

**Nombre de alumno: Diana Isabel
García Guillén.**

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

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual.**

Materia: Servicio de alimentos.

Grado: 5°

Grupo: A

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA



ALMACENAMIENTO



ILUMINACIÓN



CALIDAD DE AIRE Y VENTILACIÓN



LIMPIEZA



CONTROL DE TEMPERATURA

CONTROL DE RIESGOS ALIMENTARIOS



LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES



DESAGUE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS



DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES EN LA NUEVA ERA.



SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO O DE AGUA



ESTABLECIMIENTOS



RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES



ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO



CONSIDERACIONES GENERALES



EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS



EQUIPO



LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES

Es muy importante para todas las empresas de analizar y estudiar su capacidad operativa con el objetivo de satisfacer la demanda, optimizar utilidades y considerar la posibilidad de expansión. La incorporación de instalaciones adicionales es una estrategia común para aumentar la capacidad productiva, pero la elección del lugar es crucial para alcanzar los objetivos a largo plazo de la organización.

DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES EN LA NUEVA ERA.

La tecnología juega un papel crucial en la configuración de las condiciones de vida y trabajo, afectando de diversas maneras la actividad laboral. Define los aspectos materiales, influye en el entorno laboral, permite un mayor control sobre la actividad de los trabajadores y, al crear nuevos productos, tiene un impacto directo en la estructura industrial y ocupacional. En esta fase, se establece la estructura necesaria para llevar a cabo la planificación con el equipamiento adecuado por área, la división del trabajo, los niveles de autoridad, responsabilidad, funciones y los deberes de las personas en los grupos.

ESTABLECIMIENTOS

Al seleccionar la ubicación de los establecimientos de alimentos, es esencial considerar las posibles fuentes de contaminación y evaluar la eficacia de cualquier medida preventiva que se deba implementar para salvaguardar la seguridad alimentaria. Los establecimientos no deben situarse en lugares donde, incluso después de aplicar dichas medidas protectoras, sea evidente que persistirá una amenaza para la seguridad o calidad de los alimentos.

EQUIPO

El equipo debe instalarse de forma que permita mantenimiento y limpieza adecuados, funcione según su uso previsto y facilite la implementación de buenas prácticas de higiene, incluyendo la vigilancia

ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO

Las estructuras dentro de las instalaciones alimentarias deben ser robustas y construidas con materiales duraderos, además de ser de fácil mantenimiento, limpieza y, cuando sea necesario, desinfección. Se deben cumplir condiciones específicas para proteger la inocuidad y aptitud de los alimentos, como utilizar materiales impermeables y no tóxicos en las superficies de paredes, tabiques y suelos. Las paredes y tabiques deben ser lisos hasta una altura adecuada, los suelos deben permitir un drenaje y limpieza adecuados, y los techos deben minimizar la acumulación de suciedad y condensación.

CONSIDERACIONES GENERALES

El diseño y fabricación del equipo y los recipientes destinados a entrar en contacto con alimentos, a excepción de los desechables, deben garantizar la posibilidad de limpieza, desinfección y mantenimiento adecuados para prevenir la contaminación alimentaria.

EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS

El equipo destinado a la cocción, tratamiento térmico, enfriamiento, almacenamiento o congelación de alimentos debe estar diseñado de manera que alcance las temperaturas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos, con la rapidez requerida, y mantenga esas temperaturas eficazmente. Este equipo debe contar con un diseño que permita la supervisión y control de las temperaturas.

RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

Los recipientes destinados a desechos, subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas deben ser claramente identificables, fabricados de manera apropiada y, en caso necesario, ser impermeables. Aquellos utilizados para almacenar sustancias peligrosas deben llevar una identificación y estar cerrados con llave para prevenir la contaminación intencionada o accidental de los alimentos.

SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se debe contar con un suministro adecuado de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura, con el objetivo de garantizar, cuando sea necesario, la inocuidad y calidad de los alimentos. El agua potable debe cumplir con las especificaciones de la última edición de las Directrices para la Calidad del Agua Potable de la OMS o ser de calidad superior.

DESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Se requieren sistemas y facilidades apropiados para el drenaje y la eliminación de desechos. Estos deben ser diseñados y construidos de manera que se minimice el riesgo de contaminación tanto de los alimentos como del suministro de agua potable.

LIMPIEZA

Se necesitan instalaciones apropiadas, diseñadas de manera adecuada, para llevar a cabo la limpieza de alimentos, utensilios y equipo. Estas instalaciones deben contar, según sea necesario, con un suministro suficiente de agua potable tanto caliente como fría.

CONTROL DE TEMPERATURA

Se necesitan instalaciones adecuadas para llevar a cabo diversas operaciones con alimentos, como calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración, congelación y almacenamiento. También se requieren sistemas de vigilancia de las temperaturas de los alimentos y, si es necesario, para controlar la temperatura ambiente, asegurando así la seguridad y calidad de los alimentos

CALIDAD DE AIRE Y VENTILACIÓN

Se deben contar con instalaciones apropiadas para realizar diferentes procesos con alimentos, como calentar, enfriar, cocinar, refrigerar, congelar y almacenar alimentos refrigerados o congelados. Además, es esencial tener sistemas de monitoreo de las temperaturas de los alimentos y, en caso necesario, para controlar la temperatura ambiente, con el objetivo de garantizar la seguridad y calidad de los productos alimenticios.

ILUMINACIÓN

Es necesario contar con una iluminación apropiada, ya sea natural o artificial, para realizar las operaciones de manera higiénica, con suficiente intensidad y sin distorsión de colores si es necesario. Las lámparas deben estar protegidas para prevenir la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

ALMACENAMIENTO

Es necesario contar con instalaciones apropiadas para almacenar alimentos, ingredientes y productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza. Estas instalaciones deben facilitar el mantenimiento y la limpieza, prevenir el acceso de plagas y proteger los alimentos contra la contaminación. Además, es crucial que estas instalaciones controlen la temperatura y la humedad para minimizar el deterioro de los alimentos. En algunos casos, puede ser necesario tener áreas separadas y seguras para almacenar productos de limpieza y sustancias peligrosas.

CONTROL DE RIESGOS ALIMENTARIOS

Las empresas alimentarias deben gestionar los riesgos mediante sistemas que identifiquen y controlen fases críticas, monitoreen su eficacia y realicen revisiones periódicas. Este enfoque debe abarcar toda la cadena alimentaria e incorporar desde prácticas sencillas como la rotación de inventario hasta sistemas más complejos como el HACCP.

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Garantizar un control adecuado de la temperatura es esencial para prevenir enfermedades alimentarias y evitar el deterioro de los alimentos. Esto abarca aspectos como la temperatura durante la cocción, enfriamiento, preparación y almacenamiento, utilizando sistemas que aseguren un control eficaz cuando sea necesario para la seguridad alimentaria. Es necesario tener en cuenta la naturaleza del alimento, su duración prevista en el almacenamiento, los métodos de envasado y preparación, así como su modalidad de consumo

- 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>