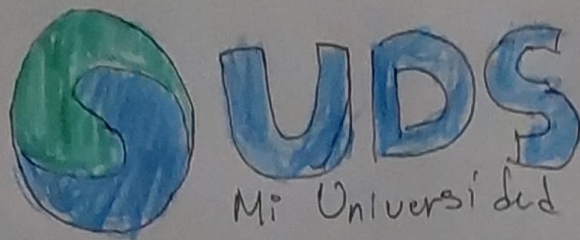


Universidad del Sureste



Ing. Arreola Jiménez Eduardo Enrique
López Bautista Joseph Alexis.

Licenciatura en Nutrición

Servicio de Alimentos -

5to Cuatrimestre

2do parcial

Tap, Chiapas a 15 de febrero de 2025

Localización y diseño de las instalaciones y equipo.

- **Planificación en la localización de instalaciones**
 - Es necesario analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar. Con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda
- **Planificación de un proyecto de localización**
 - Este se debe de tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa. La extensión de ciclo de vida o región donde se quiere instalar
- **Disposición de instalaciones en la nueva era**
 - La tecnología constituye un elemento importante en la configuración, de las condiciones de vida y de trabajo, estas pueden afectar en la actividad laboral
- **Establecimientos**
 - Es necesario tener presentes fuentes de contaminación, así como tener las medidas razonables para proteger los alimentos
- **Equipo**
 - El equipo debe poder permitir los siguientes aspectos:
 - Limpieza adecuada
 - Mantenimiento
 - Facilitar prácticas de higiene
 - Inocuidad tecnológica
- **Estructuras internas y mobiliario**
 - Interno: Deberán estar construidas con materiales duraderos y fáciles de mantener
 - Ventanas siempre limpias
 - Paredes o techos de superficie lisa
 - Control de riesgos
 - Se debe de realizar la identificación de riesgos y hacer condiciones de mitigación
 - Orden
 - Es necesario la organización de espacio y condiciones óptimas
- **Consideraciones generales**
 - Seguridad
 - Accesibilidad
 - Limpieza
 - Inocuidad
- **Equipo de control y vigilancia de los alimentos**
 - Se refiere al equipo que se utiliza para control, monitoreo y protocolos de seguridad
- **Recipientes para los desechos**
 - Algunos contenedores deberán identificarse y tenerse bajo llave para impedir contaminación
- **Servicio de abastecimiento de agua**
 - El local debe contar con un suministro suficiente de agua potable a instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de temperatura
- **Eliminación de desechos**
 - Se refiere a las instalaciones apropiadas de hogar, al cual debe minimizar el riesgo de un contaminación de alimentos
- **Control de Temperatura**
 - Calentamiento
 - Refrigeración
 - Almacenamiento
 - Coccción
 - Enfriamiento
 - Congelación
- **Iluminación**
 - Puede ser iluminación natural/artificial/derivada para permitir operaciones de manejo de los alimentos de forma higiénica