

SERVICIOS DE ALIMENTOS

**Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos**

Bibliografía

(N.d.). Com.Mx. Retrieved February 7, 2024, from <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>



profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy

ACTIVIDAD: MAPA CONCEPTUAL

5 CUATRIMESTRE

NUTRICION

SERVICIO DE ALIMENTOS

LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

Localización y Disposición de Instalaciones: Proceso de determinar el lugar óptimo para establecer una instalación industrial, considerando factores como accesibilidad a materias primas, proximidad a mercados, y eficiencia logística.

SUS

- FACTORES A CONSIDERAR
- ACCESO A MATERIAS PRIMAS
 - PROXIMIDAD A MERCADOS
 - INFRAESTRUCTURA LOGÍSTICA

LAS ESTRATEGIAS SON

- Costo
- Proximidad a proveedores y clientes
- Factores medioambientales

DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

Diseño de Instalaciones: Planificación y configuración de espacios y recursos en una instalación industrial para lograr eficiencia operativa, flexibilidad y sostenibilidad.

CONSIDERACIONES

- ESPACIO DISPONIBLE
- FLUJO DE TRABAJO
- SEGURIDAD

ASPECTOS CLAVE

- Eficiencia operativa
- Flexibilidad para cambios
- Sostenibilidad

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Área de Recepción y Almacenamiento: Espacios dedicados a la recepción de materias primas y al almacenamiento temporal, diseñados para maximizar la eficiencia en la gestión de inventario.

FUNCIONES

- RECEPCIÓN DE MATERIALES
- ALMACENAMIENTO TEMPORAL

EFICIENCIA

- ESPACIO DE ALMACENAMIENTO
- SISTEMA DE ESTANTERÍAS
- CONTROL DE INVENTARIO

ÁREA DE PROCESAMIENTO

Área de Procesamiento: Zona de una instalación industrial donde se lleva a cabo la secuencia de operaciones para transformar materias primas en productos finales, considerando el diseño del flujo de trabajo y la ergonomía.

INFLUYE

- DISEÑO DE FLUJO DE TRABAJO
- SECUENCIA DE OPERACIONES
 - MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS

TAMBIEN

1. Diseño para eficiencia y seguridad
2. Capacitación del personal

ÁREA DE SERVICIOS AUXILIARES

Área de Servicios Auxiliares: Espacios de apoyo a las operaciones principales, como mantenimiento, almacenamiento de herramientas, y áreas de descanso, diseñados para contribuir a la eficiencia y seguridad general.

SIRVE PARA

- APOYO A OPERACIONES PRINCIPALES
1. MANTENIMIENTO
 2. ALMACENAMIENTO DE HERRAMIENTAS
 3. ESPACIOS DE DESCANSO

INCLUYEN

- Señalización
- Áreas de descanso
- Servicios sanitarios

DISEÑO HIGIÉNICO DEL EQUIPO

Diseño Higiénico del Equipo: Enfoque de diseño que se centra en la creación de equipos industriales con superficies lisas y fáciles de limpiar, materiales resistentes a la corrosión, y sistemas adecuados de drenaje para cumplir con normativas sanitarias.

CONSTA DE

- IMPORTANCIA DE LA HIGIENE
- CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS
 - CALIDAD DEL PRODUCTO

Y LAS

- SUPERFICIES LISAS Y DE FÁCIL LIMPIEZA
- MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN
- SISTEMAS DE DRENAJE ADECUADOS

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE LOS EQUIPOS

Materiales de Construcción de los Equipos: Selección de materiales para la fabricación de equipos industriales, considerando la resistencia a la corrosión, la compatibilidad con productos químicos, durabilidad y cumplimiento de normativas ambientales y de seguridad.

SELECCION

- RESISTENCIA A LA CORROSIÓN
- COMPATIBILIDAD CON PRODUCTOS QUÍMICOS

DURABILIDAD Y MANTENIMIENTO

- Vida útil
- Facilidad de reparación