



Nombre del alumno: Felipe de Jesús López Avendaño.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Super nota. Actividad 2.

Materia: Servicio de alimentos.

Grado: Quinto Cuatrimestre.

Grupo: Nutrición, (A).

Comitán de Domínguez a 11 de febrero de 2022

Establecimientos

Localización y disposición de las instalaciones

La planeación en la localización de instalaciones



Analizar y estudiar

Planeación de un proyecto de localización

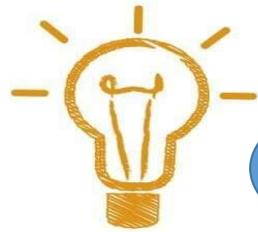


Planificar las futuras operaciones

El impacto tecnológico económico y humano en los proyectos de sistemas



Progreso técnico



Diseño de las instalaciones

- Zonas no contaminadas y sin actividades riesgosas
- Zonas protegidas a inundaciones
- Zonas expuestas a infestaciones de plagas;
- Zonas que puedan retirarse los desechos, tanto sólidos y líquidos.

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO



Diseño higiénico del equipo

- Superficies
- Responsabilidad de tareas particulares
- Método y frecuencia de la limpieza

Área de servicios auxiliares

Vigilancia

Aseo personal

Equipo utilizado

Área de recepción y almacenamiento

- Temperaturas óptimas
- Inócuas

