

**Nombre de alumno:** Brenda Margarita Hernández Díaz

**Nombre del profesor:** Prof. Luz Elena Cervantes

**Nombre del trabajo:** Localización y diseño de los equipos

**Materia:** Servicio de los alimentos

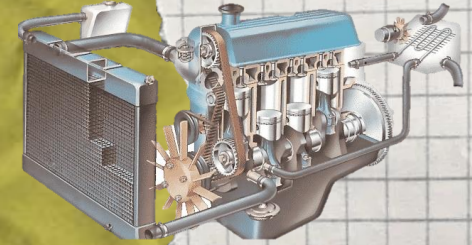
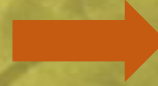
**Grado:** Quinto cuatrimestre

**Grupo:** A

## 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

Es importante destacar que la extensión del ciclo de vida de una organización depende ampliamente del sitio o región donde se quiera instalar, ya que si algunos factores decisivos de localización



## Diseño de las instalaciones

- permita un mantenimiento y una limpieza adecuados;
- funcione de conformidad con el uso al que está destinado; y
- facilite unas buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia



**CHILLER ENFRIADO POR AGUA**



100 a 500 TR

**CHILLER ENFRIADO POR AIRE**

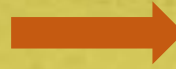


100 a 400 TR



## . Área de recepción y almacenamiento

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

- Para la producción de vapor, el sistema contra incendios y otras aplicaciones análogas no relacionadas con los alimentos
- En determinados procesos de elaboración, por ejemplo el enfriamiento, y en áreas de manipulación de los alimentos, siempre que esto no represente un peligro para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.



## Área de servicios auxiliares

Son los suministros de agua, energía, mantenimiento de maquinaria y gestión de residuos y vertidos. Suministro de agua potable para evitar la contaminación de los productos alimentarios

Almacén o zonas diferenciadas y delimitadas para:  
Materias primas o ingredientes.  
Aditivos y coadyuvantes de proceso.  
Envases y embalajes





## Diseño higiénico del equipo

El personal deberá lavarse siempre las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos

por ejemplo:

Antes de comenzar las actividades de manipulación de alimentos;  
inmediatamente después de hacer uso del retrete

Después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material contaminado,  
en caso de que éstos puedan contaminar otros productos alimenticios; cuando  
proceda, deberán evitar manipular alimentos listos para el consumo



## Materiales de construcción de los equipos



Acero inoxidable, cerámica, vidrio, etc., han sido utilizados en la fabricación de equipo, mobiliario y utensilios

para el procesamiento de los alimentos para desintegrar y separar

- Bibliografías: UDS.2021.libro de Servicios de los alimentos. Unidad II.. Recuperado el 10 de febrero 2022.  
[bq.facmed.unam.mx/revista- Servicios de los alimentos.html](http://bq.facmed.unam.mx/revista-Servicios%20de%20los%20alimentos.html)