
SERVICIO DE ALIMENTOS

14/02/2022

EDUARDO AREOLA | AZUCENA CARRANAZA

SERVICIOS DE ALIMENTOS

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES

Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar.

todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda, optimizando las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse

para poder aumentar su mercado y brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades a la mayor parte de la población consumidora del producto.

Todo ello intensifica la presión de la competencia, hace que los factores logísticos sean más complejos e importantes y que las empresas se vean obligadas a reexaminar la localización de sus instalaciones para no perder competitividad.

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representa un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.

Es importante destacar que la extensión del ciclo de vida de una organización depende ampliamente del sitio o región donde se quiera instalar, ya que si algunos factores decisivos de localización fallan en el momento de la concepción de la organización

Esta tiende a acortar su ciclo de vida o se tiende a recurrir en el reacomodo de las instalaciones, decisión que podría resultar bastante onerosa

El estudio de la localización también es un elemento vital para el análisis de proyectos nuevos o de expansión desde el punto de vista financiero-económico.

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

EL IMPACTO TECNOLÓGICO ECONÓMICO Y HUMANO EN LOS PROYECTOS DE SISTEMAS PRODUCTIVOS

Si el impacto tecnológico ha sido grande en los sistemas ecológico y social, en el ámbito de las relaciones productivas ha causado una auténtica revolución, y es donde se expresa con toda su amplitud el triunfo del principio automático que se basa en el proceso mecanizado e ininterrumpido de producción.

Determinan los contenidos materiales de la misma, influyen sobre el ambiente en que se desarrolla, posibilitan un mayor control de la actividad de los trabajadores, y, al crear nuevos productos, inciden directamente sobre la estructura de industria y ocupaciones.

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar.

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS

Además de los requisitos generales indicados en el párrafo 4.3.1, el equipo 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.

Este equipo deberá tener también un diseño que permita vigilar y controlar las temperaturas. Cuando sea necesario, el equipo deberá disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que pueda tener un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

Los recipientes utilizados para contener sustancias peligrosas deberán identificarse y tenerse bajo llave, a fin de impedir la contaminación malintencionada o accidental de los alimentos.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente 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.

SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEOS PARA EL PERSONAL

Dichas instalaciones deberán estar debidamente situadas y señaladas. Controlar la humedad, cuando sea necesario, para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

ILUMINACIÓN

Las lámparas deberán estar protegidas, cuando proceda, a fin de asegurar que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.

S
E
R
V
I
C
I
O
S

D
E

A
L
I
M
E
N
T
O
S

LOCALIZACION
Y DISEÑO DE LAS
INSTALACIONES Y
EL EQUIPO

ALMACENAMIENTO

, En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles.

El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio.

En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas.

LOCALIZACION
Y DISEÑO DE LAS
INSTALACIONES Y
EL EQUIPO

Dichos sistemas deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de controlar la higiene de los alimentos durante toda su duración en almacén mediante la formulación de productos y procesos apropiados.

El Sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control y las Directrices para su aplicación representan un modelo de dicho sistema para la inocuidad de los alimentos.

PROCEDIMIENTOS PARA RETIRAR ALIMENTOS.

Los directores deberán asegurar la aplicación de procedimientos eficaces para hacer frente a cualquier peligro

LOCALIZACION
Y DISEÑO DE LAS
INSTALACIONES Y
EL EQUIPO

para la inocuidad de los alimentos y permitir que se retire del mercado, completa y rápidamente, todo lote de producto alimenticio terminado que comporte tal peligro.

PROGRAMAS DE LIMPIEZA

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, e incluir la limpieza del equipo de limpieza.

SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

Las plagas constituyen una amenaza seria para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles.

LOCALIZACION
Y DISEÑO DE LAS
INSTALACIONES Y
EL EQUIPO

MEDIDAS PARA IMPEDIR EL ACCESO

Siempre que sea posible, se impedirá la entrada de animales en los recintos de las fábricas y de las plantas de elaboración de alimentos.

ASEO PERSONAL

Quienes manipulan los alimentos deberán mantener un grado elevado de aseo personal y, cuando proceda, llevar ropa protectora, cubrecabeza y calzado adecuados.

IDENTIFICACIÓN DE LOS LOTES

Cada recipiente de alimentos deberá estar marcado permanentemente, de manera que se identifiquen el productor y el lote.

LOCALIZACION
Y DISEÑO DE LAS
INSTALACIONES Y
EL EQUIPO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

Los alimentos Preenvasados deberán estar etiquetados con instrucciones claras que permitan a la persona siguiente de la cadena alimentaria manipular, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.