

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MATERIA:

SERVICIO DE ALIMENTOS

CARRERA:

NUTRICIÓN

TEMA:

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

CATEDRÁTICO:

ARREOLA JIMENEZ EDUARDO ENRIQUE

ALUMANA:

MONZÓN LOPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 17 DE FEBRERO DEL 2021

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

Localización y disposición de las instalaciones

Es

la distribución en planta

como

ubicación de la maquinaria, oficinas, pasillos, zonas de descanso, etc.

objetivos

optimizarla capacidad productora, reducir los costes de movimiento de materiales

y

garantizar la salud y seguridad de los trabajadores

Decisión de nivel estratégico en el diseño de la planta

son

restricciones específicas para la construcción de una planta

distribución

Capacidad de la instalación.

Tipo de proceso de fabricación

Principales tipos de distribución en planta

son

estudio cuidadoso que debe hacerse para determinar el sitio o lugar

Factores

económico, social, tecnológico y del mercado

Diseño de las instalaciones

son

los factores a tener en cuenta

como

localización, distribución de equipos o maquinaria, la selección del equipo

fases

Análisis preliminar

como

vías de acceso, capacidad de suelo, infra estructura, proximidad de los clientes

Búsqueda de alternativas de localización

como

Recursos, mano de obra, mercadeo

Evaluación de alternativas

en esta

se recoge toda la información a cerca de cada localización

para

medirla en función de cada uno de los factores considerados

Selección de la localización.

atraves

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

son

aquellos lugares donde se guardan los diferentes tipos de mercancía

esta

función controla físicamente y mantiene todos los artículos inventariados.

objetivos

Control de existencias

El adecuado almacenamiento de las mercancías luego de ser recibidas

Despachos a Centros de Producción y Consumo.

Solicitud de mercancías al departamento de Compras

conideraciones

localización, seguridad, distribución de mercancías, espacio adecuado

Área de procesamiento

un grupo de prácticas relacionadas en un área que, cuando se implementan de forma conjunta

Procesamiento de un alimento/producto

son

proceso de alamacen y manipulación

Los procesos de manipulación de los alimentos tienden a disminuirse e industria

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

generalmente

suelen emplearse para el almacenamiento en silos, almacenes acondicionados

Procesos de extracción y elaboración

procesos de extracción, bien sea de pulpas, huesos y líquidos

la trituración del alimento, el machacado o molienda

mediante

Los procesos habituales de la elaboración de alimentos

tienen

como objeto la transformación inicial del alimento crudo

para

a obtención de otro producto distinto y transformado

Procesos de conservación

Es

fase es vital en algún tipo de producción de alimentos

objetivo

interrupción de la actividad microbiana y prolongar la vida útil de los alimentos





