



**Nombre de alumno: Damaris
Gabriela Pérez Santizo.**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: SUPERNOTA

Materia: SERVICIO DE ALIMENTOS

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 5

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de febrero de 2022

UNIDAD II

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES

Agregar una instalación es una de las maneras más conocidas para ampliar la capacidad productiva.

Planeación de un proyecto de localización: La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representa un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.



DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

Permita un mantenimiento y una limpieza adecuados.
Funcione de conformidad con el uso al que está destinado.

Facilite unas buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia.

El equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que, en caso necesario, puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.



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. 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.

ÁREA DE PROCESAMIENTO

Es el procedimiento o conjunto de ellos a los que se somete un alimento en su estado natural para modificar sus condiciones. Esto permite su conservación, mejorar su sabor, adecuar su apariencia u optimizar su valor nutricional.



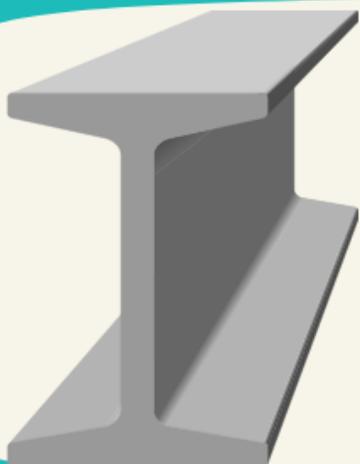
ÁREA DE SERVICIOS AUXILIARES

Los servicios auxiliares son los suministros de agua, energía, mantenimiento de maquinaria y gestión de residuos y vertidos. Se dispondrá de agua a presión adecuada y número de tomas suficientes. Las tuberías de agua potable deben ser de material polimérico.



DISEÑO HIGIÉNICO DEL EQUIPO

Los productos químicos de limpieza deberán manipularse y utilizarse con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.



MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE LOS EQUIPOS

Diversos materiales como la madera, acero inoxidable, cerámica, vidrio, etc., han sido utilizados en la fabricación de equipo, mobiliario y utensilios para el procesamiento de los alimentos. Algunas propiedades como durabilidad, facilidad de limpieza, resistencia, seguridad, bajo costo y propiedades antimicrobianas son características que se toman en cuenta al momento de su elección.

Bibliografía

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