

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**ALUMNA: MARCIA SOFÍA
HERNÁNDEZ MORALES**

**DRA.: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY**

**ASIGNATURA: SERVICIO DE
ALIMENTOS**

**TIPO DE TRABAJO: SÚPER
NOTA**



UNIDAD II

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ,
CHIAPAS.**



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

INSTALACIÓN

Agregar una instalación es una de las maneras más conocidas para ampliar la capacidad productiva y el problema está ligado con la definición del lugar en el cual localizarla.



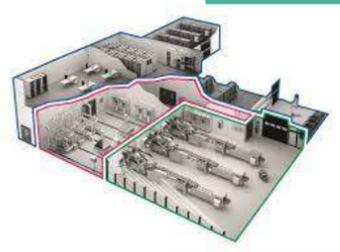
LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES

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.



ESTUDIO DE LA LOCALIZACIÓN

Es un elemento vital para el análisis de proyectos nuevos o de expansión desde el punto de vista financiero-económico.



SELECCIÓN DE LA LOCALIZACIÓN

El proceso de selección de la localización debe de ser sistemático y gradual, estrechando progresivamente las posibilidades hasta determinar la ubicación final.



ESTUDIO DE LOCALIZACIÓN

El estudio de localización tiene como propósito encontrar la ubicación más ventajosa para el proyecto; es decir, cubriendo las exigencias o requerimientos del proyecto.



TECNOLOGÍA

Determinan los contenidos materiales de la misma, influyen sobre el ambiente en que se desarrolla, posibilitan un mayor control de la actividad de los trabajadores, y, al crear nuevos productos, inciden directamente sobre la estructura de industria y ocupaciones.



LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

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.



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.



EQUIPO Y RECIPIENTES

El equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.



EQUIPO

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



INSTALACIONES Y ESTRUCTURAS

Puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las tiendas de lona pequeña o grande.



EQUIPO Y RECIPIENTES

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

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

EQUIPO EN COCINA

El equipo utilizado para cocinar, aplicar tratamientos térmicos, enfriar, almacenar o congelar alimentos deberá estar proyectado de modo que se alcancen las temperaturas que se requieren de los alimentos.



EQUIPO

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

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.



ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

AGUA POTABLE

El agua potable deberá ajustarse a lo especificado en la última edición de las Directrices para la Calidad del Agua Potable, de la OMS, o bien ser de calidad superior.



DESAGUE 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.



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

LIMPIEZA

Deberá haber instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo.



CONTROL DE LA TEMPERATURA

Calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración, congelación.



ILUMINACIÓN

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



HIGIENE Y ASEO 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.



SISTEMAS DE VENTILACIÓN

Deberán proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que, en caso necesario, se puedan mantener y limpiar adecuadamente.



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.

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

ALMACENAMIENTO

El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio.



RIESGOS ALIMENTARIOS

Quienes tienen empresas alimentarias deberán controlar los peligros alimentarios mediante el uso de sistemas como el de HACCP.

RIESGOS ALIMENTARIOS

Dichos sistemas deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de controlar la higiene de los alimentos.



CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

Comprenden la duración y la temperatura de cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento.



CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

Debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.



CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

En tales sistemas deberán especificarse también los límites tolerables de las variaciones de tiempo y temperatura.



BIBLIOGRAFÍA

- **Universidad del Sureste. 2025. Antología de Servicio de Alimentos. PDF.**
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/9688a43b7dd50af903fcd652c1adbbba-LC-LNU505%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS%20NUEVA.pdf>
- **<https://www.icomer.com.co/portal/shared/rs.php?rsid=1181>**
- **<https://www.rubbermaidcommercialoficial.com.mx/static/uploads/d6582bec-3632-4ad8-8243-e4e9b0cc7613.webp>**
- **<https://www.automaticaeinstrumentacion.com/images/showid2/5211372?w=1200&zc=4>**
- **https://media.licdn.com/dms/image/v2/C4E12AQEL-jUttpntdA/article-cover_image-shrink_600_2000/article-cover_image-shrink_600_2000/0/1520186808380?e=2147483647&v=beta&t=T9LzYaqx7Z0CdKE_tT6uPyKMh-0N17QZPwsLxKQmhLg**

- <https://image.slidesharecdn.com/produccinenlosservicios-101117003148-phpapp01/85/Produccion-en-los-servicios-de-alimentacion-19-320.jpg>
- https://media.licdn.com/dms/image/v2/C4D12AQHbZIpFTZ0JOQ/article-cover_image-shrink_600_2000/article-cover_image-shrink_600_2000/0/1618508672269?e=2147483647&v=beta&t=J_BbUqPwVDGgiP8PfXix6kNrxGAn7HkdJPJMbzfuqn0
- <https://talleractual.com/images/contenido/estacion-de-servicio-actual/mercado-de-estaciones/2019/07/2019-07-23-las-tiendas-de-las-estaciones-de-servicio-dejaran-de-tener-la-fama-de-vender-alimentos-caros-2-02.jpg>
- <https://www.salud.mapfre.es/media/2016/07/higiene-cocina-3.jpg>

- <https://image.slidesharecdn.com/produccinenlosservicios-101117003148-phpapp01/85/Produccion-en-los-servicios-de-alimentacion-19-320.jpg>
- https://media.licdn.com/dms/image/v2/C4D12AQHbZIpFTZ0JOQ/article-cover_image-shrink_600_2000/article-cover_image-shrink_600_2000/0/1618508672269?e=2147483647&v=beta&t=J_BbUqPwVDGgiP8PfXix6kNrxGAn7HkdJPJMbzfqn0
- <https://talleractual.com/images/contenido/estacion-de-servicio-actual/mercado-de-estaciones/2019/07/2019-07-23-las-tiendas-de-las-estaciones-de-servicio-dejaran-de-tener-la-fama-de-vender-alimentos-caros-2-02.jpg>
- <https://www.salud.mapfre.es/media/2016/07/higiene-cocina-3.jpg>

- https://www.gob.mx/cms/uploads/press/main_image/133153/post_180302-CARNE-RASTRO-TIFF-5.jpg
- https://horeca.expob2b.es/uploads/fotos_noticias/2016/11/w800px_14376-117236.jpg
- <https://www.shutterstock.com/image-vector/collection-movable-fixed-stalls-set-260nw-567908665.jpg>
- <https://www.imagelato.com/images/article-cover-restaurant-kitchen-equipment-f77bf304-1024w.jpg>
- <https://productosgourmet.online/blog/wp-content/uploads/2020/06/seguridad-en-la-cocina-4-e1592625678293.jpg>
- <https://i0.wp.com/soyproesa.com/wp-content/uploads/2021/11/breakfast-with-catering-buffet-in-restaurant-2021-08-26-18-10-49-utc-scaled.jpg?fit=1920%2C1280&ssl=1>

- <https://i0.wp.com/decoriente.com/wp-content/uploads/2023/01/utensilios-para-restaurantes.png?fit=600%2C600&ssl=1>
- <https://www.traza.net/wp-content/uploads/2024/02/Reciclaje-contenedores-de-basura-en-restaurantes.jpg>
- https://www.ideafoodsafetyinnovation.com/news/2013/09/1309%20News_files/tinacos.jpg
- https://media.licdn.com/dms/image/v2/D4D12AQEfi3W0XENWYQ/article-cover_image-shrink_720_1280/article-cover_image-shrink_720_1280/0/1688472765319?e=2147483647&v=beta&t=WW3Nz6tV6-gB58wh7oq-1YcP6Ftc9r_u3d_G2IHdCWk
- https://www.ideafoodsafetyinnovation.com/news/2014/09/1409%20News_files/Drenaje.jpg

- https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTnrmg_hcxGvRwjngWSPbSgcZFqmB_1HQpKJw&s
- <https://www.mhCIFrimas.com/wp-content/uploads/2019/12/servicios-cocina-profesional-buena.jpg>
- https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSsNJ9Hj1TpP0Hkppq-hnTJ_SKuD1LZNOp2IjA&s
- https://www.restauracioncolectiva.com/storage/FotoNota/Depositphotos_Iluminaci%C3%B3n_Seguridad%20Alimentaria.jpg_1.jpg
- <https://blog.durotest.com.mx/hubfs/Postedin-Blog-Images/disenosin-titulo-9.png>
- <https://pallomaro.com/wp-content/uploads/2014/10/almacenamiento-seco.jpg>
- <https://indualimentario.com/wp-content/uploads/2023/01/concesionario2.jpg>

- <https://www.ceplacanarias.com/wp-content/uploads/2020/03/APPC-C-Analisis-Peligros-Puntos-de-Control-Criticos-768x512.jpg>
- https://www.restauracioncolectiva.com/storage/FotoNota/530-imagen-temperatura_comida_int.webp
- https://www.bioser.com/wp-content/uploads/2022/06/BIOSE R_Content-Plan-NOV-2_Temperatura-en-los-procesos-1024x547-copia1bobobobobob.jpg
- https://media.licdn.com/dms/image/v2/C4E12AQGziUm-ZrLf_A/article-cover_image-shrink_600_2000/article-cover_image-shrink_600_2000/0/1520098138260?e=2147483647&v=beta&t=XpU4yqRuUCLnlkopjRJ5HtV1e4IDrK4paLI0apj7A2g

