



Mi Universidad

Ensayo.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Ensayo: Localización y diseño de instalaciones y el equipo.

Parcial: 2do parcial.

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos.

Nombre del profesor: LNU. Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 5to Cuatrimestre.

PASIÓN POR EDUCAR

16 de febrero de 2023, Comitán de Domínguez, Chiapas.

Introducción

El presente ensayo hablara sobre la planeación al momento de buscar el lugar de ubicación de las instalaciones para ofrecer ya sea nuestros bienes o servicios. Esta se realiza en dos etapas, en la primer etapa se analiza y decide la zona en la que se localizara la planta y posteriormente en la segunda etapa se elegirá el sitio, ya considerando los costos, topografía y la situación de los terrenos propuestos, así como la importancia de tener presentes las posibles fuentes de contaminación y las medidas a tomar para proteger los alimentos siendo como objetivo buscar siempre la inocuidad de los alimentos.

Desarrollo:

La planeación para la localización de las instalaciones no es de mucha ayuda y es necesaria para encontrar un lugar apto para ofrecer nuestros servicios, se debe tener en cuenta la ubicación del lugar, la cantidad de demanda que tendrá, aumentar el mercado así como la posibilidad de expandirse en un futuro y poder brindar un mejor servicio de calidad, mediante esta manera cubrir las necesidades de la población con el producto y/o servicio.

Por esta razón es preciso determinar el país, región, ciudad y lugar en el que pensamos colocar la instalación del establecimiento al tener esto resuelto se deben determinar las áreas necesarias para el buen funcionamiento de éste y proteger la inocuidad de los alimentos si eso pensamos ofrecer, también delimitar la división del trabajo que a cada persona le corresponderá, los niveles de autoridad para evitar futuros conflictos y que cada uno tenga su responsabilidad del trabajo que se le asignará.

El establecimiento tiene que cumplir con ciertos requisitos para poder operar, como contar con un equipo que pueda permitir el mantenimiento, una limpieza adecuada, buenas prácticas de higiene para evitar la contaminación de los alimentos, buscar las medidas necesarias para protegerlos. Estos requisitos tienen como objetivo asegurarnos que lleguen a eliminarse o se reduzcan a niveles inocuos los microorganismos perjudiciales o sus toxinas que puedan estar presentes naturalmente en los alimentos o haber sido contaminados durante las distintas manipulaciones que tuvo antes de llegar

al establecimiento, es importante también que el agua que se suministrará en el establecimiento sea agua potable y con instalaciones apropiadas para el almacenamiento como el control de temperatura.

Los establecimientos no deben ubicarse en lugares que puedan representar una amenaza para la inocuidad de los alimentos ya sea cerca de zonas expuestas a inundaciones o aquellas zonas que sea muy común infestaciones de plagas (insectos, ratones, etc.) O las zonas en las que sean difíciles o se nos dificulte no realizar de manera eficaz eliminar los derechos tanto sólidos como líquidos. Los directores deberán asegurar la aplicación de procedimientos eficaces para hacer frente a cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos y permitir que se retire del mercado, completa y rápidamente, todo lote de producto alimenticio terminado que comporte tal peligro.

El control inadecuado de la temperatura de los alimentos es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o del deterioro de éstos. Tales controles comprenden la duración y la temperatura de cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento. Debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Conclusión

Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones para: Facilitar todos los procedimientos de saneamiento, el que pueda funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas, principalmente evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo, a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, escombros y productos químicos. Son algunas de las razones por las que tenemos tener en cuenta al momento de decidir el lugar en el que pensamos ubicar nuestro establecimiento ya que no queremos llegar a afectar la salud de los futuros clientes al ser descuidados en la infraestructura o la ubicación de nuestras instalaciones.

Fuentes de Consulta

Libro de Servicio de alimentos UDS. (s. f.). [Libro electrónico]. En Unidad II. Localización y diseño de instalaciones y equipo

(pp45-63.). Recuperado el 08 de febrero de 2023 de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>