

**Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías
Bartolón**

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

Nombre del trabajo: Supernota

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: "A"

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

Localización y disposición de las instalaciones

1. La planeación en la localización de instalaciones.
2. Planeación de un proyecto de localización.
3. El impacto tecnológico económico y humano en los proyectos de sistemas productivos

Área de recepción y almacenamiento

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 servicios auxiliares

Las instalaciones y estructuras comprendidas en este apartado son los puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, tales como tiendas de lona pequeña o grande.



Diseño de las instalaciones

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar.

Área de procesamiento

Está integrada por las diferentes facilidades y equipamiento tecnológico que permiten desarrollar los procesos técnicos que garantizan la preservación y confiabilidad de la muestra, así como llevar a cabo los servicios técnicos que agregan valor a la información.

Diseño higiénico del equipo

Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones para: facilitar todos los procedimientos de saneamiento; poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas. evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, escombros y productos químicos.



Referencias bibliográficas

UDS, servicio de alimentos, citado 12 de febrero del 2022. Disponible en <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf>