



Nombre de alumno: María Daniela Gordillo
Pinto

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Mapa conceptual
Unidad II

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: único

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de febrero de 2024

Planeación en la Localización de Instalaciones

Objetivo

- Abarcar la demanda
- Optimizar utilidades
- Expandirse para aumentar mercado

Importancia

- Ampliar capacidad productiva
- Cumplir objetivos a largo plazo

Fenómenos Actuales

Internacionalización de la economía

- Traspasar fronteras para competir globalmente
- Nuevos mercados y unificación de otros

- Presión competitiva
- Complejidad logística

Factores a Considerar

Costo del trabajo

Traslado de industrias a países con salarios más bajos

Organización de servicios de alimentación

- Rol del profesional de la nutrición
- Planeación de menús a cargo de chefs con experiencia
- Contratación temporal de profesionales de la nutrición

Planeación de un Proyecto de Localización

Importancia

- Elemento fundamental en la planificación empresarial
- Impacto en el ciclo de vida de la organización
- Vital para análisis financiero-económico

Proceso de Selección

- Sistemático y gradual
- Determinación de ubicación final

Objetivo

- Encontrar la ubicación más ventajosa
- Minimizar costos de inversión, producción y transporte
- Competir con menores costos y rapidez en el servicio

Pasos del Estudio de Localización

- Definición de criterios y requisitos
- Enumeración de posibles alternativas
- Selección de la opción más ventajosa

Etapas de Selección

Macrolocalización

- Análisis y decisión de la zona

Microlocalización

- Análisis y elección del sitio específico
- Consideración de factores básicos: costos, topografía, situación de los terrenos

Disposición de Instalaciones en la Nueva Era

Tecnología y Progreso Técnico

- Vinculado al progreso técnico
- Innovación en técnicas de producción
- Elemento esencial de las fuerzas productivas

Impacto Tecnológico

- Revolución en las relaciones productivas
- Triunfo del principio automático
- Proceso mecanizado e ininterrumpido de producción

Tecnología y Condiciones de Vida

- Configuración de condiciones de vida y trabajo
- Transformaciones tecnológicas en la actividad laboral
- Control de la actividad de los trabajadores

Establecimientos Alimentarios

Emplazamiento

- Consideración de fuentes de contaminación
- Eficacia de medidas protectoras

Ubicación

- Alejamiento de zonas contaminadas
- Evitar áreas industriales con riesgo de contaminación
- Prevención de ubicación en zonas propensas a inundaciones
- Protección contra infestaciones de plagas
- Gestión eficaz de desechos sólidos y líquidos

```
graph TD; A[Equipo] --> B[Instalación]; B --> C[• Permitir mantenimiento adecuado]; B --> D[• Facilitar limpieza apropiada]; B --> E[• Asegurar funcionamiento según el uso previsto]; B --> F[• Promover buenas prácticas de higiene];
```

Equipo

Instalación

- Permitir mantenimiento adecuado
- Facilitar limpieza apropiada
- Asegurar funcionamiento según el uso previsto
- 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 impermeables y no tóxicas
- Superficie lisa hasta altura apropiada
- Suelos con drenaje adecuado
- Techos y aparatos elevados para minimizar acumulación de suciedad
- Ventanas fáciles de limpiar y provistas de malla contra insectos
- Puertas con superficie lisa y no absorbente
- Superficies de trabajo sólidas, duraderas y fáciles de limpiar

Instalaciones y Estructuras Incluidas

- Puestos de mercado
- Puestos de venta móviles
- Vehículos de venta ambulante
- Instalaciones temporales de manipulación de alimentos

Consideraciones Generales

Equipo y Recipientes

- Diseñados para limpieza, desinfección y mantenimiento adecuado
- Fabricados con materiales no tóxicos

Características del Equipo

- Duradero y móvil o desmontable (si es necesario)
- Permite mantenimiento, limpieza, desinfección y vigilancia
- Facilita inspección por posible presencia de plagas

Equipo de Control y Vigilancia de los Alimentos

Temperaturas Requeridas

- Alcanzar rápidamente las temperaturas necesarias
- Mantener las temperaturas con eficacia

Diseño del Equipo

- Permite vigilancia y control de las temperaturas
- Sistema eficaz de control y vigilancia de humedad y corriente de aire

Objetivos

- Eliminar o reducir microorganismos perjudiciales
- Controlar supervivencia y proliferación
- Vigilar límites críticos establecidos en planes HACCP
- Alcanzar y mantener condiciones necesarias para inocuidad y aptitud de los alimentos

Recipientes para Desechos y Sustancias No Comestibles

Características

- Identificables de manera específica
- Fabricados adecuadamente
- Material impermeable (cuando proceda)

Sustancias Peligrosas

- Identificación específica
- Almacenamiento bajo llave
- Prevención de contaminación malintencionada o accidental de los alimentos

Servicios de Abastecimiento de Agua

Agua Potable

- Abastecimiento suficiente
- Almacenamiento o adecuado
- Distribución y control de temperatura
- Asegurar inocuidad y aptitud de los alimentos
- Cumplimiento

Agua No Potable

- Sistema independiente
- Identificación de sistemas no potables
- No conexión con sistemas potables
- Prevención de reflujo

Desagüe y Eliminación de Desechos

Sistemas e Instalaciones

- Evitar riesgo de contaminación de alimentos y agua potable

Limpieza

- Instalaciones adecuadas para limpieza de alimentos, utensilios y equipo
- Abastecimiento de agua potable caliente y fría (cuando proceda)

Servicios de Higiene y Aseos para el Personal

- Asegurar higiene personal y evitar contaminación de alimentos
- Medios adecuados para lavado y secado de manos
- Lavabos con agua caliente y fría (o temperatura controlada)
- Retretes de diseño higiénico
- Vestuarios adecuados

Control de la Temperatura

Instalaciones Adecuadas para

- Calentamiento
- Enfriamiento
- Cocción
- Refrigeración
- Congelación
- Almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados

Vigilancia de Temperaturas

- Supervisión de las temperaturas de los alimentos

Control de la Temperatura Ambiente

- Si es necesario, para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos

Calidad del Aire y Ventilación

Medios de Ventilación

- Ventilación natural o mecánica

Objetivos de la Ventilación

- Reducir contaminación transmitida por el aire
- Controlar temperatura ambiente
- Controlar olores que puedan afectar a los alimentos
- Controlar humedad cuando sea necesario

Requisitos para Sistemas de Ventilación

- Asegurar que el aire no fluya de zonas contaminadas a limpias
- Mantener y limpiar adecuadamente los sistemas de ventilación

Iluminación

Tipos de Iluminación

- Iluminación natural
- Iluminación artificial

Objetivos de la Iluminación

- permitir operaciones higiénicas
- Evitar colores falseados (cuando necesario)

Protección de Lámparas

- Evitar contaminación de alimentos en caso de rotura
- Lámparas deben estar protegidas (cuando proceda)

Almacenamiento

```
graph TD; A[Almacenamiento] --> B[Instalaciones Adecuadas]; A --> C[Características de las Instalaciones]; A --> D[Tipo de Instalaciones]; B --> B1[Almacenamiento de alimentos, ingredientes y productos químicos no alimentarios]; C --> C1[Permitir mantenimiento y limpieza adecuada]; C --> C2[Evitar acceso y anidamiento de plagas]; C --> C3[Proteger alimentos de la contaminación durante el almacenamiento]; C --> C4[Proporcionar condiciones para reducir deterioro de alimentos (control de temperatura y humedad)]; D --> D1[Dependiente del tipo de producto alimenticio];
```

Instalaciones Adecuadas

- Almacenamiento de alimentos, ingredientes y productos químicos no alimentarios

Características de las Instalaciones

- Permitir mantenimiento y limpieza adecuada
- Evitar acceso y anidamiento de plagas
- Proteger alimentos de la contaminación durante el almacenamiento
- Proporcionar condiciones para reducir deterioro de alimentos (control de temperatura y humedad)

Tipo de Instalaciones

- Dependiente del tipo de producto alimenticio

Control de los Riesgos Alimentarios

Sistemas de Control

- Identificar fases fundamentales para la inocuidad de los alimentos
- Aplicar procedimientos eficaces de control en esas fases
- Vigilar procedimientos de control para asegurar su eficacia constante
- Examinar procedimientos de control periódicamente y ante cambios en las operaciones

Aplicación a lo largo de la Cadena Alimentaria

- Controlar higiene de alimentos durante su duración en almacén
- Formulación de productos y procesos apropiados

Tipos de Procedimientos de Control

- Comprobación de rotación de existencias
- Calibración del equipo
- Carga correcta de vitrinas refrigeradas
- Sistema basado en asesoramiento de expertos y documentación

REFERENCIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERCIDAD DEL SURESTE. (2024).
SERVICIOS DE ALIMENTOS. PDF