



**Nombre de alumno: Karla Daniela Pinto Lara**

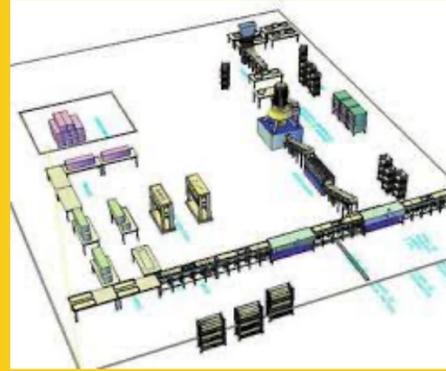
**Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Mapa segunda unidad**

**Materia: Servicio de Alimentos**

**Grado: 5to Grupo: A**

# LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES



# PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

ELEMENTO DE CONTROL	¿QUÉ PUEDE FALLAR?	¿CÓMO Y CUÁNDO LO SABRÉ?	¿QUÉ HARÍA SI SUCEDE?
Calidad	<i>El trabajo de los trabajadores está por debajo de lo deseado</i>	<i>Al inspeccionar personalmente cada parte del anteproyecto</i>	<i>Hacer que se vuelva a hacer el trabajo si al hecho</i>
Coste	<i>El coste de cualquier subunidad podría excederse</i>	<i>Al hacerse los contratos de compra</i>	<i>Primero buscar otros proveedores y luego considerar materiales alternativos</i>
Plazos	<i>El tiempo para realizar una parte del plan podría exceder lo previsto</i>	<i>Al comprobar el desarrollo de los planes de trabajo</i>	<i>Buscar maneras para mejorar la eficiencia y tratar de ganar tiempo en etapas posteriores</i>

# DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES EN LA NUEVA ERA.



## CONSIDERACIONES GENERALES



# LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

## ESTABLECIMIENTOS



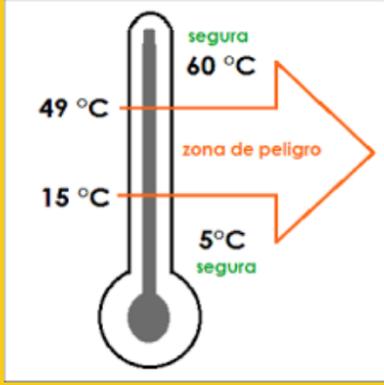
## ESTRUCTURAS INTERNAS MOBILIARIO



## EQUIPO



# CONTROL DE LA TEMPERATURA



# EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS



# RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES



# SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEOS PARA EL PERSONAL



# LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

# SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



# LIMPIEZA



# DESAGUE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS



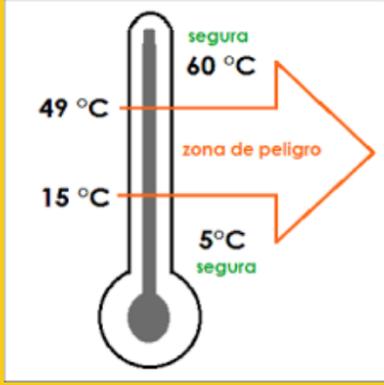
# ILUMINACIÓN



# CALIDAD DEL AIRE Y VENTILACIÓN



# CONTROL DE LA TEMPERATURA

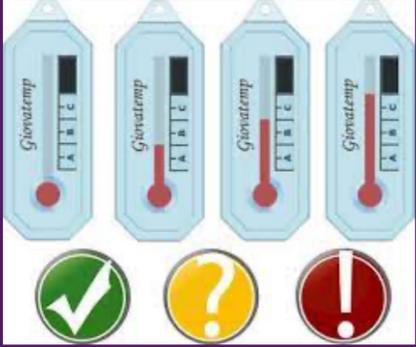


# LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

# ALMACENAMIENTO



# CONTROL DEL TIEMPO Y DE LA TEMPERATURA



# CONTROL DE LOS RIESGOS ALIMENTARIOS

Biológicos	Químicos	Físicos
Incluye las bacterias, virus y parásitos patógenos, toxinas naturales, toxinas microbianas, metabolitos tóxicos de origen microbiano	Plaguicidas, herbicidas, contaminantes inorgánicos tóxicos, antibióticos, pro-moedores de crecimiento (hormonas), aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes, tintas, metales pesados.	Fragmentos de vidrio, metal y madera, piedras u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor

## **Bibliografía:**

**Universidad del sureste, Antología de Servicio de  
Alimentos**

**<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf> Pag:  
50-72**