



Nombre del Alumno: Sandra Ramos Solís

Nombre del tema: Localización y Diseño De Las Instalaciones y El Equipo

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Servicios De Los Alimentos

Nombre del profesor: Paulina Maribel Juárez.

Cuatrimestre: 5 “a”

Licenciatura: Nutrición.

Tapachula chipas 17-02-2023

2° Parcial

25-01-23

Localización y Diseño De Las Instalaciones Y El Equipo.

* Cinco Puntos a Considerar:

- Los bienes que producirá la planta.
- La cantidad de bienes que producirá.
- Al menos cinco años de Planificación de la Producción.
- Expectativas de crecimiento a futuro.

Definir estos hechos es clave porque afectan varios aspectos al momento de elegir el sitio; desde los requisitos de tamaño hasta la disponibilidad de energía.

Verificar si la organización necesita un nuevo sitio.

Cinco Factores Que Ayudarán a Escoger Lugar.

* Geografía Local.

* Operaciones Diarias - ¿Cuánto tráfico habrá

* Costes De Servicios Públicos y de agua.

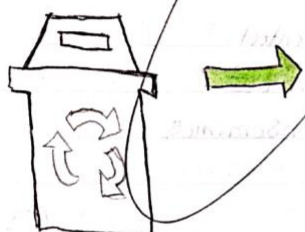
dentro de la planta y con que frecuencia?

* Asuntos Ambientales.

* Distancia

Definitivamente al elegir o seleccionar la localización de una nueva planta de producción de alimentos, la decisión siempre debe basarse en una sola pregunta: ¿Cómo ayudará este sitio a que prospere mi negocio.

Contenedores de Reciclaje y Residuos. 30-01-23



Contenedor De Reciclaje

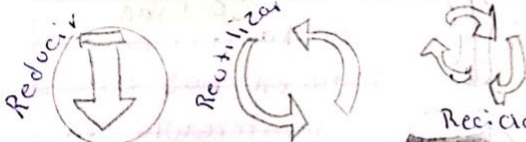
El respeto por el medio ambiente exige una serie de compromisos y actuaciones a realizar que sirven para preservar la naturaleza y el entorno paisajístico.

Si reciclas 80 latas de refresco, se puede hacer una llanta de bicicleta.



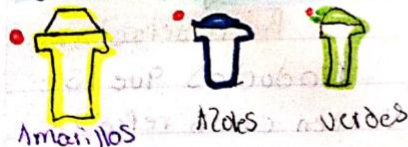
Las tres R. La ley o regla de las 3 R, que aunque fue acuñado por Greenpeace es ya una insignia a nivel mundial.

El reciclado, ya no es una opción, es una necesidad para luchar contra la degradación y la destrucción del medio ambiente.



Los símbolos del reciclaje son variados y el significado es

Regla de las tres R del Reciclaje. Fundamental para dar los diferentes tipos de contenedores de reciclaje y basura son:



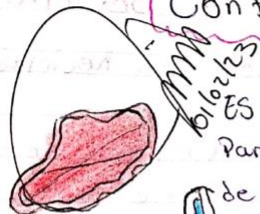
Amarillos

Azules

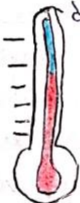
Verdes

Control De Temperatura.

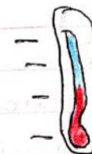
01-02-23



ES una Práctica fundamental
Para garantizar la Salubridad
de los Productos que consumimos.



El control de temperatura
afecta a toda la cadena de
manipulación de los alimentos.



Implicaciones
Del control de temperatura.

Congelación rápida o
abatiniento

Los alimentos necesitan
Ser congelados, refrigerados
o cocinados para que puedan
conservar correctamente y no
desarrollen bacteria patógena.



La temperatura debe
Ser -18°C y en proceso
rápido mediante lo que
llamamos "abatidor".

Como realizar un control
de temperatura efectivo.
Lo común en todos es que
es necesario contar con un
registro diario a temperatura.



Cocción

En la cocción
también hay un control
de temperatura. La
cocción debe ser
de 65°C .



En los bares y restaurantes
se suelen llevar unas fichas
de forma manual.

Refrigeración.

En la industria alimentaria,
es imprescindible llevar un
control de temperatura
eficaz.



Productos que se
venden como refrescos
en mercados. La temperatura
de refrigerador debe
ser entre 4 y 7°C .

