

Ensayo

Nombre de alumno: Carla Karina Calvo Ortega

Nombre del profesor: LN. Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo

Nombre del trabajo: Instalaciones y servicios

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0121-A

Instalaciones y equipo

En este ensayo se hablará sobre la tecnología en los establecimientos alimentarios, es decir, que la tecnología está vinculada en la investigación, desarrollo y emplazamiento de establecimientos alimentarios. Es importante tener claro que hay diversas fuentes de contaminación, también que hay que adaptar y considerar las zonas donde pueden ubicarse, las estructuras internas y el mobiliario, equipo de control, vigilancia de los alimentos, el abastecimiento de agua, la limpieza y los servicios de higiene, la calidad del aire, ventilación, iluminación, almacenamiento, control de los riesgos alimentarios, control del tiempo y de la temperatura.

En las empresas se debe estudiar y analizar los sistemas de capacidad que se puedan implementar, con el fin de poder tener mayor demanda, para así pueda tener mayor mercado y así poder brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades. La localización es muy importante ya que se debe tomar en cuenta cuando se está planificando el proyecto, mediante esta se deben considerar aspectos como lo son las fuentes de contaminación que se pueden presentar las cuales pueden originar un riesgo de salud tanto para el personal que trabaja ahí y para los consumidores.

También se hablará sobre la tecnología, pues esta nos es de gran ayuda para facilitar la creación de un establecimiento alimentario, pues ayuda a la realización de nuevas técnicas de producción, facilitando el trabajo del personal.

Sobre el establecimiento se debe de tomar en cuenta la ubicación ya que se debe de tomar en cuenta tales medidas protectoras sea evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. Para poder considerar la ubicación del establecimiento se debe de tomar en cuenta: debe encontrarse alejado de zonas donde el medio pueda estar contaminado y pueda afectar a los alimentos, también en zonas en riesgo de desastres naturales y también zonas expuestas a infestaciones de plagas.

Los equipos y la infraestructura que se deben de utilizar deben de tener una buena instalación que permita un correcto mantenimiento y un buen funcionamiento, limpieza adecuada, una buena práctica de higiene, como también una buena vigilancia.

Además, se debe considerar que los recipientes y utensilios deben tener una buena calidad, ya que están en contacto con los alimentos, para que esto sea higiénico se debe desinfectar, para que así se evite la contaminación de alimentos. El equipo y los recipientes deben de estar fabricados con materiales que no tengan efectos tóxicos, los equipos deben de ser de buena calidad y que permita el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia.

Los equipos que se utilizado para cocinar, aplicar tratamientos térmicos, enfriar, almacenar o congelar alimentos deberá estar proyectado de modo que se alcancen las temperaturas que se requieren de los alimentos con la rapidez necesaria para proteger la

inocuidad y la aptitud de los mismos y se mantengan también las temperaturas con eficacia.

Sobre los abastecimientos de agua se debe de tomar en cuenta donde se va almacenar, distribuir y controlar la temperatura, para que así se asegure la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Para poder eliminar los desechos se debe de tener un buen sistema e instalación de desagües, para así evitar el riesgo de una contaminación de los alimentos y de los abastecimientos de agua potable.

Tanto el quipo y los utensilios también el personal debe de tener una correcta higiene, para que así se asegure y evitar riesgo hacia los alimentos. Para que esto pueda ser correcto debe lavarse y secarse las manos correctamente, también deben de portar un vestuario adecuado para cada personal según el área en que se encuentre.

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

La iluminación es importante ya que se debe de disponer de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica.

Las empresas alimentarias deben de controlar los peligros alimentarios con el sistema de HACCP, por lo que deben checar: identificar todas las fases de sus operaciones que sean fundamentales para la inocuidad de los alimentos, aplicar procedimientos eficaces de control en esas fases, vigilar los procedimientos de control para asegurar su eficacia constante, examinar los procedimientos de control periódicamente y siempre que cambien las operaciones (UDS, 2023).

Como conclusión, para poder pensar en tener un establecimiento de alimentos se debe de planificar muy bien, ya que debemos de tomar en cuenta muchos factores como la ubicación, los equipos y utensilios que se deben de utilizar, también el personal y el uniforme, pues de esta manera y considerando todos los aspectos a mencionados, podremos abarcar un público más extenso siempre y cuando se brinde un servicio de calidad.

Con respecto a la nutrición este tema es importante ya que se relaciona con el manejo de los alimentos, además nos ayuda a tener otra perspectiva para el ámbito laboral del nutriólogo.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2023). Antología de servicios de alimentos. Unidad 2.

Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cba9b0-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>