



LIC. NUTRICIÓN

MATERIA

SERVICIO DE ALIMENTOS

TRABAJO:

MAPA CONCEPTUAL

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

DOCENTE:

ARREOLA JIMÉNEZ EDUARDO ENRIQUE

ALUMNA:

VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

GRADO:5

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS 17/02/ 2021

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

Localización y disposición de las instalaciones

Concepto

Distribución en planta como la ubicación de las distintas máquinas,

- puestos de trabajo,
- áreas de servicio al cliente,
- almacenes,
- oficinas,
- zonas de descanso,
- pasillos,
- flujos de materiales y personas, etc.

aspecto de las instalaciones

- Optimizar el aprovechamiento de la mano de obra,
- La maquinaria y el
- 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.

Estas decisiones prácticamente son restricciones específicas para la construcción de una planta, específicamente sobre el diseño de la distribución de las áreas específicas de la misma

Principales tipos de distribución en planta

Concepto

En términos generales, se refiere a la ubicación de una planta industrial de tal manera que se logre una máxima rentabilidad del proyecto o el mínimo de los costos unitarios. I

Económico

Se considera de inicio la inversión contemplada en la construcción de la planta, así como los costos de producción y administrativos, la ubicación de la planta debe estar cerca de las fuentes de abastecimiento de la materia prima y mano de obra

Social

Involucra la creación de empleo que mejore la calidad de vida de los trabajadores; el apoyo a obras sociales, ya sea al municipio o estado, ya sea monetario o en productos

Tecnológico

El empleo de materiales y equipos de primera (modernos) en el proceso, a nivel administrativo

Mercado

El empleo de las técnicas del estudio de mercado (marketing) para el éxito del producto o servicio que se produzca; las actualizaciones de los valores de la bolsa a nivel internacional, y en específico lo relacionado a materia prima y producto ofertado

DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

Factores a tener en cuenta

- localización industrial,
- la distribución de equipos o maquinaria
- , la selección del equipo y el diseño de la planta, como riesgos antes de operar,

localización y diseño de plantas abarcaría las siguientes fases

Análisis preliminar

- Vías de acceso
- Necesidad de transporte (comunicaciones)
- Capacidad del suelo: o Se mira su resistencia: Estudio mecánico de suelos para determinar la resistencia del peso a soportar. o Nivel freático: Importante su estudio. o Curvas a nivel: Mirar la necesidad de relleno para su nivelación, drenajes. o Condiciones ambientales: Contaminación alrededor
- Infraestructura:
- Proximidad a proveedores: Cercanía a las plantas, calificados.
- Servicios: Analizar costos de acueducto, redes eléctricas, instalaciones
- Proximidad a los clientes: mejor atención, rapidez. Se evaluará la importancia de cada factor, resaltando los factores dominantes y los factores secundarios"
- . • 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 (ejemplo: Recursos, mano de obra, mercadeo).

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 la localización.

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

causas que originan problemas relacionados con la localización:

Un mercado en expansión: Búsqueda de estrategias para la expansión (mercado desconocido: nacional o internacional: Fundamental tener en cuenta los criterios técnicos y comerciales). • La introducción de nuevos productos.

Área de recepción y almacenamiento



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



Objetivo del 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.

Principios generales para el almacenamiento de alimentos y bebidas.

- Conocer el momento de las entradas físicas de mercancías al almacén.
- Conocimientos de las normas de conservación de los Alimentos y Bebidas.
- 3. Conocimientos de las normas Básicas de Higiene y en general, mantener el almacén en condiciones adecuadas de sanidad, sobre todo para cuartos fríos.
- Conocimiento de la mejor funcionalidad en cuanto a la distribución de equipos, para agilizar la ubicación de productos.
- Definir el momento adecuado para el diligenciamiento de las requisiciones o pedidos en cuanto a la preparación de la mercancía para su despacho.
- 6. Conocer el tipo de información para el control de cada grupo de inventario y valorización de requisiciones.
- 7. Conocer los métodos que se aplican para el cálculo de cantidades requeridas solicitadas al encargado de compras.
- 8. Conocer niveles mínimos de existencias consumo normal al mes y lo que se requiere de inventario final al mes.
- 9. Conocimiento del tratamiento de la información y su adecuada distribución

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.
2. Zonas de almacenamiento (estanterías...)
4. Zonas de pickin
5. Zona de expediciones.
6. Oficinas y servicios.
7. Zonas especiales del almacén:

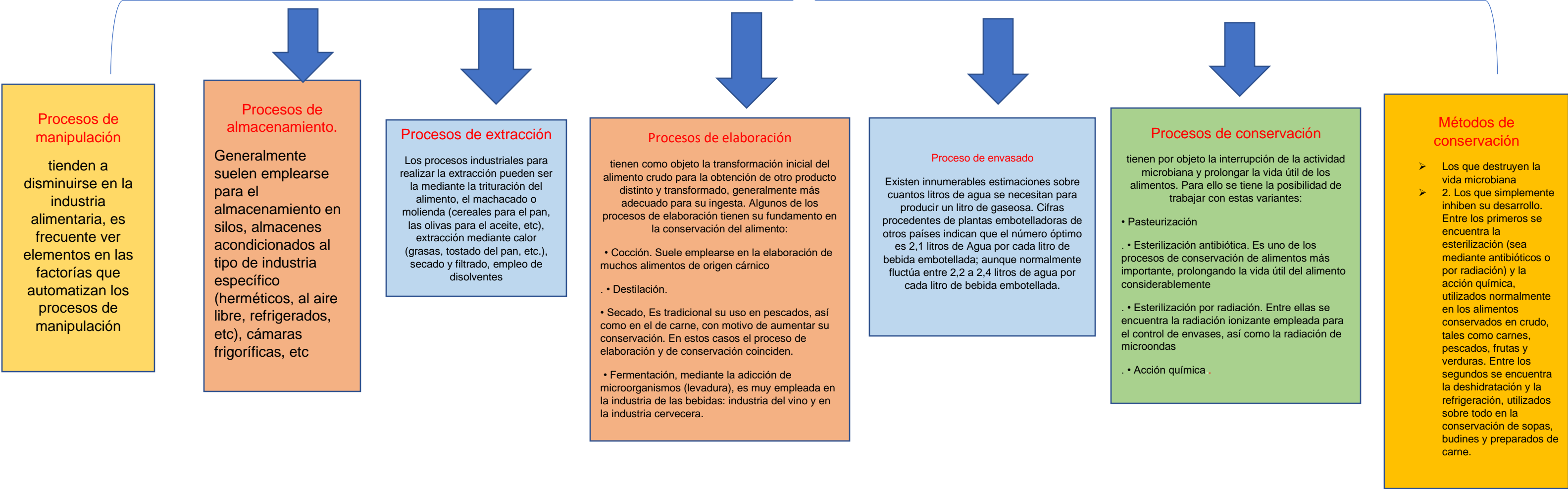
Zonas especiales del almacén:

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

ÁREA DE PROCESAMIENTO

Un área de proceso 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



Procesos de manipulación

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

Procesos de almacenamiento.

Generalmente suelen emplearse para el almacenamiento en silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específico (herméticos, al aire libre, refrigerados, etc), cámaras frigoríficas, etc

Procesos de extracción

Los procesos industriales 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

tienen como objeto la transformación inicial del alimento crudo para la obtención de otro producto distinto y transformado, generalmente más adecuado para su ingesta. Algunos de los procesos de elaboración tienen su fundamento en la conservación del alimento:

- Cocción. Suele emplearse en la elaboración de muchos alimentos de origen cárnico
- Destilación.
- Secado, Es tradicional su uso en pescados, así como en el de carne, con motivo de aumentar su conservación. En estos casos el proceso de elaboración y de conservación coinciden.
- Fermentación, mediante la adicción de microorganismos (levadura), es muy empleada en la industria de las bebidas: industria del vino y en la industria cervecera.

Proceso de envasado

Existen innumerables estimaciones sobre cuantos litros de agua se necesitan para producir un litro de gaseosa. Cifras procedentes de plantas embotelladoras de otros países indican que el número óptimo es 2,1 litros de Agua por cada litro de bebida embotellada; aunque normalmente fluctúa entre 2,2 a 2,4 litros de agua por cada litro de bebida embotellada.

Procesos de conservación

tienen por objeto la interrupción de la actividad microbiana y prolongar la vida útil de los alimentos. Para ello se tiene la posibilidad de trabajar con estas variantes:

- Pasteurización
- Esterilización antibiótica. Es uno de los procesos de conservación de alimentos más importante, prolongando la vida útil del alimento considerablemente
- Esterilización por radiación. Entre ellas se encuentra la radiación ionizante empleada para el control de envases, así como la radiación de microondas
- Acción química

Métodos de conservación

- Los que destruyen la vida microbiana
- 2. Los que simplemente inhiben su desarrollo. Entre los primeros se encuentra la esterilización (sea mediante antibióticos o por radiación) y la acción química, utilizados normalmente en los alimentos conservados en crudo, tales como carnes, pescados, frutas y verduras. Entre los segundos se encuentra la deshidratación y la refrigeración, utilizados sobre todo en la conservación de sopas, budines y preparados de carne.

Área de servicios auxiliares.

Concepto

Los servicios auxiliares son aquellos necesarios para proveer el servicio básico de transmisión a los consumidores

Servicios auxiliares más demandados por las empresas

Tipos de servicios auxiliares

Diseño higiénico de la planta (industria alimentaria).

Legislación.

Materiales

- Servicio de limpieza y mantenimiento
- Servicio de jardinería
- Otros servicios auxiliares: en este apartado se engloban todos los servicios que puede necesitar una empresa, ya sea de modo puntual, como puede ser una mudanza por ejemplo, o servicios recurrentes que se necesiten quizá solo un día a la semana o al mes y que, normalmente, desean que sea el mismo profesional quien lo desempeñe

en plagas. Telefonistas: suelen ser requeridos para un call center, por ejemplo. Dependiendo de los picos de trabajo se pueden necesitar más o menos profesionales

• Recepcionistas: es un puesto de trabajo con tendencia a la rotación y suele ser muy demandado en determinados sectores.

• Secretarías: este trabajo requiere una serie de habilidades muy específicas y no siempre es fácil conseguir buenos profesionales, ya que son muchos los distintos perfiles que se demandan

• Conserjes y ordenanzas: también es un puesto con mucha rotación y se requiere una gran experiencia y unas cualidades determinadas para acceder al puesto.

• Servicios de reprografía: es posible que en ciertos negocios se necesite contratar a más personas en este tipo de servicios en algunas épocas del año

• Vigilantes: en edificios con mucha afluencia de público, el control de accesos es primordial y se necesitan vigilantes capacitados para hacer un buen trabajo.

• Gestión de salas: es un puesto que puede ser solicitado por el cliente y que una empresa de servicios auxiliares debe saber cubrir con buenos profesionales

• Logística interna: es un trabajo que puede desempeñar el conserje, pero si hablamos de empresas con mucho volumen de negocio pueden necesitar una persona en exclusiva.

• Profesionales cualificados: son necesarios para reparar averías o efectuar un mantenimiento continuado del edificio. Aquí nos encontramos con electricistas, cerrajeros, albañiles, carpinteros, pintores o especialistas

A excepción hecha de las pequeñas fábricas de tipo artesanal, hoy en día, la producción y transformación de alimentos se lleva a cabo, mayoritariamente, en grandes fábricas, con procesos continuos de producción, en los que la economía de escala influye marcadamente en el precio final

Todos los artículos, instalaciones y equipos que entren en contacto con los productos alimenticios deberán estar limpios: a) Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios. b) A excepción de recipientes y envases no reemplazables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, cuando sea necesario, que se desinfecte en la medida necesaria para los fines perseguidos. c) Su instalación permitirá la limpieza adecuada de la zona circundante

Todos los materiales en contacto con los alimentos deben ser no tóxicos, mecánicamente estables, no absorbentes, inertes y resistentes a los productos alimentarios y a todos los agentes de limpieza y desinfección, a las diferentes concentraciones y a las diferentes presiones y temperaturas de utilización.

Materiales de construcción de las plantas industriales (alimentarias).

Definición

El material empleado en proyectos de construcción es de suma importancia porque determina las características del proyecto, requerimientos y tipo de mantenimiento requerido

Tipos de materiales de construcción.

natural y sintética.

Los materiales naturales son aquellos que no son procesados o procesados mínimamente por la industria, como la madera o el vidrio

Los materiales sintéticos se fabrican en entornos industriales después de muchas manipulaciones humanas, como plásticos y pinturas a base de petróleo. Ambos tienen usos específicos.

Materiales de construcción naturales

Tela: la carpa era el hogar seleccionado entre los grupos nómadas de todo el mundo.

Barro y arcilla: la cantidad de cada material utilizado conduce a diferentes estilos de edificios

Piedra: es el material de construcción más duradero disponible y hay muchos tipos con diferentes atributos que los hacen mejores o peores para usos particulares

Paja y escobilla: la paja es uno de los materiales más antiguos conocidos ya que es un buen aislante y se cosecha fácilmente

Hielo: el hielo fue utilizado por los inuit para los iglús, pero también se ha utilizado en hoteles de hielo como una atracción turística en las áreas del norte que de otra manera no recibirían muchos turistas durante el invierno

Madera: la madera es un producto de los árboles y, a veces, de otras plantas fibrosas

Ladrillo y bloque: un ladrillo es un bloque hecho de material cocido en horno, generalmente arcilla o esquisto, pero también puede ser de barro de baja calidad,

Hormigón: el hormigón es un material muy empleado en proyectos de construcción compuesto hecho de la combinación de agregado y un aglutinante como el cemento.

BIBLIOGRAFÍA

González Moreno, Fernando Edmundo. Mercadotecnia Estratégica: teoría e impacto en las unidades de información. Universidad Nacional Autónoma de México. 2014. 2. Rodríguez Santoyo, Adolfo Rafael. Fundamentos de Mercadotecnia. Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra. México, octubre 2013. 3. Links: