



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: pablo David gomez Valdez

Nombre del tema: Localización y diseño de instalaciones y el equipo

Parcial: II

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 5°

Lugar y Fecha de elaboración: 6 de febrero de 2023

Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que puede 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, la localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representan un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.

La organización de servicios de alimentos es importante la interacción de un profesional en el ámbito nutricional, para la creación de una empresa y sus establecimientos es necesario analizar de primer paso el mercado por que de esta manera podemos tomar en cuenta el alcanzar mayor cantidad de manera de posibilidades de expandirse, además es importante tomar en cuenta que para poder establecer el sitio donde se vera proyectada la empresa.

En la organización de alimentos es clave para el funcionamiento la figura del profesionalismo de la nutrición el tipo de servicios e s comercial y en este se considere la transformación de la alimentación como producto de venta, mientras que la atención y promoción a la salud no se considera como un producto de venta. Para el ramo comercial la planeación de los menús está en manos de los chefs o cocineros con experiencia en ocasiones se contrata de forma temporal a los profesionales de la nutrición para que elaboren las opciones de menús o revisar el equilibrio nutrimental.

La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representan un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa. Es importante destacar que la extensión del ciclo de vida de una organización depende ampliamente del sitio o región donde se quiera instalar ya que algunos factores son decisivos de localización.

La tecnología supone referirse al progreso técnico, ya que la tecnología esta vinculada a la actividad de investigación y desarrollo dirigida a innovar las técnicas de constituyendo un aspecto esencial de los elementos materiales del proceso de producción.

En esta etapa se establece la estructura necesaria para poder llevar a cabo la planeación con el equipamiento y utensilios necesarios por cada área, la división del trabajo, los niveles de autoridad, responsabilidad y los deberes de las personas integrantes de los grupos.

es necesario disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable y 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; para esto también es necesario contar con sistemas e instalaciones

adecuadas de desagüe y eliminación de desechos para evitar el riesgo de contaminación.

Como anteriormente se mencionaba deberá haber instalaciones, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo; también es importante que haya servicios de higiene adecuados para el personal, también deberá de disponer de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las actividades de manera higiénica. Para aquel que tiene una empresa alimentaria deberá controlar los peligros alimentarios mediante el uso de sistemas como el HACCP, dichos sistemas deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, esto con el fin de controlar la higiene de los alimentos mientras dure en el almacén mediante la formulación de productos y procesos apropiados.

También debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando esta sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos, ya que esta es una de las causas mas frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o del deterioro de estos.

Bibliografía

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

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