



**Nombre del alumno: Miriam Alejandra García
Alfonzo.**

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Mapa conceptual.

Materia: Servicios de Alimentos.

Grado: 5°

Grupo: LN5

Comitán de Domínguez Chiapas a **10 de Febrero del 2024.**

UNIDAD II LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

2.1. La planeación en la localización de instalaciones

2.2. Planeación de un proyecto de localización

2.3 Establecimientos

2.4 Equipo

2.5 Estructuras internas y mobiliario

2.6 Consideraciones generales

2.7. Equipo de control y vigilancia de los alimentos

2.8 Recipientes para los desechos y sustancias no comestibles

2.9 Servicios y abastecimiento de agua.

2.10 Desagüe y eliminación de desechos.

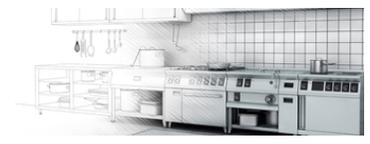
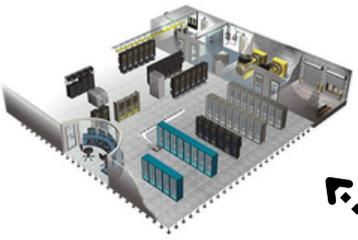
2.11 Control de temperatura

2.12 Calidad del aire y ventilación

2.14 Almacenamiento

2.15 Control de los riesgos alimentarios.

2.16 Control del tiempo y la temperatura.



2.1 La planeación en la localización de instalaciones.

La planeación en la localización de instalaciones es esencial para las empresas, permitiéndoles optimizar su capacidad para satisfacer la demanda y expandirse. La globalización económica ha aumentado la competencia, lo que lleva a reconsiderar las ubicaciones. El costo laboral impulsa la reubicación hacia países con salarios más bajos. En servicios de alimentación, aunque la nutrición es crucial, la planificación de menús a menudo está en manos de chefs, con la posible participación temporal de nutricionistas.

2.2. Planeación de un proyecto de localización.

La localización de instalaciones es crucial para cualquier empresa, determinando su ciclo de vida y éxito financiero. Se busca minimizar costos y maximizar la eficiencia. La selección se realiza en dos etapas: macrolocalización y microlocalización, considerando factores como costos y topografía.

2.3 Establecimientos.

Al elegir la ubicación de establecimientos de alimentos, es esencial considerar las posibles fuentes de contaminación y la efectividad de las medidas de protección alimentaria. Los lugares no deben colocarse donde persista una amenaza para la seguridad alimentaria, especialmente alejados de zonas contaminadas, actividades industriales riesgosas, áreas propensas a inundaciones o infestaciones de plagas, y lugares donde no se pueda gestionar adecuadamente la eliminación de desechos sólidos o líquidos.

2.4 Equipo.

El equipo deberá estar instalado de tal manera que permita un mantenimiento, limpieza adecuada, funcionamiento de conformidad con el uso al que está destinado, facilite buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia.

2.5 Estructuras internas y mobiliario.

Las estructuras en instalaciones alimentarias deben ser robustas y de fácil mantenimiento. Se requiere el uso de materiales impermeables y no tóxicos en paredes y suelos, con superficies lisas en techos y ventanas para evitar la acumulación de suciedad. Las puertas deben ser fácilmente limpiables, al igual que las superficies de trabajo. Estas normas se aplican a diversos lugares, como puestos de mercado y vehículos de venta, para prevenir la contaminación de alimentos y la presencia de plagas. Es fundamental gestionar los riesgos para garantizar la higiene y seguridad alimentaria.

2.6 Consideraciones generales.

El equipo y los recipientes que estarán en contacto con los alimentos deben diseñarse y fabricarse para garantizar su limpieza, desinfección y mantenimiento adecuados, con el fin de prevenir la contaminación alimentaria. Deben utilizar materiales no tóxicos y, en caso necesario, ser duraderos y móviles o desmontables para facilitar su mantenimiento y limpieza, así como la inspección para detectar la presencia de plagas.

2.7. Equipo de control y vigilancia de los alimentos.

El equipo utilizado para manipular alimentos debe diseñarse para mantener temperaturas adecuadas y permitir un control eficiente de factores como la humedad y la corriente de aire. Esto asegura la eliminación de microorganismos dañinos y la preservación de la calidad de los alimentos. También es crucial la función del profesional de la nutrición en la organización de servicios de alimentación, junto con el personal operativo, para garantizar el cumplimiento de los objetivos establecidos.

2.8 Recipientes para los desechos y sustancias no comestibles.

Los recipientes para desechos, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas deben estar claramente identificados, fabricados adecuadamente y, cuando sea necesario, ser impermeables. Aquellos utilizados para sustancias peligrosas deben estar cerrados con llave para evitar la contaminación intencional o accidental de los alimentos.

2.9 Servicios y abastecimiento de agua.

Es esencial contar con suficiente agua potable en instalaciones alimentarias, con sistemas adecuados de almacenamiento, distribución y control de temperatura para garantizar la seguridad de los alimentos. El agua potable debe cumplir con estándares de calidad establecidos por la OMS o superiores. Los sistemas de agua no potable deben ser independientes, estar claramente identificados y no tener riesgo de contaminación cruzada con el agua potable.

2.10 Desagüe y eliminación de desechos.

Deberá haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos. Estarán proyectados y construidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

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

Deberá haber servicios de higiene adecuados para el persona.

2.11 Control de temperatura.

Se requieren instalaciones adecuadas para diversas operaciones con alimentos, como calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación, así como para el almacenamiento y vigilancia de las temperaturas de los alimentos refrigerados o congelados. Además, puede ser necesario controlar la temperatura ambiente para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos.

2.12 Calidad del aire y ventilación.

Se requieren sistemas de ventilación adecuados para minimizar la contaminación del aire, controlar la temperatura, los olores y la humedad que puedan afectar la seguridad de los alimentos. Estos sistemas deben garantizar que el aire no transporte contaminantes de áreas sucias a limpias y que puedan ser mantenidos y limpiados fácilmente.

2.13 Iluminación.

Se requiere iluminación natural o artificial adecuada para realizar las operaciones de forma higiénica, con intensidad suficiente y sin distorsión de colores si es necesario. Las lámparas deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

2.14 Almacenamiento.

Se deben tener instalaciones adecuadas para almacenar alimentos, ingredientes y productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, que permitan su mantenimiento y limpieza, eviten el acceso de plagas y protejan los alimentos de la contaminación. Además, estas instalaciones deben minimizar el deterioro de los alimentos mediante el control de temperatura y humedad. Se pueden requerir áreas separadas y seguras para productos de limpieza y sustancias peligrosas.

2.15 Control de los riesgos alimentarios.

Las empresas de alimentos deben controlar los riesgos usando sistemas que identifiquen y controlen fases críticas, monitoricen su eficacia y los revisen periódicamente. Esto debe cubrir toda la cadena alimentaria e incluir desde acciones simples como rotación de inventario hasta sistemas complejos como el HACCP.

2.16 Control del tiempo y la temperatura.

El control adecuado de la temperatura es crucial para prevenir enfermedades alimentarias y el deterioro de los alimentos. Esto incluye la temperatura durante la cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento, con sistemas que aseguren un control eficaz cuando sea necesario para la seguridad alimentaria. Se deben considerar la naturaleza del alimento, su duración prevista en el almacenamiento, los métodos de envasado y elaboración, y su modalidad de uso. Además, se deben establecer límites tolerables para las variaciones de tiempo y temperatura, y los dispositivos de registro de temperatura deben ser inspeccionados regularmente para garantizar su exactitud.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste (2024). Antología de Servicios de Alimentos (pp. 50-72). PDF.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>