



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth  
Cifuentes Pérez**

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

**Nombre del trabajo: Ensayo**

**Materia: Servicio de alimentos**

**Grado: 5to. cuatrimestre**

**Grupo: Nutrición**

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de enero de 2023

En este ensayo se hablará sobre cómo se distribuye la localización del equipo basándose desde la higiene y que sea funcional, la elaboración del menú, localización de la instalación, tomando en cuenta el dinero disponible y así poder satisfacer las necesidades de los consumidores y también tomar en cuenta los planes a futuro y poder crecer, la tecnología que va a ser empleada para que sea más funcional, rápida y sencilla.

Lo más importante la higiene, ya que debe tener todo el establecimiento higienizado e inocuo, como también tomar en cuenta las necesidades básicas como la luz, agua, etc. y todo en conjunto sea funcional, desde el menú, servicio, instalaciones, higiene.

## LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

Se debe analizar el mercado para saber cuánta demanda se tendría considerado la capacidad y la posibilidad de expandirse, brindando un servicio de calidad y así poder satisfacer las necesidades. Esto puede empezar desde la elaboración de un menú, que puede ser hecho por chefs o cocineros, como también los nutriólogos

Para poder posicionarse, tomando en cuenta la región o país, localidad, los servicios básicos para que todo sea funcional, ya que estando establecidos no se cambiarían de manera fácil.

También tomando en cuenta los planes a futuro, como también lo socioeconómico que es la base fundamental.

La tecnología es importante ya que nos ayuda a facilitar las técnicas como también ayuda a la investigación y desarrollo a innovar, se debe tomar en cuenta todas las fuentes de contaminación que puede que pueda afectar los alimentos, y esto tomando en cuenta cómo estará estructurado de manera interna y que sean fáciles de limpiar y de desinfectar Y tomar en cuenta los puntos del equipo de control y vigilancia de los alimentos, recipientes para desechos y sustancias no comestibles, abastecimiento de agua, desagüe, limpieza servicio de higiene y aseo personal, control de temperatura y calidad de aire, y ventilación, iluminación, etc.,

Como también es necesario el transporte y los recipientes donde será transportado los alimentos si que sean contaminados o dañados Llevando un control adecuado para así satisfacer las necesidades de los consumidores y que los alimentos se encuentren inocuos y para no causar algún tipo de daños e informarles de el cuidado de la salud y del tipo de producto que consumen, ya que pueden adquirir o transmitir enfermedades.

Para poder instalar un lugar donde se ofrecerá alimentos se debe tomar en cuenta todo tipo de aspectos desde el lugar de ubicación y toman en cuenta la demanda y que cumpla las necesidades hasta como su ubicar a cada parte de la instalación y que todo funcione de manera adecuada y con la sanidad que requiere para no poner en riesgo la salud de los demás y tomar en cuenta hasta la forma que será transportador de manera correcta y por último y no menos importante informarles hacer conciencia de cómo alimentarse de manera inocua

Universidad del sureste, antología de servicio de alimentos, recuperado el 15 de febrero de 2023, paginas 45-63

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