

# Universidad del Sureste

Licenciatura en Nutrición

Eduardo Enrique Arreola Jiménez

Profesor(a)

Servicio de Alimentos

Materia

**Mapa Conceptual**

Diego Riquelme Cano Aquino

Alumno

422419026

ID

5° A

Grado y Grupo

16 de febrero del 2021

Fecha de entrega

Tapachula, Chiapas

# LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

## Localización y disposición de las instalaciones

Concepto

Podemos definir la distribución en planta como la ubicación de las distintas máquinas

dentro de los edificios de la empresa de forma que se consiga el mejor funcionamiento de las instalaciones.

para mejorar el aspecto de las instalaciones (de cara al público)

se involucra los siguientes términos

1. Optimizar el aprovechamiento de la mano de obra
2. La maquinaria
3. Espacio

### Objetivos básicos para la localización y disposición de las instalaciones

- Optimizar la capacidad productiva
- Reducir los costes de movimiento de materiales
- Proporcionar espacio suficiente para los distintos procesos
- Incrementar el grado de flexibilidad
- Garantizar la salud y seguridad de los trabajadores
- Facilitar la supervisión de las tareas y las actividades de mantenimiento.
- Mejorar la satisfacción del personal

### Decisión de nivel estratégico en el diseño de la planta

son restricciones específicas para la construcción de una planta

específicamente sobre el diseño de la distribución de las áreas específicas de la misma

- Capacidad de la instalación.
- Tipo de proceso de fabricación

## Diseño de instalaciones

son los factores a tener en cuenta son la localización industrial, la distribución de equipos o maquinaria, la selección del equipo y el diseño de la planta

El procedimiento de análisis de localización y diseño de plantas abarcaría las siguientes fases

### Análisis preliminar

- Vías de acceso
- Necesidades de transporte
- Capacidad del suelo
- Infraestructura
- Proximidad a proveedores
- Servicios
- Proximidad a los clientes
- Recurso humano

### Búsqueda de alternativas de localización

Se establece

un conjunto de localizaciones candidatas para un análisis más profundo, rechazándose las que no cumpla con los factores dominantes de la empresa

### Evaluación de alternativas

En esta fase

se recoge toda la información a cerca de cada localización para medirla en función de cada uno de los factores considerados

### Selección de alternativas

A través de los análisis cuantitativos y/o cualitativos se comparan entre si las diferentes alternativas para conseguir determinar una o varias localizaciones válidas

## Área de recepción y almacenamiento

¿Qué son?

Son aquellos lugares donde se guardan los diferentes tipos de mercancía. Son manejados a través de una política de inventario

función

controla físicamente y mantiene todos los artículos inventariados

### Objetivo de almacenamiento

Consiste en el debido acopio de mercancías, en el caso de los alimentos y bebidas se tiene en cuenta su debida conservación y control

- 1.El adecuado almacenamiento de las mercancías
- 2.Control de existencias.
- 3.Despachos a Centros de Producción y Consumo.
- 4.Solicitud de mercancías al departamento de Compras

### Consideraciones específicas para el almacenamiento

1. Espacio Adecuado.
2. Localización.
3. Equipo y condiciones Ambientales.
4. Distribución de Mercancías.
5. Seguridad.

### Principales zonas de un almacén, necesarias para el buen funcionamiento del mismo

1. Zonas de carga y descarga
2. Zonas de recepción y control
3. Zonas de almacenamiento
4. Zonas de packing
5. Zona de expediciones
6. Oficinas y servicios

### Zonas especiales del almacén

- Devoluciones de clientes
- Pallets y envases vacíos
- Mantenimiento de carretillas
- Cámaras frigoríficas

## Área de servicios auxiliares

Son

aquellos necesarios para proveer el servicio básico de transmisión a los consumidores

comprenden

acciones que afectan a la transacción (programación y despacho de servicios) y los servicios que son necesarios para mantener la integridad del sistema durante una transacción

### Tipos de servicios auxiliares

- Telefonistas
- Recepcionistas
- Secretarías
- Conserjes y ordenanzas
- Servicios de reprografía
  - Vigilantes
- Gestión de salas
- Logística interna
- Profesionales cualificados

# LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

## Área de procesamiento

¿Qué es?

es un grupo de prácticas relacionadas en un área que, cuando se implementan de forma conjunta, satisfacen un grupo de objetivos considerados importantes para la mejora en esa área

## Procesamiento de un alimento/producto

### Procesos de manipulación

Los procesos de manipulación humana de los alimentos

Tienden a disminuirse

en la industria alimentaria, es frecuente ver elementos en las factorías que automatizan los procesos de manipulación

### Procesos de almacenamiento

El almacenamiento de materias primas está orientado a minimizar el efecto de estacionalidad de ciertos productos alimentarios

generalmente

suelen emplearse para el almacenamiento en silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específico

### Procesos de extracción

Algunos alimentos necesitan de procesos de extracción, bien sea de pulpas (en el caso de frutas), huesos, o líquidos.

Para realizar

la extracción pueden ser la mediante la trituración del alimento, el machacado o molienda (cereales para el pan, las olivas para el aceite, etc), extracción mediante calor (grasas, tostado del pan, etc.), secado y filtrado, empleo de disolventes

### Procesos de elaboración

la transformación inicial del alimento crudo para la obtención de otro producto distinto y transformado, generalmente más adecuado para su ingesta

### Procesos de conservado

Esta fase es vital en algún tipo de producción de alimentos, en parte debido a que los procesos de conservación en la industria alimentaria tienen por objeto la interrupción de la actividad microbiana y prolongar la vida útil de los alimentos

## Diseño higiénico de la planta

¿qué se entiende por equipo higiénicamente diseñado?

La producción de una fábrica que permanezca limpia durante el trabajo o que permita alcanzar el grado de limpieza deseado con el mínimo esfuerzo

De esta perspectiva

la concepción higiénica de los equipos presenta una triple finalidad: limitar la contaminación microbiana, mejorar la limpieza, la desinfección y el enjuagado y, finalmente favorecer la conservación y el mantenimiento

### Legislación

Todos los artículos, instalaciones y equipos que entren en contacto con los productos alimenticios deberán estar limpios

### Materiales

Todos los materiales en contacto con los alimentos deben ser no tóxicos estables, no absorbentes, inertes y resistentes a los productos alimentarios y a todos los agentes de limpieza y desinfección

## Materiales de construcción de las plantas industriales

es de suma importancia

porque determina las características del proyecto, requerimientos y tipo de mantenimiento requerido

La variedad de materia prima empleada es bastante extensa y con el paso del tiempo y avances tecnológicos se han desarrollado compuestos que responden a las necesidades cambiantes de la industria

### Tipos de materiales de construcción

Los materiales de construcción se pueden clasificar generalmente en dos fuentes

#### Materiales naturales

son aquellos que no son procesados o procesados mínimamente por la industria

como la madera o el vidrio

#### Materiales sintéticos

se fabrican en entornos industriales después de muchas manipulaciones humanas

como plásticos y pinturas a base de petróleo

### Materiales de construcción naturales

Hay una gran variedad de materiales utilizados para la construcción, los más comunes y populares desde hace siglos son los naturales

de entre los que destacan

- Tela
- Barro y Arcilla
- Piedra
- Paja y Escobilla
- Hielo
- Madera
- Ladrillo y bloque
- Hormigón