



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

MATERIA: SERVICIO DE ALIMENTOS

Tema: Ensayo unidad 2.

Profesor: DALIA DE LOS ANGELES PEREZ ESCOBEDO

Alumno: Sylvia Mileth Gutierrez Citalan.

5 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas 8 de Febrero del 2023

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

La organización de los servicios de alimentación es clave para el funcionamiento del profesional de nutrición así que es necesario estudiar el sistema de capacidad para implementar en el campo que se va realizar un servicio como es el comercial que es el que se considera donde se transforma los alimentos para formar un producto de venta para brindar un mejor servicio de calidad y satisfacer las necesidades de la población. Se necesita de la planeación de menús que está en manos de los chef, cocineros y nosotros como nutriólogos. Veamos a continuación la planeación de un proyecto de localización

Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones para:

- Facilitar todos los procedimientos de saneamiento
- Poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas
- Evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, escombros y productos químicos

La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representa un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.

El estudio de la localización también es un elemento vital para el análisis de proyectos nuevos o de expansión desde el punto de vista financiero-económico

Es preciso determinar cuál es el país, región, ciudad y lugar en el que se emplaza una instalación. El estudio de localización tiene como propósito

encontrar la ubicación más ventajosa para el proyecto; es decir, cubriendo las exigencias o requerimientos del proyecto, contribuyendo a minimizar los costos de inversión y, costos y gastos durante el periodo productivo del proyecto.

Establecimientos : Al decidir el emplazamiento de los establecimientos alimentarios, es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación,

Deberán ubicarse normalmente alejados de: amenaza grave de contaminación de los alimentos

Estructuras internas y mobiliario :Las estructuras al interior de las instalaciones alimentarias deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar

Servicios de abastecimiento de agua : Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura, a fin de asegurar, en caso necesario, la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Iluminación :Deberá disponerse de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. En caso necesario, la iluminación no deberá dar lugar a colores falseados.

Almacenamiento: En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles.

Control del tiempo y de la temperatura :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.

Adquirir este conocimiento es de gran utilidad, ya que nos permite conocer las normas de limpieza y calidad a la hora de ofrecer servicios de alimentos y nos hace ver los posibles peligros que nos enfrentamos a la hora de emprender una empresa.