



## ENSAYO

**Nombre de alumno:** Alejandra Teresa Cansino León.

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

**Nombre del trabajo:** Ensayo de la unidad 2.

**Tema:** "Localización y diseño de las instalaciones y el equipo"

**Materia:** Servicio de Alimentos.

**Grado:** 5º Cuatrimestre.

**Parcial:** 2.

**Grupo:** LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 08 de Febrero de 2023.

En el presente ensayo de la materia de Servicio de Alimentos, está basado en la intervención de la tecnología sobre los establecimientos alimentarios, es decir, el como la tecnología está vinculada en la investigación, desarrollo y emplazamiento de establecimientos alimentarios. Para esto es importante tener presentes las posibles fuentes de contaminación que puedan existir, así mismo, adoptar y considerar las zonas donde pueden ubicarse, las estructuras internas y el mobiliario a utilizarse, el equipo de control, la vigilancia de los alimentos, el abastecimiento de agua, la limpieza y los servicios de higiene, la calidad del aire y la ventilación, entre otros factores. Es importante considerar que el profesional nutricional es de importante apoyo en estos aspectos de los servicios de alimentos, pues tienen la capacidad de dirigir este proceso.

En la organización de los servicios de alimentos es importante la intervención de un profesional en el ámbito nutricional.

Para la creación de una empresa y su establecimiento es necesario analizar como primer paso el mercado para que de esta manera podamos tomar en cuenta el abarcar mayor cantidad de demanda, de esta forma en un futuro tener la posibilidad de expandirse. Además, es importante tomar en cuenta que para poder establecer el sitio donde se verá proyectada la empresa, pues se debe determinar el país, la región, la ciudad y/o lugar que más transitado este o donde mayor nos convenga para poder abarcar más mercado y de esa forma obtener ventaja para nosotros.

Una vez analizado eso, debemos tener en cuenta las fuentes de contaminación, así como las medidas necesarias para protegerlos alimentos, esto para no interferir con la inocuidad u optimización de los alimentos. Para esto, también se debe considerar que la empresa debe estar alejada de zonas que están expuestas a inundaciones, infestaciones de plagas, a un medio ambiente contaminado y de zonas en las cuales no se puedan retirar o desechar de manera adecuada los desechos que puedan prevenir de este.

En cuanto al equipo que debe conformar esta empresa, se debe contemplar que al estar instalado funcione correctamente y permita adecuadamente su mantenimiento y limpieza. Además, las estructuras, el mobiliario, el equipo y los recipientes con el que debe contar esta empresa, debe seguir ciertas condiciones como lo son que puedan

limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

Deberá disponerse de servicios de higiene tanto para el personal como para las instalaciones para asegurar la integridad de todos. Una vez establecido esto, es indispensable contar con un abastecimiento 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.

Los sistemas de ventilación deberán proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias. Deberá disponerse de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. Y en caso de ser necesario, disponer de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles.

En conclusión, es muy importante conocer cada una de los pasos a seguir para poder dar origen a la creación de una empresa para el servicio de alimentos, considerando así todos los aspectos que esta abarca como lo son el lugar donde se llevará a cabo, los utensilios y el equipo a usar, el abastecimiento de agua que este debe tener, el público al que se quiere llegar, entre muchas otras cosas más, para que de esta manera se brinde un servicio de calidad.

Desde mi perspectiva me parece muy interesante este tema llamado localización y diseño de las instalaciones y el equipo, pues existen muchas cosas que conocía al respecto.

Este tema me ayudará a que un futuro pueda dar origen a una empresa de este tipo y a mantener las condiciones correctas para que este pueda lograr el éxito, cabe recalcar que este tema es muy importante en el aspecto nutricional pues, la licenciatura de nutrición no solamente está hecha para llevarse a cabo en el ámbito clínico, si no también, en el aspecto de los servicios de alimentos, siendo este, uno de los campos principales en los que se puede aplicar la nutrición.

## Bibliografía:

- ✚ Universidad del Sureste 2022. Antología de Servicio de Alimentos. Unidad 2. Páginas 45 – 65. Recuperado el 08 de Febrero de 2023.