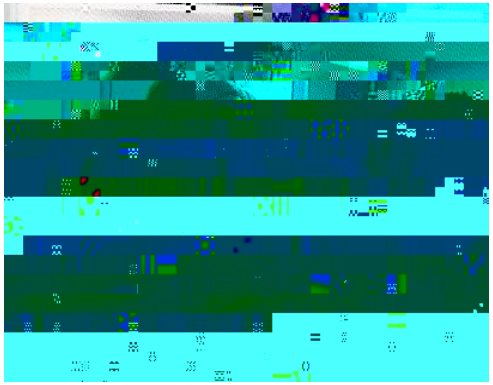
UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS
CARRERA LICENCIATURAS EN NUTRICIÓN

Unidad II

Infraestructuras y Relaciones con el Entorno Administrativo de Elaboración de Alimentos



Prof. Lic. Ana Gloria Centurión
Tec. De Alimentos, Esp. en Nutrición

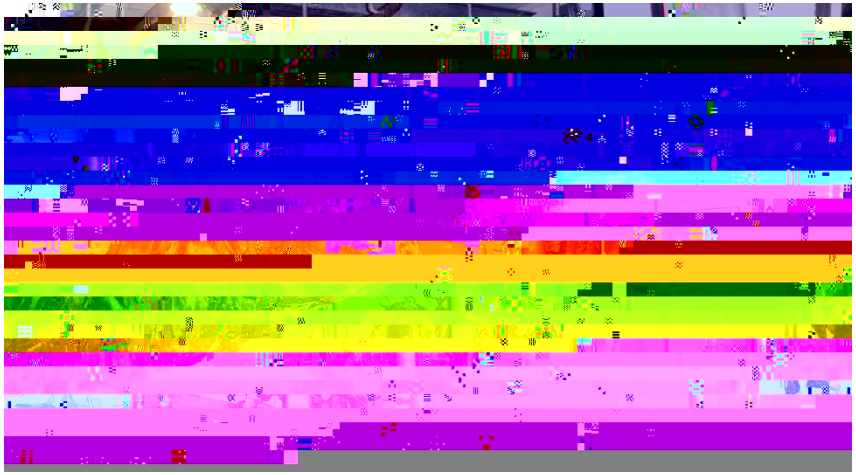
Infraestructura: Introducción

Y el segundo componente son la unidades de Nutrición Clínica (UNC) de las cuales dependerá las asistencia nutricional clínica del paciente que su vez tendrá un una sub ï sección, que es el Centro preparación de dietas entérales y el lactario que podrá estar ubicada dentro del servicio de alimentación o estratégicamente en áreas cercanas a los servicios de pediatría o unidades de internación para facilitar el transporte de los productos.(2)

Requisitos del planeamiento de la Infraestructura

- Suministro eléctrico adecuado
- Suministro de gas adecuado
- Abastecimiento de agua potable suficiente
- Sistemas de agua de depuramiento residuales apropiado
- Zona de accesos de mercancías convenientes
- Sistema de desperdicios de basuras conforme con las necesidades.

Almacenamiento



El área de producción a su vez está constituida por:

Sub-Área Operaciones Preliminares: Zona destinada a la ejecución de los primeros procedimientos aplicados en la manipulación de alimentos:

AREA DE LAVADO:

En ésta área se efectúa el lavado de equipos, accesorios, vajilla, bandejas, utensilios u otros implementos utilizados en la producción.

La secuencia de tareas que se cumplen en cada una de éstas áreas se pueden resumir en:

1) Recepción material sucio

2) Remoción de desperdicios

3) Preenjuague

4) Lavado propiamente

5) Enjuague
6) Desinfección y / o sanitización, cuando corresponda