

Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez, Chiapas, 05 de febrero del 2022.

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

Localización y disposición de las instalaciones

Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar, todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda

Diseño de las instalaciones

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar.

Área de recepción y almacenamiento

La recepción del producto es el proceso por el cual un producto (o conjunto de productos) procedentes de la fuente de suministro (proveedor, fábrica) llegan al almacén con el objeto de ser clasificados, controlados e introducidos en el SGA

Área de servicios auxiliares

- Servicio de limpieza y mantenimiento
- Servicio de jardinería
- Otros servicios auxiliares o extras

Materiales de construcción de los equipos

En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles.

Planeación de un proyecto de localización

La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representa un elemento

que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones

El proceso de selección de la localización debe de ser sistemático y gradual, estrechando progresivamente las posibilidades hasta determinar la ubicación final.

Es necesario

Materiales de paredes impermeables

Los suelos deberán estar contruidos de manera que el desagüe y la limpieza sean adecuados.

las ventanas deberán ser fáciles de limpiar,

Instalaciones temporales/móviles y distribuidores automáticos

Área de procesamiento

Está integrada por las diferentes facilidades y equipamiento tecnológico que permiten desarrollar los procesos técnicos que garantizan la preservación y confiabilidad de la muestra, así como llevar a cabo los servicios técnicos que agregan valor a la información

Diseño higiénico del equipo

El objetivo del diseño higiénico es reducir o eliminar el riesgo de que pueda existir una fuente de contaminación física, química o microbiológica para los alimentos, tanto de forma directa como indirecta.

Bibliografía

Localización y disposición de las instalaciones; recuperado el 05 de febrero de 2022, en <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/77681bf527057979cb7a4327265c0d03.pdf>