



**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.

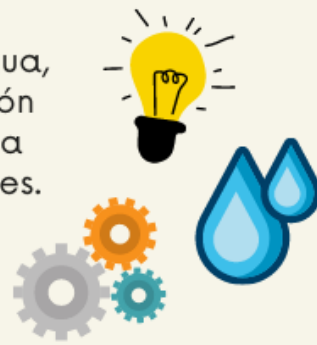
## ÁREA DE PROCESAMIENTO

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.



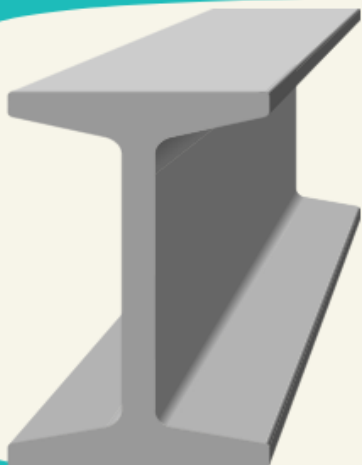
## ÁREA DE SERVICIOS AUXILIARES

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>