# SERVICIO DE ALIMENTOS

UNIDAD ii

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

ALUMNO: DAMIAN ALEXANDER GARCIA VELASCO

3

OO(ENTE: LUZ MARIA (ERVANTES MONROY

STO (UATRIMESTRE



### 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

## strongly believe tha

## 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.



### OISPOSICIÓN 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.

## **ESTABLE (IMIENTOS**

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.

etter





## 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

## strongly believe tha

## 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

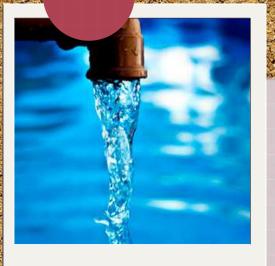
El equipo deberá disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que pueda tener un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

#### 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.

etter





## SERVICIOS DE

ABASTE(IMIENTO 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.



### OESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE OESECHOS

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

## strongly believe tha

### 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.

## strongly believe that

### 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 (UATRIMESTRE DE NUTRICION, SERVICIO DE ALIMENTOS

