



NOMBRE DE ALUMNO: AZENETH ISABEL NAJERA ARGUELLO

NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. DALIA DE LOS ANGELES PEREZ ESCOBEDO

NOMBRE DEL TRABAJO: ENSAYO

MATERIA: SERVICIO DE ALIMENTOS

GRADO: 5°

GRUPO: NUTRICIÓN

A continuación en el siguiente trabajo hablaremos sobre la capacidad que tienen las empresas para analizar y estudiar con el fin de poder brindar mayor demanda abarcando las utilidades para la empresa y con el tiempo expandirse. También es importante la localización de las instalaciones industriales o de servicios ya que este es un elemento importante que se debe tomar en cuenta al planificar futuras operaciones de algunas empresas.

La aplicación para todas las empresas es necesario analizar el sistema de capacidad de estas lo cual hay que ser precisos ya que con el tiempo aparecen nuevas empresas que traspasa fronteras a nivel global el costo del factor trabajo sigue siendo importante en algunas industrias y procesos de fabricación, es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar, todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda, para así aumentar su mercado y brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades a la mayor parte de la población consumidora del producto.

En la organización de los servicios de alimentación es muy importante funcionamiento del profesional de la nutrición es representar un elemento clave al que se debe tomar en cuenta cuando planifiquemos facturas operaciones de cualquier empresa, el objetivo que persigue es lograr una posición de competencia basada en menores costos de transporte y en la rapidez del servicio. La selección de alternativas se realiza en dos etapas, en la primera se analiza y decide la zona en la que se localizara la planta, y en la segunda, se analiza y elige el sitio, considerando los factores básicos como: costos, topografía y situación de los terrenos propuestos.

Cuando hablamos de tecnología se refiere al proceso técnico ya que está vinculada la actividad y desarrollo de investigación esto con el fin de innovar técnicas de producción, por lo tanto como bien sabemos la tecnología forma parte de la vida y el trabajo, estructura necesaria para lograr una planificación con el equipos adecuados para cada área de trabajo, también decidir tener presente las posibles fuentes de contaminación así como las medidas de prevención por alimentos.

Por lo otro lado la tecnología supone al progreso técnico ya que está vinculado al investigación y a innovar técnicas de producción la tecnología cumple un papel importante para la vida y trabajo en cómo afectan en las diferentes formas a la actividad laboral en una estructura correcta para poder llevar la purificación con equipamiento y los utensilios necesarios para cada área, es importante que las áreas que son más delicadas son en la manera de distribuir los alimentos a pacientes y en las áreas para preparar leche y dietas adecuadas en este caso en un hospital.

Esto debe tener un control sanitario de muy buena calidad de igual manera en los establecimientos alimentarios es necesario tomar en cuenta las fuentes de contaminación en la ubicación es importante considerar medidas protectoras como en zonas que estén contaminadas como actividades industriales que constituyen una amenaza por la contaminación de alimentos entre otras. También al tener un buen equipo que permita un mantenimiento y limpieza adecuado o facilite buenas prácticas de higiene para que las estructuras al interior de las instalaciones deben tener materiales duraderos y fáciles de mantener limpiar y desinfectar. 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, tales instalaciones y estructuras deberán estar emplazadas, proyectadas y construidas de tal manera que se evite, en la medida en que sea razonablemente posible, la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas. El agua potable deberá ajustarse a lo especificado en la última edición de las Directrices para la Calidad del Agua Potable, de la OMS, o bien ser de calidad superior.

El equipo utilizado para cocinar aplicar tratamientos térmicos enfriar almacenar temperatura de los alimentos es muy importante saber la función de un profesional de la Nutrición esto es muy importante la organización de un servicio de alimentación. Este equipo deberá tener también un diseño que permita vigilar y controlar las temperaturas, cuando sea necesario, el equipo deberá disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que pueda tener un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Por lo tanto hay que tener los requisitos generales indicados para cocinar aplicar térmicos enfriar almacenar o congelar alimentos que deberán ser proyectados no así es temperaturas que se necesitan los alimentos, la Nutrición es vital importancia en la organización de un servicio de alimentos pero no menos importante de la función de los cocineros y personales operativos, que con la cooperación de todos el personal da como resultado el cumplimiento del objetivo.

En conclusión hay que tener en cuenta todos los establecimientos y aspectos que se tiene equipo de sanidad y tener en cuenta las necesidades de alimentación de las personas esto permite una alimentación de buena calidad e inocua, deberá haber servicios de higiene adecuados para el personal, con el fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. El diseño de estas instalaciones indica a la organización de las instalaciones físicas de la compañía con el fin de promover el uso eficiente de sus recursos, personal, equipo, materiales y energía. Incluye la ubicación y el diseño de esta, la distribución de la empresa y el manejo de materiales.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. ANTOLOGÍA SERVICIO DE ALIMENTOS. PDF. Recuperado el 18 de Febrero del 2023. Pgs. 45-65.