



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

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

En el presente escrito se tratan los temas sobre la planeación en la localización de instalaciones, la cual es importante conocer para analizar y estudiar la capacidad que pueden implementar las empresas, también la localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, es un elemento fundamental a la hora de tomar en cuenta, a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa. También se habla sobre los establecimientos, el equipo, sobre las estructuras internas y mobiliario, se trata el tema de control y vigilancia de los alimentos, ya que es necesario disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire o de cualquier otro factor que sea perjudicial. Se explica un poco sobre los servicios de abastecimiento de agua, sobre el desagüe y eliminación de desechos, el control de los riesgos alimentarios y sobre el control de tiempo y de la temperatura. El hablar sobre la tecnología nos referimos al progreso técnico, esta se vincula a la investigación y el desarrollo que se dirige a innovar técnicas de producción. El impacto tecnológico ha ayudado para establecer la estructura necesaria para poder llevar a cabo la planeación con el equipamiento y utensilios necesarios por área, la división del trabajo, los niveles de autoridad, responsabilidad, funciones y los deberes de las personas integrantes de los grupos.

Al decidir sobre el emplazamiento de los establecimientos hay que tomar en cuenta las posibles fuentes de contaminación, por lo tanto, el equipo deberá estar instalado de tal manera que permita un mantenimiento, una limpieza adecuada, que facilite buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia.

Para el interior de las instalaciones alimentarias deberán de estar construidas con materiales duraderos y fáciles de mantenerlas, limpiarlas y de desinfectarlas. El equipo y los recipientes que estén en contacto con los alimentos se deberán asegurar para que se puedan limpiar, desinfectar y mantenerse de una forma adecuada para evitar la contaminación de los alimentos. Estos deberán ser fabricados con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso que se destinan.

También 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.

Para tener una empresa alimentaria es necesario conocer como deben de estar las instalaciones y el equipo, también es necesario que haya servicios de higiene adecuados para el personal para así evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

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)