

Diferentes áreas que conforman un restaurant

Instalaciones eléctricas

Las instalaciones eléctricas, tienen la función de conducir la energía necesaria para el servicio de alumbrado y el trabajo de aparatos eléctricos. Estas instalaciones las deberá realizar una compañía especializada en el tema para evitar accidentes.

En el momento en que son instaladas, deberás verificar que los cables estén protegidos con un tubo de fierro o poliducto.



Instalación de gas

La instalación de gas, es un conjunto de tuberías que conducen gas. Se deberá contratar una compañía para colocar las instalaciones, el proceso deberá ser supervisado por el departamento de protección civil de la localidad, para verificar que se cumpla con los requisitos de seguridad que dicta la ley. Además, realizarán revisiones periódicas de tus instalaciones.

En cuanto a las tuberías:

- Deben estar a la vista.
- El material debe de ser de cobre, acero y/o polipropileno.
- Deben disponerse de manera paralela a una distancia de 3 cm entre cada una y de 1 cm en el cruce con conducciones de agua, saneamiento, electricidad, vapor, audiovisuales y de climatización.
- La distancia al suelo de una tubería de gas, debe tener un mínimo de 5 cm. Del mismo modo, la distancia entre un conducto de gas y uno de evacuación de humos y gases quemados, tendrá 5cm.

Instalaciones hidráulicas

Las instalaciones hidráulicas, son un conjunto de tuberías y conexiones de diferentes diámetros y materiales que tienen la función de alimentar y distribuir agua a todos los puntos del restaurante, buscando que el agua llegue en cantidad y presión suficiente.

El material más utilizado para las instalaciones hidráulicas es el hierro galvanizado.

Especificaciones de las instalaciones hidráulicas para los restaurantes.



Sistemas de bombeo

- **Sistema hidroneumático:** consta de una bomba, un compresor y una red de tubería, en donde el agua pasa de la cisterna a la bomba, y de esta a las tuberías que la conducen directamente a donde se necesitan.
- **Sistema por gravedad:** el agua es impulsada por una bomba desde la cisterna hasta el tinaco, esta baja por gravedad a donde se requiera.

Ventilación

La ventilación tiene la función de mantener un ambiente con las mejores condiciones (libre de humos olores y vapores), para el cliente y los empleados.

La ventilación en la cocina puede ser natural mediante los huecos existentes y el resto de las zonas que no posean ventilación natural se les puede agregar

extractores independientes. Asimismo, deberán existir campanas extractoras de humos en la cocina.

En el área de servicio puede ventilarse de forma natural por medio de ventanas, o por aire acondicionado.

Instalaciones comburentes

Las instalaciones comburentes, son las necesarias para la prevención de incendios, esto es, para la seguridad de la población y del restaurante.

Protección civil es el encargado de verificar que cada establecimiento cumpla con las normas establecidas para la prevención y el combate de incendios.

Elementos necesarios para combatir incendios

- Extinguidores accesibles
- Escaleras de emergencia ventiladas y con luz.
- Bomba eléctrica para el agua
- Mangueras y red hidráulica
- Puertas de acceso a las escaleras.
- Ductos de aire acondicionado
- Cisterna con capacidad de 5L por cada metro cuadrado que tenga el establecimiento



¿Qué origina incendios?

- a) Falta de revisión y mantenimiento de instalaciones eléctricas y gas.
- b) Mal uso y almacenaje de productos inflamables.
- c) Falta de ventilación, orden y limpieza.
- d) Ductos de lavado sucios u obstruidos por grasa.

Puedes instalar sistemas automáticos de detección de incendios, como, detectores iónicos, pulsadores de alarma manual, alarmas acústicas, etc.

Instalaciones Sanitarias

La función de las instalaciones sanitarias es la de coleccionar y desalojar el agua. El sistema de estas instalaciones consiste en canalizar los desagües y coladeras de cada servicio hacia un colector interno, el cual las enviará a otro de mayor capacidad, llamado colector general, ubicado en la vía pública.

Las tuberías pueden ser verticales (bajadas) u horizontales (ramales). Los materiales de estas tuberías pueden ser; hormigón, hierro fundido, cobre, PVC y algunos plásticos.

Deberás incluir una trampa de grasas, dispositivo de acero inoxidable que se utiliza para separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por la tarjas de lavado en restaurantes, hoteles y negocios de comidas rápidas. Si no se tiene este dispositivo, con el paso del tiempo, se corre el riesgo de que las tuberías se obstruyan, generando problemas sanitarios y riesgos de contaminación en la preparación de alimentos.

Señalización

Las señalizaciones son importantes en una empresa gastronómica y en la vida cotidiana, porque son las que marcan la pauta de lo que debemos o no hacer, tienen el propósito de evitar accidentes e informar.

La forma geométrica que tienen las señales de seguridad e higiene, están relacionadas directamente con su significado, a continuación se explicará algunas de ellas.

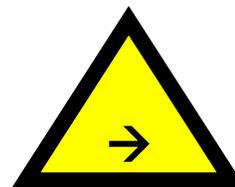
Prohibición: deben tener forma circular, las bandas circular y diagonal deben ser en color rojo, fondo blanco y el símbolo en color negro. →



Obligación: deben tener forma circular, fondo color azul y símbolo en color negro.



Precaución: debe tener forma triangular, fondo color amarillo, el contorno y el símbolo en color negro.



Información: deben tener forma cuadrada o rectangular y el símbolo de color blanco.



Las señales de información pueden ser:

- a) Señales contra incendios: fondo de color rojo
- b) Señales de salidas de emergencia y primeros auxilios: fondo de color verde.
- c) Señales de instalaciones para personas con discapacidad: fondo azul.

Toda señal de seguridad e higiene se puede complementar con un texto, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- a) Debe ser breve y concreto y contrastar sobre el color de seguridad correspondiente.
- b) La altura del texto, no será mayor a la mitad de la altura de la señal.
- c) El ancho del texto no será mayor al ancho de la señal.
- d) El texto debe estar ubicado debajo de la señal.

Colores de seguridad para tuberías.

- **Rojo:** fluidos utilizados para el combate de incendios.
- **Amarillo:** fluidos peligrosos.
- **Verde:** fluidos de bajo riesgo.