

INDICE



UNIVERSIDAD

Mi Universidad

Isela Navaez Garcia
Servicio de alimentos
Enrique Eduardo Arreola Jimenez
Licenciatura en Nutrición.

Localización y diseño de las instalaciones y equipo

- Planeación 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.
- Planeación de un proyecto de localización**
 - Este se debe tomar en cuenta la hora de planificar los factores operacionales 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 deberá estar instalado de la siguiente manera
 - Limpieza adecuada
 - permitir un mantenimiento
 - facilite buenas prácticas de higiene.
- Estructuras internas y mobiliario**
 - Interiores = Deberán estar construidas con materiales duraderos y fáciles de mantener.
 - Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar.
 - Paredes o tabiques deberán tener una superficie lisa.
- Consideraciones generales.**
 - El equipo y recipientes deberán estar en contacto con la limpieza para que sea seguro, y no tengan efectos tóxicos para el uso que se destinan.
- Equipo de control y vigilancia de los alimentos**
 - El equipo utilizado para cocinar, debe estar proyectado de modo que se alcancen las temperaturas que se requieren de los alimentos.

- Recipientes para los desechos y sustancias no comestibles**
 - Para los desechos, los subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas, algunos contenedores deberán identificarse y tenerse bajo llave, para impedir una contaminación.
- Servicio de abastecimiento de agua.**
 - Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de temperatura.
- Desague y eliminación de desechos**
 - Construidas de manera que se evite el riesgo de una contaminación de alimentos.
 - limpieza
 - Tráfico de higiene
 - control de temperatura
 - calidad del aire y ventilación
 - iluminación
 - almacenamiento
 - control de riesgos
- Control de temperatura**
 - calentamiento
 - enfriamiento
 - cocción
 - refrigeración
 - congelación
 - almacenamiento
- Calidad del aire y ventilación**
 - Deberán disponerse de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, para:
 - controlar la temperatura ambiente
 - olores
 - humedad
- Iluminación**
 - Deberá disponerse de iluminación natural o artificial adecuada, para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica.
- Almacenamiento**
 - Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, los ingredientes y productos.
- Control de los riesgos alimentarios**
 - Deberán controlarse los peligros alimentarios, mediante el uso de sistemas como el de HACCP.
 - fases
 - vigilar
 - aplicar
 - examinar
- Control de tiempo y temperatura**
 - Un control inadecuado puede causar enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o el deterioro de estos.

Localización y diseño de las instalaciones y equipo

Planeación 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.

Planeación de un proyecto de localización

Este se debe tomar en cuenta 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 deberá estar instalado de la siguiente manera

- Limpieza adecuada
- permitir un mantenimiento
- facilite buenas prácticas de higiene.

Estructuras internas y mobiliario

- Internos = Deberán estar constituidas con materiales duraderos y fáciles de mantener
- Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar
- Paredes o tabiques deberán tener una superficie lisa.

Consideraciones generales.

El equipo y recipientes deberán estar en contacto con la limpieza para que sea segura, y no tengan efectos tóxicos para el uso que se destinan.

Equipo de control y vigilancia de los alimentos

El equipo utilizado para cocinar, debe estar proyectado de modo que se alcancen las temperaturas que se requieren de los alimentos.

Recipientes para los desechos y sustancias no comestibles

Para los desechos, los subproductos y sustancias no comestibles o peligrosas. Algunos contenedores deberán identificarse y tenerse bajo llave, para impedir una contaminación.

Servicio de abastecimiento de agua.

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

Desague y eliminación de desechos

Construidos de manera que se evite el riesgo de una contaminación de alimentos.

- limpieza
- Servicio de higiene
- control de temperatura
- calidad del aire y ventilación
- iluminación
- Almacenamiento
- control de riesgos

Control de temperatura

- Calentamiento
- Enfriamiento
- cocción
- refrigeración
- congelación
- Almacenamiento

Calidad del aire y ventilación

Deberán disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica. Para:
• controlar la temperatura ambiente • olores • humedad

Iluminación

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

Almacenamiento

Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y productos.

Control de los riesgos alimentarios

Deberán controlar los peligros alimentarios, mediante el uso de sistemas como el de HACCP.
• fases • vigilar • aplicar • Examinar

Control de tiempo y temperatura

Un control inadecuado puede causar enfermedad o transmitirlos por los productos alimentarios o el deterioro de estos.

BIBLIOGRAFIA

Astasiaran, L. B. (2003). Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Madrid: Diaz de Santos

Cuerrero I, (2001) Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. México: McGraw-Hill

Montes, E. Lloret, I. y López M. (2005). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al Sector de la restauración. Madrid: Diaz de Santos.