



Mi Universidad

infografía

Nombre del Alumno: Antonio Cabrera Ramirez

Nombre del tema :localización y diseño de las instalaciones y el equipo

Parcial : 2do. Parcial

Nombre de la Materia :SERVICIO DE ALIMENTOS

Nombre del profesor: PAULINA MARIBEL JUÁREZ RODAS

Nombre de la Licenciatura :NUTRICIÓN

Cuatrimestre: 5to. cuatrimestre

Unidad II

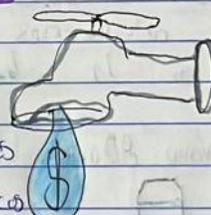
localización y diseño de las instalaciones y el equipo.

Seleccionar la localización de una nueva planta de producción de alimentos.

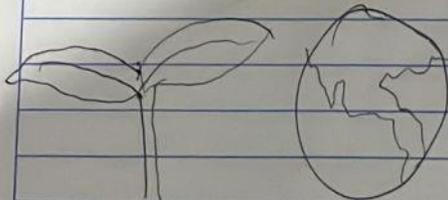
1 Geografía local: Un sitio puede requerir terrenos adicionales dependiendo de las condiciones locales como la topografía.



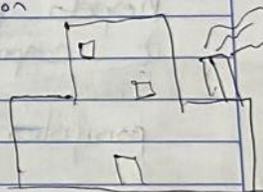
Cortes de servicios públicos y de agua: Determina los metros o pies cuadrados que utilizaras de servicios públicos para estimar los requisitos de ello.



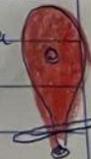
Ambientes ambientales: Es una consideración crucial para las plantas de procesamiento de alimentos.



2 Operaciones diarias: - Cuanto tráfico habrá dentro de tu planta y con qué frecuencia? Considera actividades como la entrega de materias primas y la distribución de productos terminados y el movimiento interno de materiales de la instalación.



Distancia: Identifica la ubicación de tus clientes, centro de distribución, desde dónde encuentran las materias primas.



Contenedor de Reciclaje



Residuos generales



Plásticos



Papel, cartón



Vidrio



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

Aluminio 80 años Vidrio 500 años Plástico 700 años



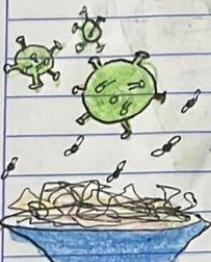
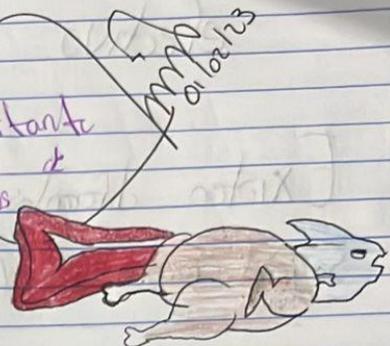
El reciclado yano es una opción, es una necesidad para luchar contra la degradación y la destrucción de lo que es el medio ambiente

Otros Contenedores

- Contenedores de ropa
- Contenedores de pilas
- Contenedores de medicamentos

Control De La Temperatura

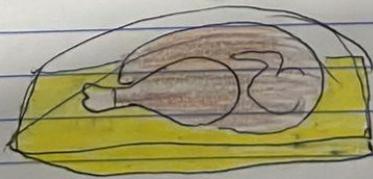
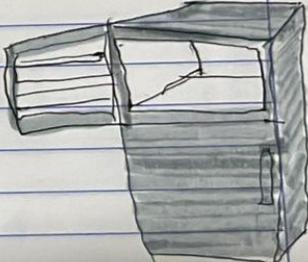
La temperatura es muy importante para garantizar la salubridad de los productos que consumimos



Funciones de algunos son el eliminar algunos bacterias o microorganismos malos, o evitar la descomposicion de alguno de estos alimentos

Congelacion rápida o abatimiento

El congelar los alimentos es muy importante. Deben alcanzar una temperatura de -18°C y en proceso rapido el cual se llama abatir.



Refrigeracion

Producto que se vende fresco en el mercado, la refrigeracion es entre 4 y 7°C

Norma

Como realizar un Control de Temperatura efectivo

Existen diferentes normativas.

Segun el negocio en el que nos encontremos

Contar con un registro de temperatura diario

- Imprimir informes
- Dispositivos autonomos y portatiles
- Termometros Digitales
- Calibrar el termometrio
- Control de temperatura

