



SERVICIO DE ALIMENTOS

UNIDAD II

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

ALUMNO: DAMIAN
ALEXANDER GARCIA
VELASCO

DOCENTE: LUZ
MARIA CERVANTES
MONROY

5TO
CUATRIMESTRE



LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES

Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar, todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda

PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

El estudio de la localización también es un elemento vital para el análisis de proyectos nuevos o de expansión, El proceso de selección de la localización debe de ser sistemático y gradual.



DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES EN LA NUEVA ERA

La tecnología constituye un elemento importante en la configuración de las condiciones de vida y de trabajo. Las transformaciones tecnológicas afectan de distintas formas a la actividad laboral.



ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos no deberán ubicarse en un lugar donde, tras considerar tales medidas protectoras, sea evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.



EQUIPO

El equipo deberá estar instalado de tal manera que:
 permita un mantenimiento, limpieza adecuada, funcione de conformidad con el uso al que está destinado, facilite unas buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia.





ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO

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

CONSIDERACIONES GENERALES

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



EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS

El equipo deberá disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que pueda tener un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

Los recipientes utilizados para contener sustancias peligrosas deberán identificarse y tenerse bajo llave, a fin de impedir la contaminación malintencionada o accidental de los alimentos.



SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

El agua potable deberá ajustarse a lo especificado en la última edición de las Directrices para la Calidad del Agua Potable. El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) deberá ser independiente.





DESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Estarán proyectados y contruidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

LIMPIEZA

Tales instalaciones deberán disponer, cuando proceda, de un abastecimiento suficiente de agua potable caliente y fría.



SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEOS PARA EL PERSONAL

Deberá haber servicios de higiene adecuados para el personal, a fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.



CONTROL DE LA TEMPERATURA

Almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados, la vigilancia de las temperaturas de los alimentos. En caso necesario, para el control de la temperatura ambiente con objeto de asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.



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 los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles.

CONTROL DE LOS RIESGOS ALIMENTARIOS

Dichos sistemas deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de controlar la higiene de los alimentos durante toda su duración en almacén mediante la formulación de productos y procesos apropiados.



CONTROL DEL TIEMPO Y DE LA TEMPERATURA

El control inadecuado de la temperatura de los alimentos es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o del deterioro de éstos. Los dispositivos de registro de la temperatura deberán inspeccionarse a intervalos regulares y se comprobará su exactitud.

BIBLIOGRAFIA: ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE, QUINTO CUATRIMESTRE DE NUTRICION, SERVICIO DE ALIMENTOS

