



Super nota

Nombre del Alumno: David Enrique Bravo Soto

Nombre de la Materia : SERVICIO DE ALIMENTOS

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Quinto Cuatrimestre

Fecha de elaboración: 14 de febrero de 2025



SERVICIO DE ALIMENTOS

La planeación en la localización de instalaciones

La elección del lugar adecuado optimiza la producción, expansión y competitividad.

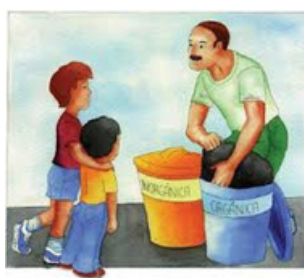
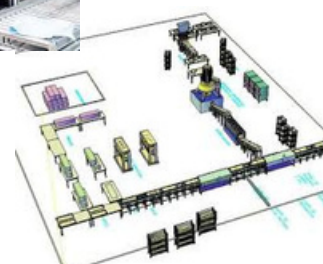


Planeación de un proyecto de localización

Se debe analizar costos, accesibilidad y eficiencia para seleccionar la mejor ubicación.

Disposición de instalaciones en la nueva era

La automatización y avances tecnológicos mejoran la producción, control y eficiencia operativa.



Establecimientos

Evitar ubicaciones contaminadas, con inundaciones o infestadas de plagas, garantiza la seguridad.

Equipo

El equipo debe instalarse para facilitar el mantenimiento, limpieza e higiene continua.



Estructuras internas y mobiliario

Las instalaciones deben ser duraderas, fáciles de limpiar y garantizar la seguridad alimentaria.



Consideraciones generales

El equipo debe ser seguro, fácil de limpiar, no tóxico y permitir mantenimiento adecuado.

Equipo de control y vigilancia de los alimentos

Equipos deben garantizar temperaturas y condiciones óptimas para proteger la inocuidad de alimentos.



Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles

Los recipientes deben estar claramente identificados, ser impermeables y evitar contaminación accidental o malintencionada.

Servicios de Abastecimiento de agua

El agua potable debe ser suficiente, segura, controlada y cumplir con estándares de calidad.



Desagüe y eliminación de desechos

Sistemas de desagüe deben evitar la contaminación de alimentos y el suministro de agua potable.

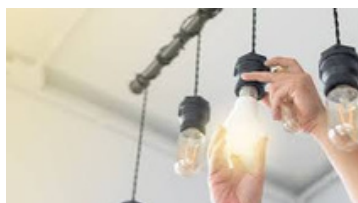


Control de la temperatura

Instalar equipos para calentar, enfriar, cocinar y almacenar alimentos con control de temperatura.

Calidad del aire y ventilación

Sistemas para evitar contaminación por aire, controlar temperatura y humedad.



Iluminación

Iluminación adecuada para operaciones higiénicas, evitando colores falseados y protegiendo lámparas.

Almacenamiento

Espacios para alimentos, ingredientes y productos químicos, controlando temperatura, humedad y plagas.



BIBLIOGRAFIA

UDS. ANTOLOGIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS 2025. PDF.