



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Cervantes Luz Elena

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de febrero del 2021

Localización y diseño de las instalaciones y el equipo



Localización y disposición de las instalaciones

Consideraciones generales

En contacto con los alimentos

Planeación en la localización de instalaciones

Planeación de un proyecto de localización

El impacto tecnológico económico y humano en los proyectos de sistemas productivos

Es importante que el equipo y material

En manipulación de alimentos se usa

Es necesario que las empresas

Es fundamental para

Dirigir a

Pueda limpiarse y desinfectarse

Solamente agua potable

Estudien el sistema de capacidad que pueden implementar

Planificar futuras planeaciones de cualquier empresa

Innovar técnicas de producción

Para evitar la

Excepto en
Producción de vapor y en determinados procesos de elaboración

Con el fin de

Es vital para el

Formando parte integrante del

Contaminación de alimentos

Es importante contar con

Abarcar la mayor cantidad de demanda

Análisis de proyectos nuevos o expansión

Conjunto de fuerzas productivas

El material de recipientes no debe de tener

Efectos tóxicos para el uso que se destinan

Procedimientos para retirar alimentos

Procedimientos y métodos de limpieza

Programas de limpieza

Etiquetado

Erradicación

Utilización y mantenimiento

Información a los consumidores

Agregar una

Desde el punto de vista

Siendo esencial en los

El equipo debe ser

Duradero y móvil o desmontable

Instalación es una forma de ampliar la capacidad productiva

Financiero-económico

Elementos materiales del proceso de producción

Para permitir el

Mantenimiento, limpieza, desinfección y vigilancia para facilitar la inspección de plagas

Es importante contar con

Abastecimientos de agua

Desagüe y eliminación de desechos

Limpieza

Servicios de higiene y aseo personal

Control de temperatura

Calidad del aire y ventilación

Iluminación y almacenamiento

Control de tiempo y temperatura



Bibliografía

Universidad del Sureste. (2021). *Antología de servicio de alimentos*. PDF. Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf>