



**Nombre de alumno: Elisa Fernanda Navarro Arizmendi**

**Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Cuadro conceptual**

**Materia: Servicio de alimentos**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado: 5**

**Grupo: LNU**

# LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

## Localización y disposición de las instalaciones

1. La planeación en la localización de instalaciones
2. Planeación de un proyecto de localización
3. El impacto tecnológico económico y humano en los proyectos de sistemas productivos

Es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación, así como la eficacia de cualesquiera medidas razonables que hayan de adoptarse para proteger los alimentos.

El equipo deberá estar instalado de tal manera que:

- permita un mantenimiento y una limpieza adecuados
- funcione de conformidad con el uso al que está destinado
- facilite unas buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia.

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

Son los puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, tales como tiendas de lona pequeña o grande.

El equipo y los recipientes deberán proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que, en caso necesario, puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

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

Los recipientes para los desechos, los subproductos y las sustancias no comestibles o peligrosas deberán ser identificables de manera específica

Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura

Deberá haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos.

Deberá haber instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo.

Deberá haber servicios de higiene adecuados para el personal

Deberá haber instalaciones adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación

Se deberá disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica

# LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

Deberá disponerse de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica.

En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos.

El control inadecuado de la temperatura de los alimentos es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o del deterioro de éstos.

Fases de procesos específicos

En la manipulación de los alimentos solamente se utilizará agua potable. El agua recirculada para reutilización deberá tratarse y mantenerse en tales condiciones que de su uso no derive ningún peligro para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Procedimientos para retirar alimentos

Cuando se haya retirado un producto debido a un peligro inmediato para la salud, los demás productos elaborados en condiciones análogas y que puedan representar un peligro parecido para la salud pública deberán evaluarse para determinar su inocuidad.

Consideraciones generales. Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones.

Consideraciones generales. Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos.

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. Consideraciones generales.

Las plagas constituyen una amenaza seria para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas.

Medidas para impedir el acceso.

Los edificios deberán mantenerse en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias, para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción.

Anidamiento e infestación. La disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación de las plagas.

Vigilancia y detección.

Deberán examinarse periódicamente las instalaciones y las zonas circundantes para detectar posibles infestaciones.

Erradicación.

Las infestaciones de plagas deberán combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

# LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

**Tratamiento de los desechos**  
Se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos.

**Eficacia de la vigilancia**  
Deberá vigilarse la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos periódicamente mediante inspecciones de revisión previas o, cuando proceda

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

**Comportamiento personal**  
Las personas empleadas en actividades de manipulación de los alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos.

**Consideraciones generales**  
Los alimentos deberán estar debidamente protegidos durante el transporte

**Requisitos**  
En caso necesario, los medios de transporte y los recipientes para productos a granel, deberán proyectarse y construirse de manera que: no contaminen los alimentos o el envase

**Utilización y mantenimiento**  
Los medios de transporte y los recipientes para alimentos deberán mantenerse en un estado apropiado de limpieza, reparación y funcionamiento

**Información sobre los productos**  
Todos los productos alimenticios deberán llevar o ir acompañados de información suficiente para que la persona siguiente de la cadena alimentaria pueda manipular, exponer, almacenar, preparar y utilizar el producto de manera inocua y correcta.

**Etiquetado**  
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.

**Información a los consumidores**  
En los programas de enseñanza sobre la salud deberá abordarse el tema de la higiene general de los alimentos.

En particular, deberá informarse a los consumidores acerca de la relación entre el control del tiempo/temperatura y las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Bibliografía:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/77681bf527057979cb7a4327265c0d03.pdf>