



Servicio de alimentos

Alumna: Yadira Guadalupe Morales Ramírez.

Escuela. Universidad Del Sureste "UDS".

Catedrática. Luz Elena Cervantes Monroy

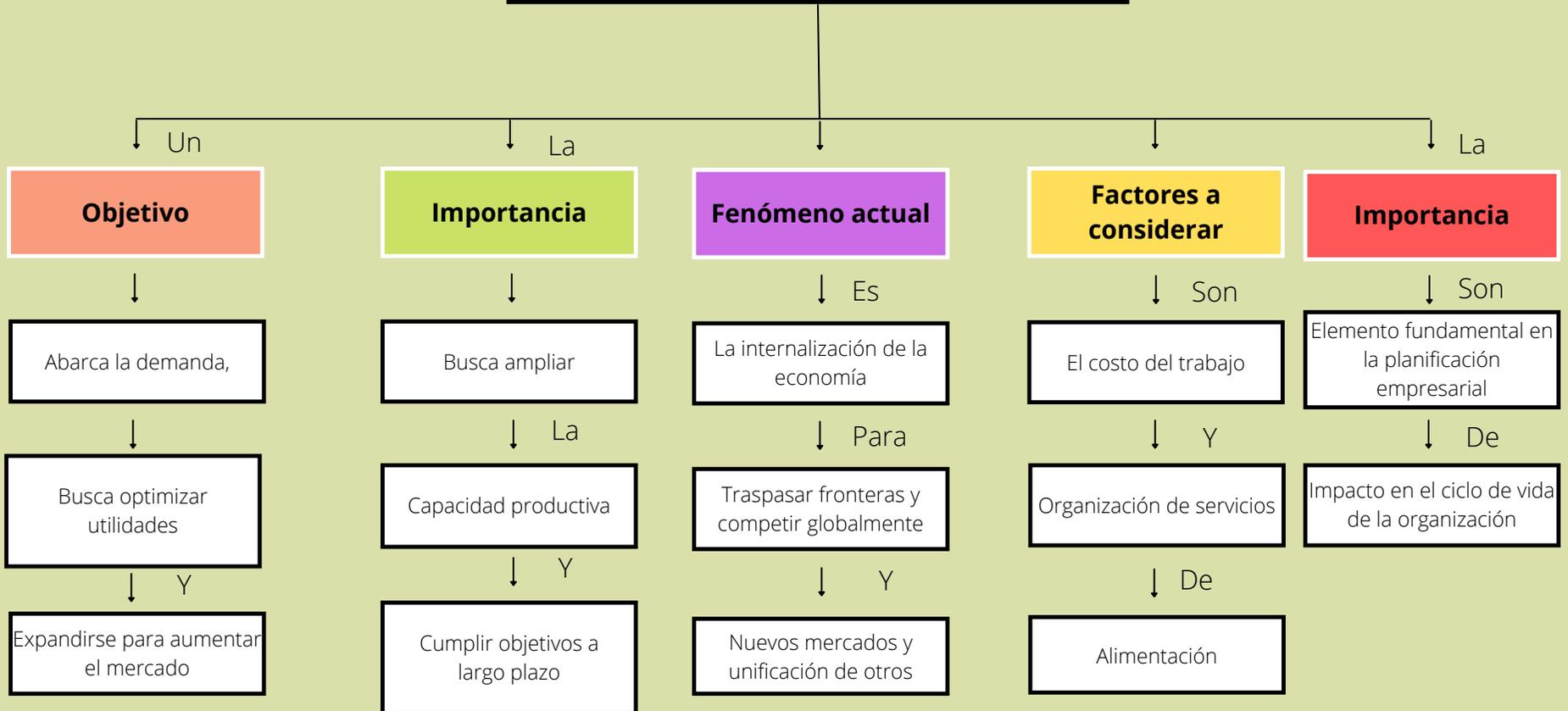
Nombre de la actividad. Mapas conceptuales de Servicio de alimentos

Quinto cuatrimestre, grupo A.

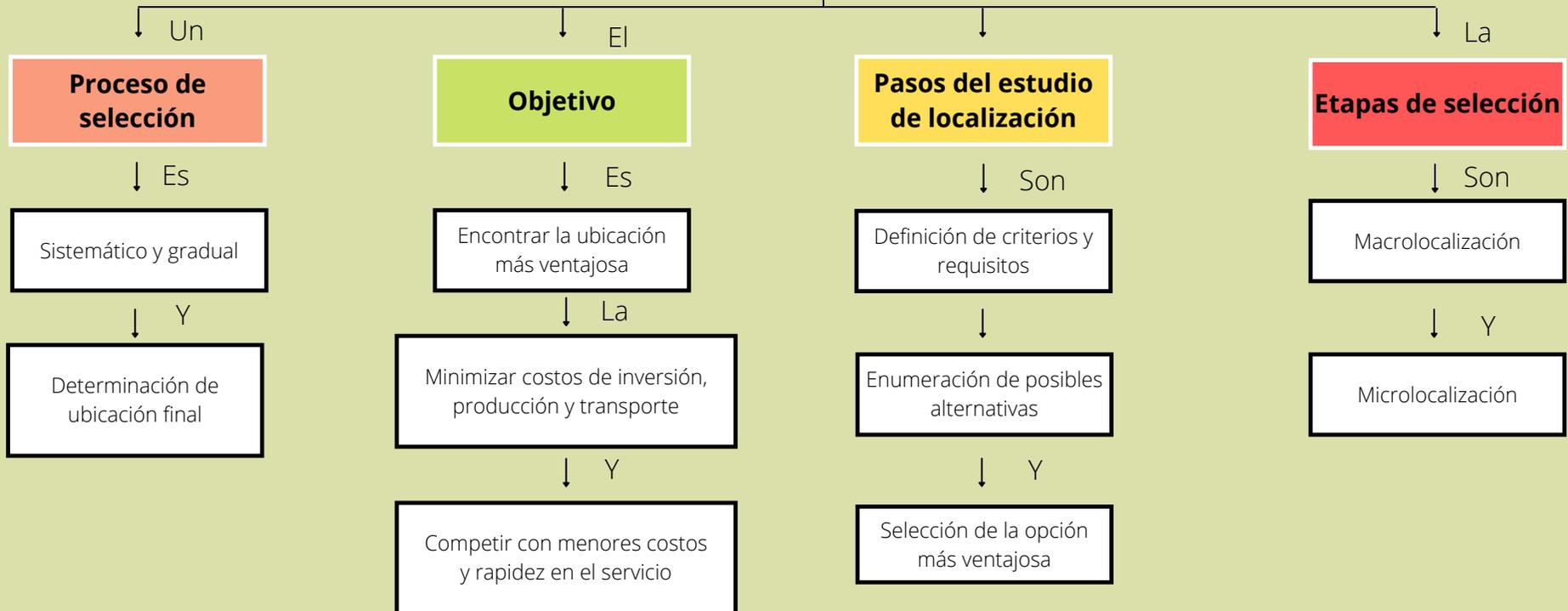
Lugar y Fecha. Comitán de Domínguez, Chiapas. Febrero de 2024.



# Planeación en la localización de instalaciones



# Planeación en la localización de instalaciones





# Establecimientos alimentarios



**Equipo**



**Instalación**



Permitir mantenimiento  
adecuado



Facilitar limpieza  
adecuada



Y

Promover buenas prácticas de  
higiene

# Estructuras internas y mobiliario en instalaciones alimentarias

## Construcción de estructuras

Sólidas y duraderas

Fáciles de mantener, limpiar y desinfectar

## Condiciones específicas

Superficies de paredes, tabiques y suelos

Superficie lisa hasta altura apropiada

Suelos con drenaje adecuado

## Instalaciones y estructuras incluidas

Puesto de mercado

Puestos de venta móviles

Vehículos de venta ambulantes

Son

Y

Y

# Consideraciones generales

## Equipo y recipientes

↓ Son

Diseñados para limpieza, desinfección

↓ Y

Mantenimiento adecuado

↓ Son

Fabricados con materiales no tóxicos

## Características del equipo

↓ Es

Duradero y móvil o desmontable

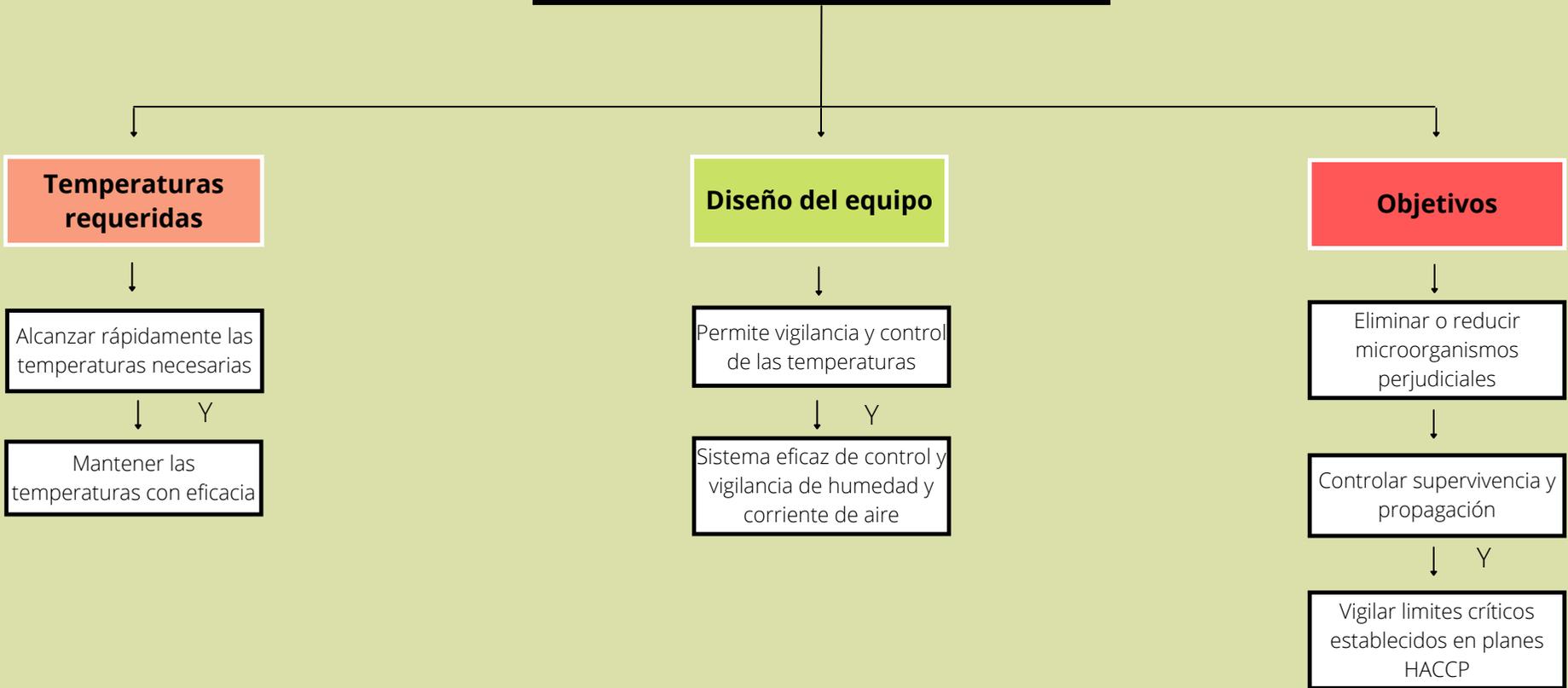
↓

Permite mantenimiento, limpieza, desinfección y vigilancia

↓ Y

Facilita la inspección por posible presencia de plagas

# Equipo de control y vigilancia de los alimentos



# Recipientes para desechos y sustancias no comestibles

## Características

↓ Son

Identificables de manera específica

↓

Fabricados adecuadamente

↓ Y

Material impermeable

## Sustancias peligrosas

↓

Identificación específica

↓

Almacenamiento bajo llave

↓ Y

Prevención de contaminación malintencionada o accidental de los alimentos

# Desagüe y eliminación de desechos

## Sistemas e instalaciones

↓ Es  
Evitar riesgo de contaminación de alimentos

↓ Y  
Agua potable

## Limpieza

↓  
Instalaciones adecuadas para limpieza

↓ De  
Alimentos, utensilios y equipo

↓ Y  
Abastecimiento de agua potable

↓  
Caliente y fría

## Servicios de higiene y aseos para el personal

↓  
Asegurar higiene al personal y evitar

↓  
Contaminación de alimentos

↓  
Medios adecuados para lavado y secado de manos

↓ Y  
Lavabos con agua caliente y fría

# Control de la temperatura

## Instalaciones adecuadas

↓ Para

Calentamiento,  
enfriamiento, cocción,  
refrigeración, congelación

↓ Y

Almacenamiento de  
alimentos refrigerados o  
congelados

## Vigilancia de temperaturas

↓

Supervisión de las  
temperaturas

↓ De

Alimentos

## Control de la temperatura ambiente

↓

Es necesario, para  
asegurar la inocuidad

↓ Y

Aptitud de los alimentos

# Calidad del aire y ventilación

## Medios de ventilación

↓ Es

Ventilación natural o mecánica

## Objetivos de la ventilación

Reducir contaminación transmitida por el aire

Controlar la temperatura ambiente

Controlar olores que puedan afectar a los alimentos

## Requisitos para sistemas de ventilación

Asegurar que el aire no fluya de zonas contaminadas

Limpias

Mantener y limpiar adecuadamente los sistemas de ventilación

# Iluminación

## Tipos de iluminación

↓ Es

Iluminación natural

↓ Y

Artificial

## Objetivos de la iluminación

↓

Emitir operaciones  
higiénicas

↓ Y

Evitar colores falseados

## Protección de lámparas

↓

Evitar contaminación de  
alimentos en caso de  
rotura

↓ Y

Las lámparas deben estar  
protegidas

# Almacenamiento

## Instalaciones adecuadas

↓ Es

Almacenamiento de alimentos, ingredientes y productos

↓

Químicos no alimentarios

## Características de las instalaciones

↓

Permitir mantenimiento y limpieza adecuada

↓

Evitar acceso y anidamiento de plagas

↓ Y

Proteger alimentos de la contaminación

↓

Durante el almacenamiento

## Tipo de instalaciones

↓ Es

Dependiente del tipo

↓ De

Producto alimenticio

# Riesgos alimentarios

## Sistemas de control

↓ Es

Identificar fases fundamentales para la inocuidad

↓ De

Los alimentos

Aplicar procedimientos eficaces

↓ De

Control en esas fases

↓ Y

Vigilar procedimientos de control para asegurar su eficacia

## Aplicación a lo largo de la cadena alimentaria



Controlar higiene de alimentos durante su duración en almacén



Y

Formulación de productos y procesos apropiados

## Tipos de procedimientos de control

↓ Es

Comprobación de rotación de existencias



Calibración del equipo



Carga correcta de vitrinas refrigeradas



Y

Sistema basado en asesoramiento de expertos y documentación

# Bibliografía

- Antología de la Universidad Del Sureste (UDS) del año 2024  
De SERVICIO DE ALIMENTOS