

ALUMNA: HILARY ARIADNE
GUILLÉN MALDONADO

PROFESA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

ACTIVIDAD: SUPER NOTA.

UNIDAD 2

CUATRIMESTRE: 5TO
CUATRIMESTRE



DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

1. LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Es necesario para toda una empresa o negocio y establecer el sistema de capacidad que pueden implementar. Todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda, optimizando las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse, para poder aumentar su mercado y brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades a la mayor parte de la población consumidora del producto.

2. PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representa un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.

3. DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES EN LA NUEVA ERA

Hablar de tecnología supone referirse al progreso técnico, ya que la tecnología está vinculada a la actividad de investigación y desarrollo dirigido a innovar las técnicas de producción, formando parte integrante del conjunto de las fuerzas productivas y constituyendo un aspecto esencial de los elementos materiales del proceso de producción.

4. ESTABLECIMIENTOS

Al decidir el emplazamiento de los establecimientos alimentarios, es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación, así como la eficacia de cualesquiera medidas razonables que hayan de adoptarse para proteger los alimentos.

5. 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

6. 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.

DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

CONSIDERACIONES GENERALES

El equipo y los recipientes protegen los alimentos y el material de empaque de un uso indebido que vayan a estar en contacto con los alimentos. Deben ser proyectados y fabricados de manera que se asegure que, en caso necesario, puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS

El equipo utilizado para controlar, rastrear, tratamientos térmicos, enfriar, almacenar o congelar alimentos deberá estar proyectado de modo que se alcancen las temperaturas que se requieren de los alimentos con la rapidez necesaria para proteger la inocuidad y la aptitud de los mismos y se mantengan también las temperaturas controladas.

RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

Los recipientes para los desechos, los subproductos y las sustancias no comestibles o peligrosas deberán ser identificables de manera específica, estar adecuadamente fabricados y, cuando proceda, hecho de material impermeable.

SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones operativas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura, a fin de asegurar, en caso necesario, la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

DESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Deberá haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos. Estarán proyectados y construidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

CONTROL DE LA TEMPERATURA

En función de la naturaleza de las operaciones que hayan de llevarse a cabo con los alimentos, deberá haber instalaciones adecuadas para su:

- Calentamiento
- Enfriamiento
- Cocción
- Refrigeración
- Congelación

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

DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

CALIDAD DEL AIRE Y VENTILACIÓN

Se deberá disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, en particular para:

- Reducir al mínimo la contaminación de los alimentos transmitida por el aire, por ejemplo, por los aerosoles o las gotitas de condensación
- Controlar la temperatura ambiente
- Controlar los olores que pueden afectar a la aptitud de los alimentos
- Controlar la humedad, cuando sea necesario, para 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

En caso necesario, 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

Quiénes tienen procesos alimentarios deberán controlar los peligros alimentarios mediante el uso de sistemas como el de HACCP. Por tanto, deberán:

- Identificar todos los tipos de sus operaciones que sean fundamentales para la inocuidad de los alimentos
- Aplicar procedimientos eficaces de control en esos pasos
- Vigilar los procedimientos de control para asegurar su eficacia constante
- Suprimir los procedimientos de control periódicamente y siempre que cambien las operaciones

CONTROL DEL TIEMPO Y DE LA TEMPERATURA

El control inadecuado de la temperatura de los alimentos es uno de los causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios e del exterior de estos. Tales controles comprenden la duración y la temperatura de cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento. Debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.