



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Servicio de alimentos.

Grado: 5° Cuatrimestre

2.1. LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

Brinda un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades.

OBJETIVO

Se busca en una organización a través de sus actividades.



2.2. DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

Elemento fundamental a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.



SE DIVIDE

IMPACTO TECNOLÓGICO ECONÓMICO

Elemento fundamental a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.



OBJETIVO

Lograr una posición de competencia basada en menores costos de transporte y rapidez del servicio.



2.2.1. ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

ESTABLECIMIENTOS

No ubicarse en un lugar donde, medidas protectoras, sea evidente.



REFIERE

ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO

Deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos.



EQUIPO

- ✓ Permita un mantenimiento de conformidad.
- ✓ Funcione de conformidad.

2.2.2. ÁREA DE PROCESAMIENTO

SE DIVIDE

Equipo de control y vigilancia

Recipientes para los desechos

Abastecimiento de agua



2.2.3. ÁREA DE SERVICIOS AUXILIARES

INCLUYEN

Desagüe y eliminación de desechos



Limpieza



Servicios de higiene



Control de temperatura



2.3. DISEÑO HIGIÉNICO DEL EQUIPO

INCLUYEN

Calidad de aire y ventilación



Iluminación



Almacenamiento



Control de tiempo y temperatura



2.3.1. MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE LOS EQUIPOS

Procedimientos de retirar alimentos



Procedimientos de métodos de limpieza



Programas de limpieza



Medidas para impedir el acceso

Anidamiento e infestación

Bibliografía

(ENERO-ABRIL de 2022). Obtenido de UDS:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/77681bf527057979cb7a4327265c0d03.pdf>