



Mi Universidad

Super nota

Alexa Paola Bermúdez Fernández

2do Parcial

Servicio de alimentos

Luz Elena Cervantes Monroy

Nutrición

5to cuatrimestre

Comitán de Domínguez, Chiapas a 13 de febrero del 2025

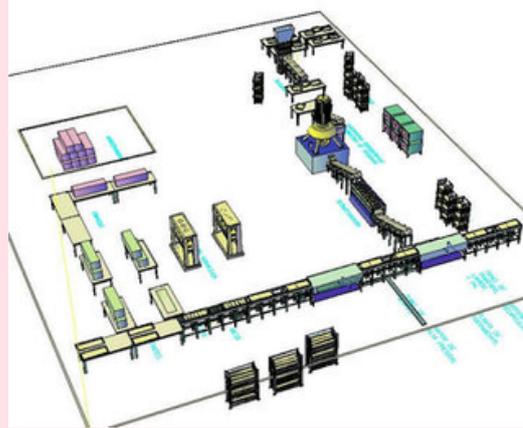


SERVICIO DE ALIMENTOS



La planeación en la localización de instalaciones

La planeación de la ubicación de instalaciones es un proceso que consiste en elegir un lugar para que una empresa opere. Este proceso implica definir el problema, analizarlo, determinar los requerimientos espaciales, evaluar alternativas y seleccionar un diseño.



Planeación de un proyecto de localización

Consiste en analizar y seleccionar la ubicación más adecuada para un proyecto. El objetivo es obtener el máximo beneficio o el mínimo costo.

Disposición de instalaciones en la nueva era

Es el proceso de ordenación física de los elementos industriales de modo que constituyan un sistema productivo capaz de alcanzar los objetivos fijados de la forma más adecuada y eficiente posible de las organizaciones.





SERVICIO DE ALIMENTOS



Establecimientos

Es una unidad productora de bienes o servicios, la cual desarrolla una o más actividades de carácter económico o social, bajo la responsabilidad de un titular o empresa, en un lugar, local o conjunto de locales conexos situados en un emplazamiento topográfico determinado.



Equipo

Es un conjunto de personas que coordinan sus esfuerzos, mientras que un equipo es un grupo de personas que comparten un objetivo común

Estructuras internas y mobiliario

El mobiliario es un conjunto de muebles que se utilizan para realizar actividades cotidianas en un espacio, como comer, dormir, cocinar, descansar, etc. El mobiliario es un elemento fundamental en el diseño de interiores, ya que puede influir en la estética, la funcionalidad y el confort del espacio.





SERVICIO DE ALIMENTOS



Consideraciones generales

Las consideraciones generales son observaciones, valoraciones, apreciaciones, reflexiones, argumentos o razones que se hacen sobre un tema.



Equipo de control y vigilancia de los alimentos

Es una herramienta a través de la cual las organizaciones llevan a cabo medidas preventivas que garantizan la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos en todas sus etapas

Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles

Los contenedores para desechos, materiales no comestibles o sustancias peligrosas deben estar claramente identificados para su propósito y estar localizados en su área correspondiente, además deben ser construidos de materiales impermeables, para que puedan ser lavados y sanitizados fácilmente.





SERVICIO DE ALIMENTOS



Desagüe y eliminación de desechos

Son procesos que permiten la recolección y eliminación de aguas residuales y pluviales, así como de desechos sólidos y líquidos

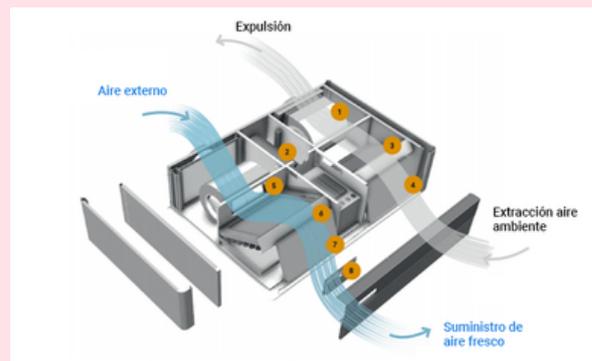


Control de la temperatura

Es una práctica fundamental para garantizar la salubridad de los productos. Se aplica en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la elaboración hasta el consumo.

Calidad del aire y ventilación

La calidad del aire se refiere a la cantidad de contaminantes que hay en el aire, y la ventilación es la forma de eliminarlos. La ventilación y la calidad del aire están relacionadas, ya que la ventilación ayuda a mejorar la calidad del aire.





SERVICIO DE ALIMENTOS



Iluminación

La acción de iluminar, pretende adecuar el nivel de luz al lugar donde se haga uso de ella y de acuerdo con las actividades que realizan las personas en ese espacio, que necesitarán mayor o menor grado de luminiscencia.



Almacenamiento

El almacenamiento de alimentos es el conjunto de técnicas que se emplean para conservar la calidad y seguridad de los alimentos, desde su producción hasta su consumo.

Control de los riesgos alimentarios

Proceso de supervisar y evaluar los alimentos desde su producción hasta su consumo, para garantizar su inocuidad y calidad.

