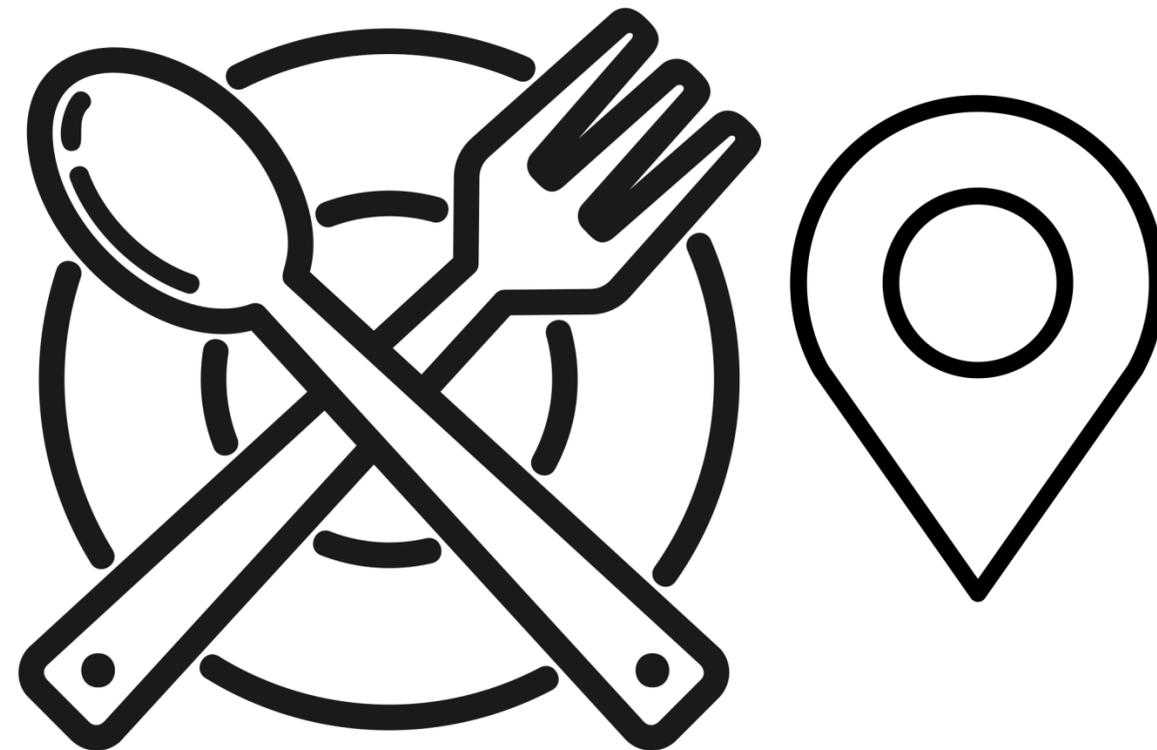


SERVICIO DE ALIMENTOS

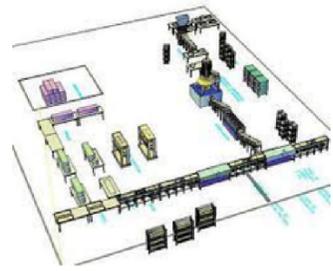


Master. Luz Elena Cervantes Monroy
Alumna. Karol Figueroa Morales

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

La planeación en la localización de instalaciones

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



Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles

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



Equipo de control y vigilancia de los alimentos

El equipo deberá tener también un diseño que permita vigilar y controlar las temperaturas. Estos requisitos tienen por objeto asegurar que: se eliminen o reduzcan a niveles inocuos los microorganismos perjudiciales o indeseables o sus toxinas



Planeación de un proyecto de localización

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



Consideraciones generales

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



Establecimientos

Es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación, los establecimientos deberán ubicarse normalmente alejados de: ambiente contaminado, Zonas expuestas a inundaciones, Zonas expuestas a infestaciones de plagas, zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos



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



Estructuras internas y mobiliario

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





Servicios de abastecimiento de agua

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

Control del tiempo y de la temperatura

Debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. En tales sistemas deberán especificarse también los límites tolerables de las variaciones de tiempo y temperatura.



Control de los riesgos alimenticios

Quienes tienen empresas alimentarias deberán controlar los peligros alimentarios mediante el uso de sistemas. Dichos sistemas deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de controlar la higiene de los alimentos.



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

Desagüe y eliminación de desechos

Deberá haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos. Así como: limpieza, servicio de limpieza y higiene para el personal,



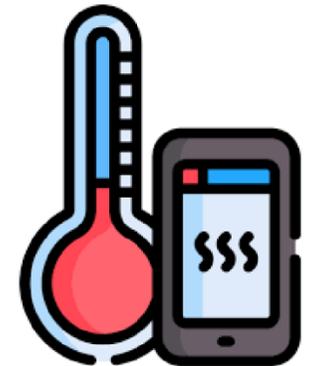
Almacenamiento

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



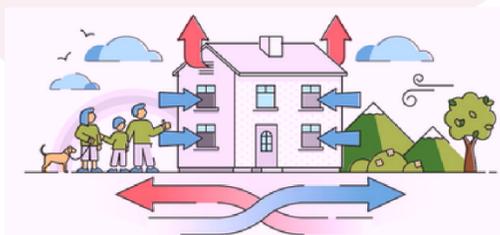
Control de la temperatura

deberá haber instalaciones adecuadas para su: Calentamiento, Enfriamiento, Cocción, Refrigeración, Congelación. En caso necesario, para el control de la temperatura ambiente con objeto de asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.



Calidad del aire y ventilación

Los sistemas de ventilación deberán proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias



Iluminación

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



BIBLIOGRAFÍA:
Universidad del Sureste (2023)
Antología de Servicio de los alimentos