



**Nombre de alumno: Montserrat
Hernández Regalado**

**Nombre del profesor: Dalia de los
ángeles Pérez Escobedo**

Nombre del trabajo: Ensayo

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto

Grupo: LNU17EMC0121-A

Comitan de Dominguez Chiapas a: 18 de febrero de 2023

En este ensayo obtendremos conocimientos necesarios sobre cómo mantener un establecimiento adecuado dentro de la industria alimentaria cumpliendo con todos los requerimientos establecidos para lograr brindar un servicio de buena calidad.

La planeación en la localización de instalaciones. Es necesaria 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, optimizando las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse, para poder aumentar su mercado y brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades a la mayor parte de la población consumidora del producto.

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. El proceso de selección de la localización debe de ser sistemático y gradual, estrechando progresivamente las posibilidades hasta determinar la ubicación final.

En particular, los establecimientos deberán ubicarse normalmente alejados de:

- Zonas cuyo medio ambiente esté contaminado, así actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos
- Zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente
- Zonas expuestas a infestaciones de plagas
- Zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos

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.

Las instalaciones y estructuras comprendidas en este apartado son los puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, tales como tiendas de lona pequeña o grande.

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 equipo y los recipientes (excepto los recipientes y el material de envasado de un solo uso) que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que, en caso necesario, puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

Los establecimientos deberán 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. 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.

Limpieza: Deberá haber instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo

Servicios de higiene y aseos para el personal: Deberá haber servicios de higiene adecuados para el personal, a fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

En función de la naturaleza de las operaciones que hayan de llevarse a cabo con los alimentos, deberá haber instalaciones adecuadas para su:

- Calentamiento
- Enfriamiento
- Cocción
- Refrigeración
- Congelación
- Almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados, la vigilancia de las temperaturas de los alimentos

Los sistemas de ventilación deberán proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que, en caso necesario, se puedan mantener y limpiar adecuadamente.

Deberá disponerse de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica.

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.

Los procedimientos de control pueden ser sencillos, por ejemplo la comprobación de la rotación de existencias, la calibración del equipo, o la carga correcta de las

vitriñas refrigeradas. En algunos casos puede ser conveniente un sistema basado en el asesoramiento de un experto y el uso de documentación.

Para concluir, es importante resaltar todos los conocimientos adquiridos en este ensayo ya que nos da los requerimientos para lograr que nuestro establecimiento cumpla con lo necesario como lo son las necesidades básicas. Todo con el fin de poder brindar al consumidos un servicio y atención de calidad.