cabré.



Dieta terapéutica en los hospitales de Caracas

Margarita Escudero

Un repaso a los distintos menús ofrecidos en el Hospital del Señor San Pablo (uno de los cuatro hospitales de los cuales disponía la Caracas colonial), reconstruidos a través de documentos resguardados en el Archivo General de la Nación, nos permite tener un interesante panorama de la relación entre enfermedades y alimentación que sostenía la medicina occidental de la época

Algunos de los edificios que se conservan en el Hospital del Señor San Pablo, en el centro de la Plaza San Pablo que lo rodea, con la Iglesia del Señor San Pablo (1700), que servía para las actividades de culto y de enseñanza de los niños de la zona. Fotografía: Pedro Linares.

Hospital Señor de San Pablo. Caracas (en funciones desde 1770)

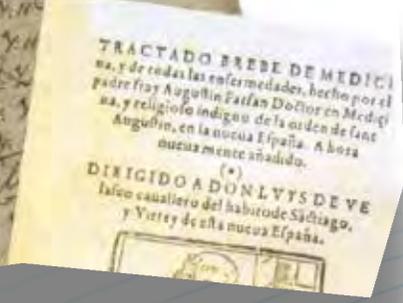
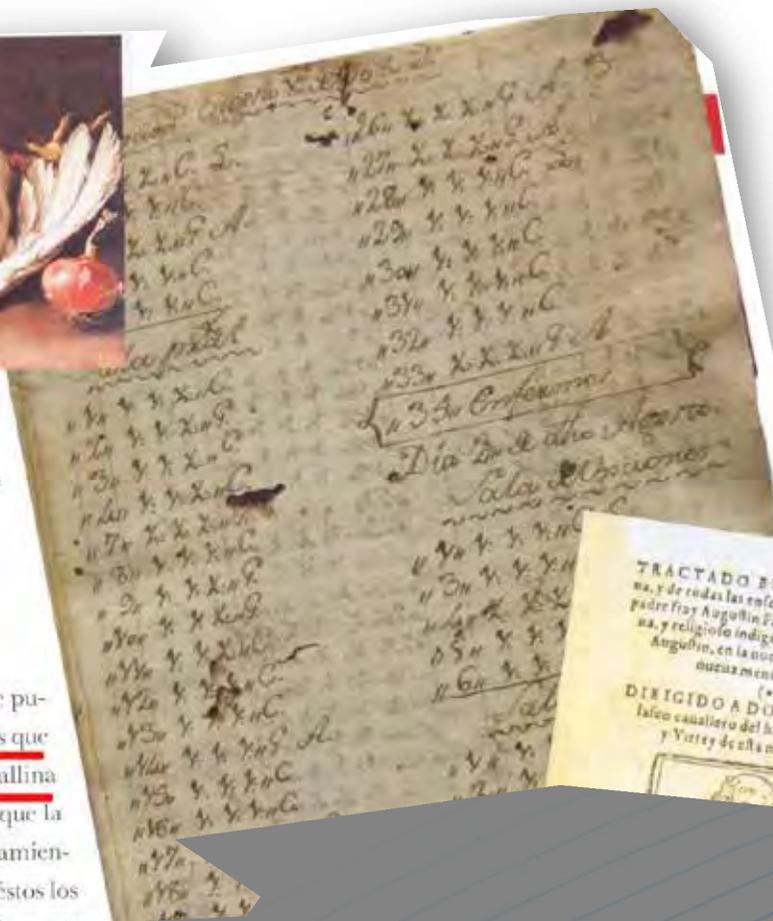
Los procedimientos curativos utilizados en las instituciones hospitalarias coloniales de la Provincia de Venezuela no diferían sustancialmente de los que utilizaba cualquier médico formado en las prácticas médicas occidentales, signadas por las enseñanzas de Hipócrates y Galeno. En este sentido, la dietética y la farmacia eran los tratamientos preferidos de los médicos de la época, pues aún a finales del XVIII la cirugía era utilizada escasamente para hacer sangrías y atender abscesos superficiales. Partiendo de este principio, es fácil entender por qué entre el 1 de agosto de 1768 y el 19 de junio de 1770, el entonces mayordomo en funciones del Hospital del Señor San Pablo de Caracas –instalación sanitaria que atendía exclusivamente pacientes del sexo masculino–, don Gonzalo Quintana

Barreto, toma la iniciativa de elaborar un registro único en su tipo en el país titulado Formulario y arreglo respectivo a las raciones de alimentos, identificado con el número 814 en la Sección Real Hacienda del Archivo General de la Nación (AGN), en donde aparecen claramente señaladas y precisadas por el médico tratante para ese periodo –don Francisco Guasch–, las dietas y raciones prescritas para cada enfermo. Uniendo esta información con la contenida en el Tomo Único del Hospital San Pablo (AGN) donde constan las cuentas correspondientes a la cantidad de alimentos adquiridos durante el mismo periodo, se logró la reconstrucción de los menús y las cantidades que conformaban las dietas terapéuticas recibidas por los pacientes, de acuerdo a las dolencias que cada uno de ellos padecía.



*La dietética era considerada por la medicina de la época como una de las herramientas más efectivas en los tratamientos de las enfermedades. En el centro de las decisiones relativas a la alimentación se encontraba la conveniencia o no del consumo de carnes por parte de los enfermos. A la izquierda: RACIONES ALIMENTARIAS DEL HOSPITAL DEL SEÑOR SAN PABLO (ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN) Y COPIA DEL TRATADO BREVE DE MEDICINA DE FRAY JUAN FARFAN (MÉXICO, 1591).

A partir de estos datos, se pudo constatar en líneas generales que el atol, el pan de trigo y la gallina eran a la dieta terapéutica, lo que la purga y la sangría eran al tratamiento médico quirúrgico, siendo éstos los alimentos que se suministraban.



EN VENEZUELA SIGLO XIX



CRISTÓBAL
VENEZUELA

PRIMERA

Nº 95 Foto R. MÜLLER

EN VENEZUELA SIGLO XX



Anónimo. Cocina del comedor popular de la Plaza España, Período presidencial de Isaías Medina Angarita 1941-1945

EN VENEZUELA



Anónimo. Cocineras de un comedor popular, Período presidencial de Marcos Pérez Jiménez 1952-1958

EN VENEZUELA



**Foto Valencia. Cocina de un comedor popular, Período
presidencial de Rómulo Betancourt 1959-1964**

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XXI

ACTITUDES DEL HOMBRE FRENTE AL ALIMENTO

- Sentido de familia
- Caridad misericordia
- Concepto científico
- Alimento como don del cielo
- Como exigencia
- Como símbolo de estatus social

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XXI

- Tecnología de diseño
- Tecnología de alimentos
- Tecnología informática
- Control de microorganismos
- Teorías de sistemas
- Normas de calidad
- Legislación
- Desarrollo sustentable





PRACTICAS DESARROLLO SUSTENTABLE



Guía Técnica Colombiana GTC 24.

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XXI

1206

1 *priated \$1,000,000 for fiscal year 2010 to carry out*
2 *this subsection.*

3 **SEC. 4205. NUTRITION LABELING OF STANDARD MENU**
4 **ITEMS AT CHAIN RESTAURANTS.**

5 *(a) TECHNICAL AMENDMENTS.—Section 403(q)(5)(A)*
6 *of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (21 U.S.C.*
7 *343(q)(5)(A)) is amended—*

8 *(1) in subitem (i), by inserting at the beginning*
9 *“except as provided in clause (H)(ii)(III),”; and*

10 *(2) in subitem (ii), by inserting at the beginning*
11 *“except as provided in clause (H)(ii)(III),”.*

Incorporación de información nutricional en los menús

NEO-RESTAURACIÓN

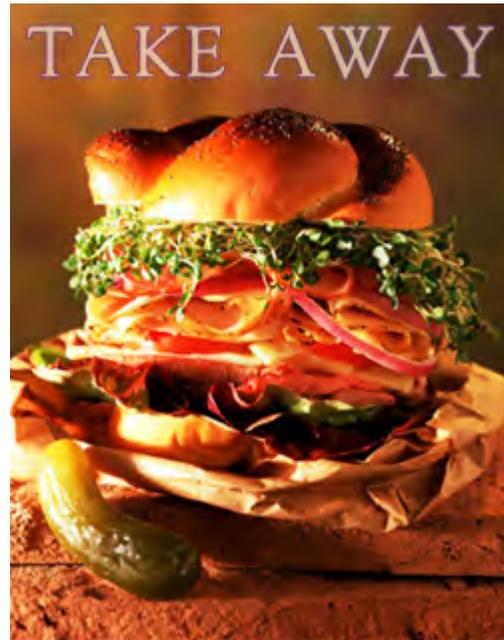
La Neorestauración es la de combinación de las nuevas tendencias en el ámbito de la gestión, las técnicas alimenticias más modernas, y las diversas formas de servicio. Estas últimas buscan muchas veces una mayor implicación del personal a cambio de una participación más activa por parte de los comensales.

NEO-RESTAURACIÓN

- 
- Self Service
 - Take Away
 - Delivery
 - Fast-Food
 - Vending
 - Bufete



Vending



Take Away



Delivery



Fast-Food

O'clock: la personalización de la comida a domicilio

26 FEBRERO, 2013



Muchos chilenos sienten cómo sus vidas toman un ritmo cada vez más acelerado. El tiempo se ha convertido en un bien preciado, necesario para lograr un saludable equilibrio entre el deber y el placer. Y como toda necesidad, otorga una oportunidad que los nuevos negocios deben aprovechar. O'Clock es un ejemplo de ello.

O'Clock es un servicio que entrega comida casera, absolutamente personalizada y a domicilio, que basa su filosofía en simplificar al máximo la rutina de alimentarse (sin sacrificar calidad), para que las personas puedan aprovechar ese tiempo en realizar otras actividades de su interés.

Por ejemplo, en el sitio web es posible armar a tu gusto los pedidos, optando por diversos tipos de ensaladas, platos de fondo, postres, bebestibles y snacks y recibiendo así la comida ideal, todo a través de su menú online.

Pero quizás lo más destacable, es que la personalización llega incluso hasta los mismos

¿Quieres conocer el potencial real de innovación de tu empresa?

Prueba GRATIS
InnovAcción@Meter



BEST PLACE TO
INNOVATE

Transforma cualquier empresa en tu mejor lugar para innovar



Visítanos
en Facebook

Más Leídas

Un buen servicio al cliente desde el punto de vista del consumidor

¡Proveedores, a mirar con lupa a Jumbo!

Lo que el vestido del producto debería cumplir



ESPAÑO
RECURSOS
AMERICANAS
SUPERMERCADO
TELECOMUNICACIONES
SERVICIOS
DE
INFORMACION

CONDON
XPG
DF

000 17 Y 18 MAR 2014

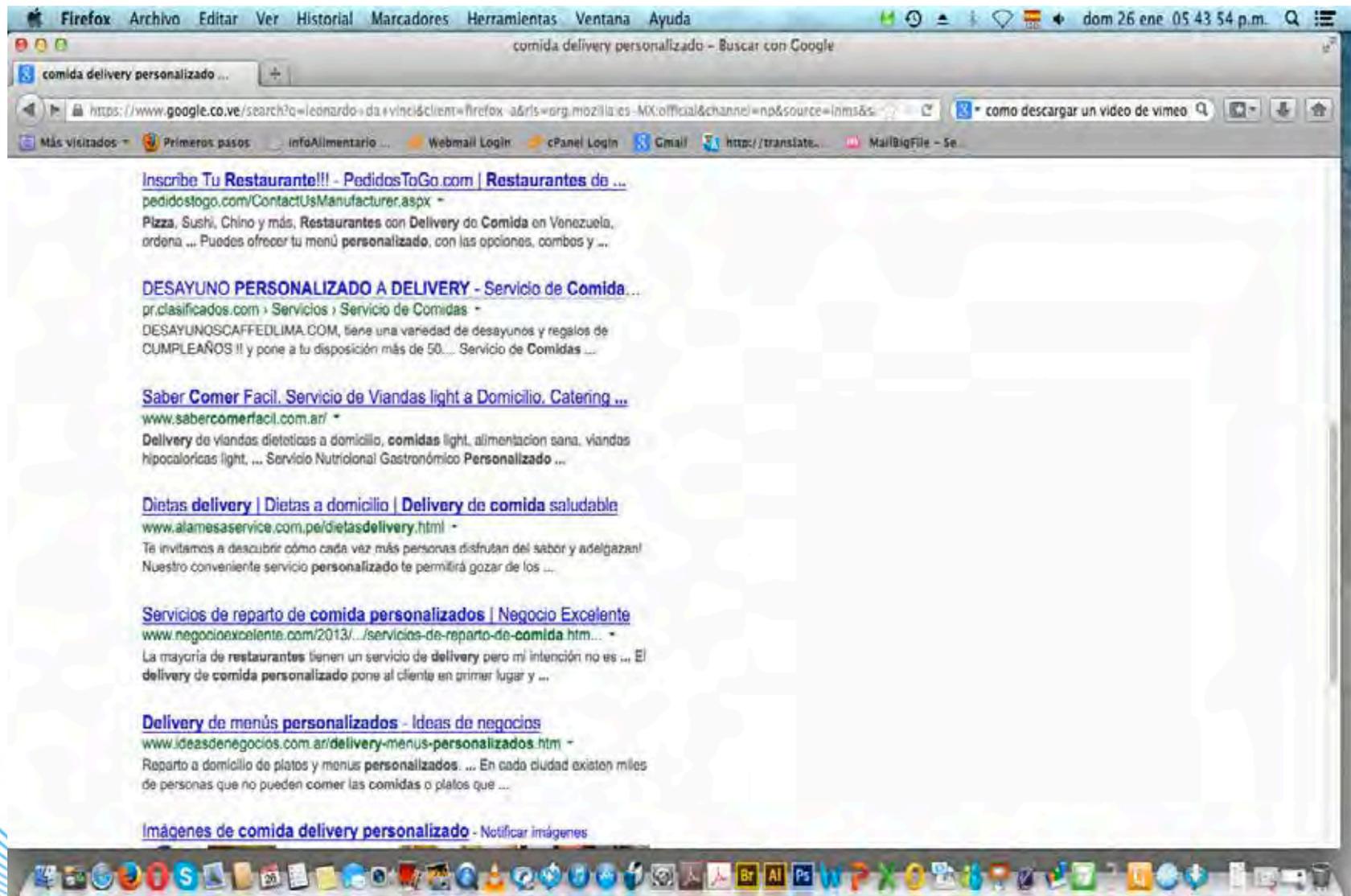
ESPACIO RIESCO
SANTIAGO
LATAM RETAIL
CONGRESS SHOP
RETAIL 2020
OPORTUNIDADES
Y DESAFIOS

AUSPONSOR
ORACLE
RETAIL

COLABORAN
COPEL
PPF

MEDESPONSOR
CAPITAL
REVAL
AMERICA
RETAIL

Delivery



Delivery

CRÍTICAS

Restauración TRADICIONAL	NEO-RESTAURACIÓN
<ul style="list-style-type: none">▪ Carta más amplia▪ Público objetivo de nivel adquisitivo medio-alto▪ Género de mayor calidad▪ Franja horaria limitada/reducida	<ul style="list-style-type: none">▪ Carta reducida▪ Público de nivel adquisitivo medio-bajo▪ Materia prima de menor calidad▪ Franja horaria ininterrumpida (+ amplia)

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XXI

Premium & Double Stacked Subs

The Feast
Pepperoni, Genoa Salami, Ham, Roast Beef, Turkey & Cheese

Cal	6" Sub	Cal	6" Sub
590	THE FEAST 5.29	330	DOUBLE* Turkey Breast 4.99
520	BIG PHILLY CHEESESTEAK 5.29	480	DOUBLE* Sweet Onion Chicken Teriyaki 5.49
580	PASTRAMI 5.29	420	DOUBLE* Subway Club® 5.29
		630	DOUBLE* Italian B.M.T.® 5.29

*Bases to Premium and DOUBLE STACKED® subs with at least 1 oz. of meat per 6" sub or 2 oz. of meat per footlong.
*DOUBLE refers to sandwich meat content only.

Make Any Premium or DOUBLE STACKED® Sub*
(660-1260 cal) A FOOTLONG Add 3.00

Chicken Combos

	Price	Calories
6 4 Pes CHICKEN	\$7.99	1235-1795
7 Chicken & Sausage JAMBALAYA	\$5.99	900-1240

Jambalaya Combo includes: biscuit + med drink

Seafood Combos

8 Popcorn SHRIMP	\$6.29	620-1180
9 WHITEFISH	\$6.29	680-1240

Combos include: reg side + biscuit + med drink

Incorporación de información nutricional en los menús

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XXI

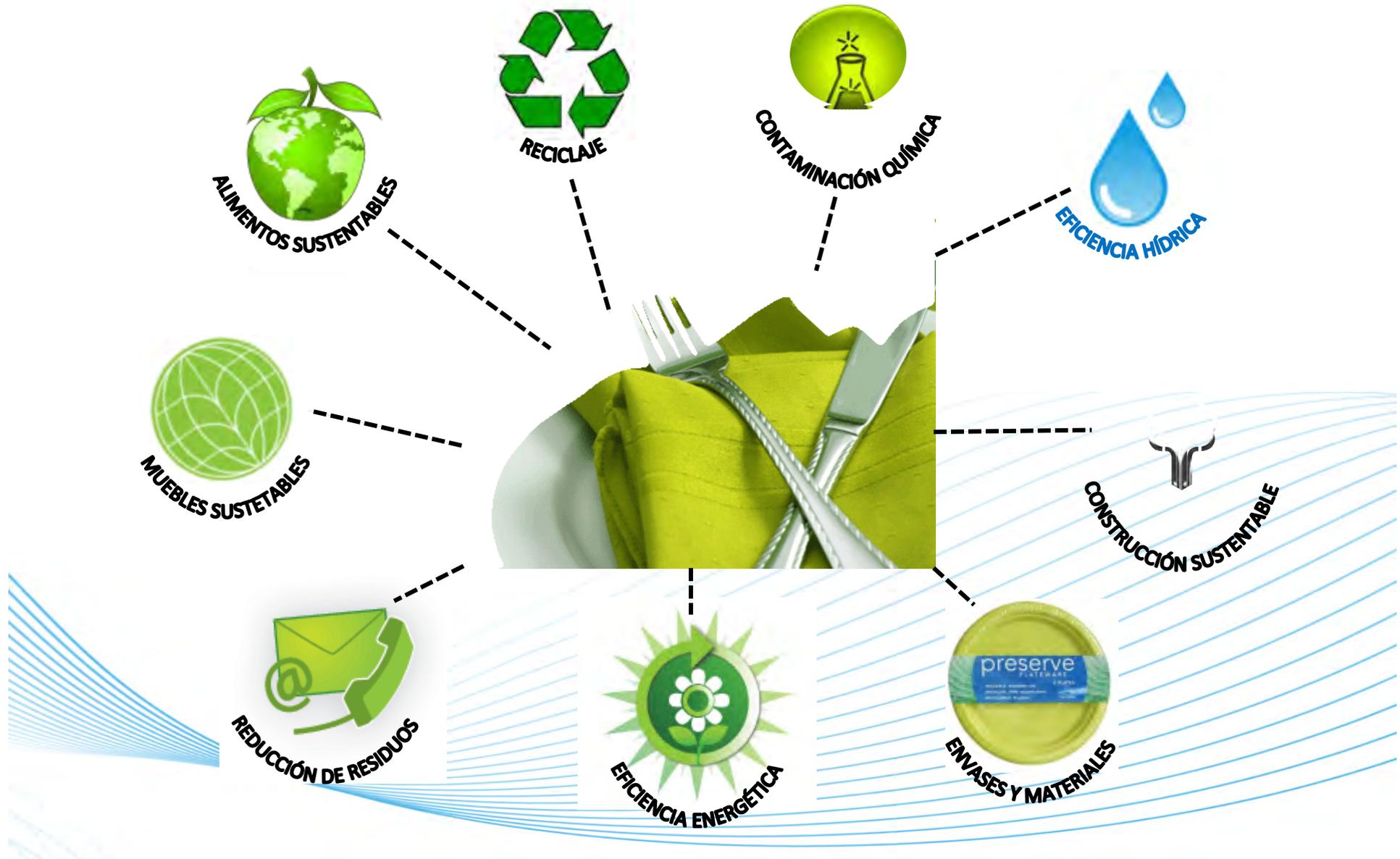
La empresa murciana **HRS Spiratube** ha desarrollado una maquinaria para proceso industrial de alimentos y platos preparados que permite cocinar conservando el sabor casero de los platos un sabor que a menudo se pierde cuando la receta original se reproduce en cantidades industriales y que determina el éxito o el fracaso del producto en los lineales de los supermercados.



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VERDES



ACCIONES Y ACTIVIDADES SOSTENIBLES



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XXI

Máquina Formadora de Alimentos de Artipac



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL SIGLO XXI

Type of product	Product name and manufacturer	Nano content	Purpose
Nutritional supplement	Nanoceuticals 'microhydrin' powder, RBC Lifesciences	Molecular cages 1-5 nm diameter made from silica-mineral hydride complex	Nano-sized microhydrin has increased potency and bioavailability. Exposure to moisture releases H ⁻ ions and acts as a powerful antioxidant.
Nutritional drink	Oat Chocolate Nutritional Drink Mix, Toddler Health	300nm particles of iron (SunActive Fe)	Nano-sized iron particles have increased reactivity and bioavailability.
Food contact material (cooking equipment)	Nano silver cutting board, A-Do Global	Nanoparticles of silver	Nano-sized silver particles have increased antibacterial properties.
Food contact material (crocery)	Nano silver baby mug, Baby Dream	Nanoparticles of silver	Nano-sized silver particles have increased antibacterial properties.
Food contact material (kitchenware)	Antibacterial kitchenware, Nanocaretech/NCT	Nanoparticles of silver	Nano-sized silver particles have increased antibacterial properties.
Food packaging	Adhesive for McDonald's burger containers, Ecosynthetix	50-150nm starch nano-spheres	These nanoparticles have 400 times the surface area of natural starch particles. When used as an adhesive they require less water and thus less time and energy to dry.
Food packaging	Durethan® KU 2-2601 plastic wrapping, Bayer	Nanoparticles of silica in a polymer-based nanocomposite	Nanoparticles of silica in the plastic prevent the penetration of oxygen and gas of the wrapping, extending the product's shelf life.
Food additive	Aquasol preservative, AquaNova	Nanoscale micelle (capsule) of lipophilic or water insoluble substances	Surrounding active ingredients within soluble nanocapsules increases absorption within the body (including individual cells).
Plant growth treatment	PrimoMaxx, Syngenta	100nm particle size emulsion	Using nano-sized particles increases the potency of active ingredients, potentially reducing the quantity to be applied.



La carrera por la calidad
no tiene línea de meta