



Nombre del alumno: Silvia Itzel Calderón Pulido

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de Febrero del
2022

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO:

¿Como debe de ser las instalaciones de un servicio de alimentos?

Las instalaciones de Las PYMES de alimentos deben cumplir con ciertos parámetros de estructura, distribución, ubicación, tamaño, ventilación, iluminación, sala sanitaria, agua potable, recolección de basura, entre otros, que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos que ahí se elaboran.



Este espacio está destinado para guardar alimentos no perecibles y aquellos que deben mantenerse alejados de la humedad. Por ello, es importante verificar previamente las condiciones del lugar, incluyendo el estado las tuberías que pasen cerca y los canales de ventilación.



¿Qué es el procesamiento de alimentos? Es el procedimiento o conjunto de ellos a los que se somete un alimento en su estado natural para modificar sus condiciones. Esto permite su conservación, mejorar su sabor, adecuar su apariencia u optimizar su valor nutricional.

El objetivo del diseño higiénico es reducir o eliminar el riesgo de que pueda existir una fuente de contaminación física, química o microbiológica para los alimentos, tanto de forma directa como indirecta.



Diversos materiales como la madera, acero inoxidable, cerámica, vidrio, etc., han sido utilizados en la fabricación de equipo, mobiliario y utensilios para el procesamiento de los alimentos.



Bibliografía:

UDS.2021. Servicio De Alimentos. Utilizado el 12 de Febrero del 2022.PDF

[URL:https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf)