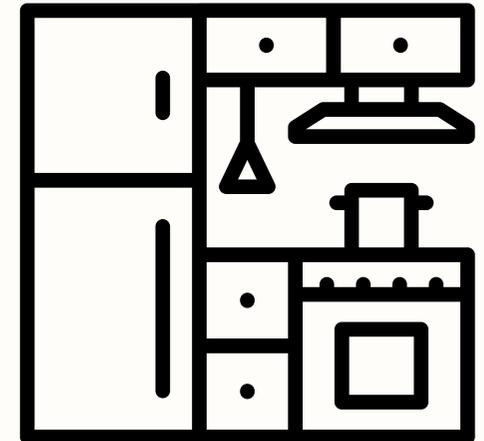




SERVICIO DE ALIMENTOS.



Alumna: Jimena Maldonado Marín.
Profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.
Nutrición 5° cuatrimestre.
Febrero del 2024.

PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES.

Agregar una instalación es una de las maneras más conocidas para ampliar la capacidad productiva, es la clave del funcionamiento.

RECIPIENTES PARA DESECHOS Y SUSTANCIAS NO COMESTIBLES.

Los recipientes para desechos, los subproductos y las sustancias no comestibles deben ser identificables de manera específica y estar adecuadamente fabricados.

EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE ALIMENTOS

El equipo deberá tener también un diseño que permita vigilar y controlar las temperaturas.

CONSIDERACIONES GENERALES.

El equipo y los recipientes deberán fabricarse con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso destinado.

ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO.

Las estructuras al interior de las instalaciones alimentarias deberán estar saliendo sólidamente construidos con materiales duraderos y fáciles de limpiar.

EQUIPO.

El equipo deberá estar instalado de tal manera que, se permita su mantenimiento, una limpieza adecuada, funcionamiento de conformidad y facilite buenas prácticas de higiene.

PLANEACIÓN DEL PROYECTO DE LOCALIZACIÓN.

La localización es un factor vital para el análisis del proyectos nuevos o de expansión.

ESTABLECIMIENTOS.

Es necesario tener presente las posibles fuentes de contaminación, los establecimientos deberán ubicarse normalmente alejados de ambientes contaminados y zonas expuestas a plagas.

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE INSTALACIONES DEL EQUIPO.

SERVICIO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA.

Disponer de un servicio de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura.

CONTROL DE TIEMPO Y DE LA TEMPERATURA.

Debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura, se debe expresar los límites tolerables de la temperatura.

CONTROL DE RIEGOS ALIMENTICIOS.

Se deberá controlar los peligros alimentarios mediante el uso de sistemas que deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria.

ALMACENAMIENTO.

Disponer de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios.

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE INSTALACIONES DEL EQUIPO.

DESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS.

Deberá haber un sistema e instalaciones adecuadas para la eliminación de desechos, así como la limpieza.

CONTROL DE LA TEMPERATURA.

Deberán haber instalaciones adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, cocción y refrigeración o hasta congelación en caso de que se necesite.

CALIDAD DE AIRE Y VENTILACIÓN.

Los sistemas de ventilación deberán proyectarse y constituirse de manera que el aire no fluya en zonas contaminadas.

ILUMINACIÓN

Deberá disponer de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones.

BIBLIOGRAFÍA.

Universidad del sureste (UDS), antología para servicios de alimentos (2023).