

# Mi Universidad

## Super nota

*Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez*

*Nombre del tema Instalaciones*

*Parcial 2*

*Nombre de la Materia Servicios de alimentos*

*Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura Nutrición*

*Cuatrimestre Quinto*



## Consideraciones generales

Las instalaciones de una empresa de alimentos deben cumplir con normas de higiene y seguridad para garantizar la inocuidad de los alimentos.

## Equipo de control y vigilancia de los alimentos

El equipo de control y vigilancia de los alimentos incluye herramientas, sistemas y equipos que garantizan la inocuidad de los alimentos



## Recipientes para los desechos

Los recipientes para desechos son contenedores de basura que se utilizan para almacenar y clasificar residuos. Los hay de diferentes materiales,

## Servicios de Abastecimiento de agua

Los servicios de abastecimiento de agua son los que se encargan de llevar agua potable a los hogares de las personas.



## Desagüe y eliminación de desechos

el desagüe y la eliminación de desechos deben realizarse de manera higiénica para evitar la contaminación de los productos y de las personas.



## Control de la temperatura

proceso de medir o detectar los cambios de temperatura en un espacio o sustancia, y ajustar la energía térmica para alcanzar una temperatura deseada.



## Calidad del aire y ventilación

son importantes en las instalaciones de servicios de alimentos para garantizar la seguridad y la higiene de los productos.



## Iluminación

debe cumplir con requisitos luminotécnicos, higiénicos y electrotécnicos. La iluminación adecuada es importante para la seguridad y la higiene de los alimentos,



# LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO



## La planeación en la localización de instalaciones

implica elegir un lugar que facilite el funcionamiento de la empresa y que sea beneficioso para la comunidad.



## Planeación de un proyecto de localización

Un desarrollo armonioso del trabajo. Una distribución clara de las estaciones de trabajo. Equipamiento de maquinaria adaptado a la dimensión del establecimiento. Una organización optimizada del trabajo.

## Disposición de instalaciones en la nueva era

deben cumplir con normas de higiene y seguridad para garantizar la inocuidad de los alimentos.



## Establecimientos

Entre ellos se encuentran los restaurantes, las fondas, las cafeterías, las pizzerías, los puestos de comida, los quioscos y los comedores comunitarios.



## Equipo

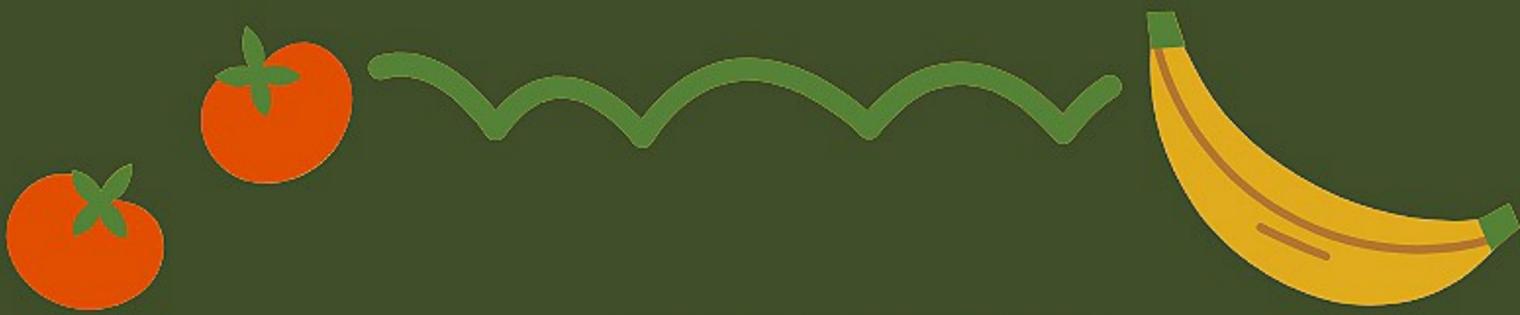
incluye utensilios de cocina, equipos de mantenimiento, y equipos para la atención al cliente. Utensilios de cocina

- Hornos. Freidoras

## estructuras internas

a localización de la instalación es el proceso de elegir un lugar geográfico para realizar las operaciones de una empresa.





## Almacenamiento

es el proceso de conservar los alimentos para su distribución y venta. Para ello, se deben seguir normas de seguridad e higiene para evitar la contaminación y

### Control de los riesgos alimentarios

se realiza mediante la aplicación de medidas de higiene y sanidad. Estas medidas buscan garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir enfermedades de origen alimentario.



## Bibliografía

[oogle.com/search?q=LOCALIZACION+Y+DISEÑO+DE+LAS+INSTALACIONES+Y+EL+EQUIPO+en+servicios+de+alimentos+&sca\\_esv=8188d46567825d3f](https://www.google.com/search?q=LOCALIZACION+Y+DISEÑO+DE+LAS+INSTALACIONES+Y+EL+EQUIPO+en+servicios+de+alimentos+&sca_esv=8188d46567825d3f)

<http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/1619/#:~:text=La%20localizaci%C3%B3n%20de%20la%20instalaci%C3%B3n,de%20un%20sitio%20en%20particular.>

<https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/ghp/establishment-design-of-facilities-and-equipment/es#:~:text=Los%20locales%20e%20instalaciones%20de,y%20el%20equipo%20del%20establecimiento%2C>

[ikan.com/es/servicios/blog-de-vikan/los-útiles-de-manipulación-de-alimentos-como-piezas-del-rompecabezas-de-la-seguridad-alimentaria#:~:text=Los%20utensilios%20deben%20ser%20de,para%20el%20contacto%20con%20alimentos.](https://www.ikan.com/es/servicios/blog-de-vikan/los-útiles-de-manipulación-de-alimentos-como-piezas-del-rompecabezas-de-la-seguridad-alimentaria#:~:text=Los%20utensilios%20deben%20ser%20de,para%20el%20contacto%20con%20alimentos.)

