



Jazmín Mazariegos Aguilar

Lic. Dalia de los Ángeles
Pérez Escobedo

Servicio de alimentos

Ensayo unidad 2

Nutrición 5to A

UDS

Localización y diseño de las instalaciones y el equipo.

La localización de cualquier servicio de alimentos, empresa, consultorio entre otro. Es fundamental tomar en cuenta y planificar muchos aspectos como la ubicación, localización y equipo de cualquier servicio que vaya a ofrecer cualquier persona, para un profesional de salud que decía querer tener un consultorio privado como un médico, psicólogo, nutriólogo, fisioterapeuta, dentista, ginecólogo etc.

Es importante que conozca cuales son los puntos que se debe tomar en cuenta para que este pueda tener un éxito en su trabajo, así mismo es importante que cuente con el equipo que necesita en su consultorio, las instalaciones debe de constar con los servicios básicos como lo es el agua, que cuente con higiene y más si se trata de un área de la salud, ya que muchas veces se ven en lugares que no cuentan con estos requerimientos básicos, no cuentan con lo básico como que tenga buenas instalaciones, agua potable e incluso los servicios de higiene no son los adecuados como por ejemplo desde restaurantes hasta establecimientos pequeños de comida donde la higiene no es lo mejor, los utensilios no están bien lavados y desinfectados, la manera en que manipulan los alimentos y muchas veces de ahí las contaminaciones y llegar a poner en riesgo la salud de las personas que llegan a consumir alimentos ahí, es por eso que tener medidas de higiene son óptimas para tener un buen servicio de alimentos, en este ensayo se va a hablar más a profundidad sobre estos temas.

Es importante tomar en cuenta que para poner un servicio de alimentos, algún negocio o algo ya sean industriales se debe tomar en cuenta la localización porque para tener resultados tanto exitosos se debe necesitar tener estrategias.

Por ejemplo no se puede ubicar un restaurant o algún consultorio médico u otro consultorio del área de salud justo enfrente de un cementerio digamos o una funeraria, no sería de tanto agrado para las personas, y sería un fracaso por decirlo así, por eso se debe planear, analizar y tener estrategias para poder saber dónde localizar algún servicio o cualquier proyecto. Es necesario tener en cuenta dos etapas en donde en la primera se analiza y se decide la zona en donde se quiera localizar y en otra etapa se decide el sitio considerando lo ya dicho anteriormente y tomando en cuentas también los costos.

Ahora hablando de tecnología constituye un elemento importante en la vida y trabajo, influye en el ambiente. Para decidir el emplazamiento de los establecimientos alimentarios, deben de tomarse en cuenta la contaminación, es importante y necesario que los establecimientos se encuentren limpios y tengas medidas de higiene necesaria, también que el ambiente no este contaminado y que la zona no este expuesta a inundaciones, plagas, desechos. El equipo debe tener la limpieza adecuada y necesaria, y sobre todo tener higiene y más si se habla de un servicio de alimentos.

En las instalaciones y sus estructuras tienen que estar construidas con materiales duraderos, las superficies de las paredes y suelos no deberían de tener efectos tóxicos para cualquier uso, las ventanas se deben escoger por unas que sean fácil de limpiar y también que produzca la acumulación de suciedad, las puertas también deberán ser sólidas, duraderas y también fácil de limpiar, mantener y desinfectar, en los servicios se deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable. También para personas que trabajen deberán tener higiene adecuados para el personal, y siempre cuidando de manera que todo lo que se haga con comida sea lo más posible higiénico.

En conclusión para tener un establecimiento se deberá tener una buena localización, se debe planear, el equipo tiene que estar bien instalado es importante que las estructuras internas también estén bien instaladas, en los recipientes deben separarse para tener desechos que son sustancias no comestibles.

Hablando de servicios de higiene se debe tomar en cuenta la limpieza de utensilios y todo el equipo que se usara en diferentes establecimientos, como en un consultorio privado de nutrición, en un consultorio médico en cualquiera de sector salud y más que nada establecimientos de alimentos que pueden ser como restaurantes u otro establecimiento de alimentos más pequeño. Así mismo es importante que el establecimiento también cuente con un botiquín en caso de accidentes.

Para cualquier profesional es de suma importancia conocer lo que debe hacer antes de poner cualquier servicio para lograr tener éxito.

Bibliografía:

Servicio de alimentos. (s.f). plataformaeducativauds. Recuperado 3 de enero del 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c8a1f74bbd7188c8f9f8726b03cb a9b0-LCLNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS.pdf>



UUDS