



“Ensayo”

Nombre de alumno: Alejandra Pérez Gómez

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo

Materia: Servicio de alimentos

Parcial: 2

Cuatrimestre: 5º

Licenciatura: Nutrición

Fecha: 18 de febrero del 2023.

Localización y diseño de las instalaciones y el equipo

En este ensayo hablaremos sobre la importancia sobre el estudio de capacidad que tienen las empresas para la productividad. Tiene un factor fundamental en las industrias y procesos de fabricación, que incluye en los servicios de alimentación, así como el servicio comercial que es considerado a la transformación de la alimentación como producto de venta. La localización se da por las instalaciones o industriales y de servicios que es un elemento fundamental para la planificación de cualquier empresa, así como el estudio de la localización ya que estos factores reflejan el punto financiero- económico. Logrando así que ambas situaciones engloben y se actualicen gracias a la tecnología ya que es un elemento importante en la configuración de las condiciones de vida y de trabajo.

Para hablar más a fondo sobre estos temas importantes en la vida cotidiana, debemos tener en cuenta muchos puntos y uno de ellos es la importancia que debe tener una planificación para poder implementar una empresa, con el objetivo que la empresa se pueda analizar y estudiar los sistemas de capacidad que tienen, para poder ser implementado correctamente, teniendo el fin de abarcar la mayor cantidad de demanda.

Dentro de otra planificación está la de localización de las instalaciones que pueden ser industriales o de servicios, es uno de los elementos fundamentales que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las visiones futuras de las operaciones de cualquier empresa.

Es importante tener preciso cuál es el país, región, ciudad y el lugar en el que se desplazará la instalación, como la localización que tiene haciendo una ventaja la ubicación que será la más apropiada para el servicio de la comunidad. Hay instalaciones que hoy en día son tendencia gracias a la “tecnología” ya que está vinculada a la actividad de investigación y desarrollo a innovar técnicas de producción, es por eso que constituye ser uno de los elementos más importantes en las condiciones de vida y trabajo.

Ya teniendo una empresa es necesario conocer las estructuras internas y el mobiliario que se utilizará como: la planificación con el equipo, los utensilios que se utilizarán en el área, la división del trabajo, los niveles de autoridad, las funciones y la responsabilidad que tendrá cada integrante. El tener un personal en una empresa debe implicar mucha higiene y tener un adecuado orden en los puestos, ya que son el principal factor de contaminación en los alimentos. Dentro de las instalaciones debemos tener un equipo de control y vigilancia en los alimentos y debe constar del equipo adecuado que se utilizará para cocinar, aplicar tratamientos térmicos, enfriar, almacenar o congelar los alimentos. Para poder tener una vigilancia y controlar la temperatura se requieren de recipientes para sustancias comestibles y deben identificarse y tenerse bajo llave, a fin de impedir la contaminación.

Deberá contar con servicios de abastecimiento de agua, lo suficientemente de agua potable, las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, como su distribución y control de temperatura, inocuidad y en la aptitud de los alimentos.

El desagüe y la eliminación de los desechos son sistemas de instalación necesarias para tener un adecuado establecimiento de la eliminación de desechos, estando proyectados y contruidos de manera que pueda evitar contaminación. Esto con el fin de tener bien estbalecidos todos los servicios. Al igual que la calidad de ventilación que puede ser natural o mecánica, que pueda controlar la temperatura ambiente, los olores que pueden afectar los alimentos y el control de la humedad.

El tener una adecuada iluminación facilita más el servicio que puede ser natural o artificial para poder hacer las operaciones de manera higiénica. La iluminación no deberá dar lugar a colores falseados y la intensidad deberá ser suficiente para todo tipo de operaciones y las lámprpas deberán estar protegidas. El almacenamiento debe disponer de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, ingedientes y productos químicos no alimentarios, así como los de limpieza, lubricantes y combustibles. El tener un buen orden en el establecimiento también nos permite la facilidad de encontrar los productos y tengan un orden adecuado que influye en la limpieza, la contaminación está presente siempre pero el acondicionar una instalación con sus respectivas áreas.

Ante todo esto encontramos un modelo llamado HACCP que es el modelo internacional que define las guías para un control afectivo para los alimentos, que se debrán aplicar a lo largo de toda la cadena alimentaria con el fin de tener una higiene en los alimentos, consta de 7 principios que debemos tener en cuenta que son: un análisis de peligro, identificación de los puntos críticos de control en procesos de recepción de materias primas, almacenamiento, procesado, distribución y consumo, establamiento de límite de control, control y seguimiento de los puntos críticos del control, establecimientos de correcciones y acciones correctivas, el mantenimiento de registros y auditorias internas. Todos estos principios deben poderse en práctica en cualquier instalación que briende algún servicio y emitir contaminación en los alimentos ya que es un servicios público y las personas tienden a confiar la calidad y limpieza del producto que les estamos afreciendo.

Ante todos estos cuidados y servicios que debe tener una buena instalición para poder ser exitosa ante higiene, se deben implementar adecuadamente por que no es solo poner un negocio. Estas medidas de cuidado y higiene son las herramientas para que tenga un excelente funcionamiento un negocio ya que nos estan brindando un panorama libre de contaminación y como paso a paso se pueden adquirir. Así como al igual la tecnología nos abre mucho el panorama en poder utilizar herramientas de alta calidad en una isntalación. Hoy en día la contaminación de los alimentos es un problema que siempre se habla y sobre todo en los negocios ya que no todos conocemos estás herramientas de higiene y calidad, lo que nos lleva a dudar sobre el estado del alimento que vamos a consumir, o como es el modo de preparación, es por eso que cuando tengamos conocimiento correcto de esto podemos ir implementandolo en el hogar o en empresas alimentarias impartiendo que es necesario conocer correctamente como debe estar, el quipo adecuado y los servicios de hiegiene que deben ser adecuados para el perosonal y evitar los riesgos de contamiación.

Universidad del Sureste, 2023. Antología de servicio de alimentos. PDF. Recuperado el 6 de febrero de 2023

[c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505 SERVICIO DE ALIMENTOS.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505_SERVICIO_DE_ALIMENTOS.pdf)
(plataformaeducativauds.com.mx)