



**Nombre: Lourdes Aylin Velasco Herrera.**

**Materia: servicios de alimentos**

**Maestra: Luz Elena cervantes Monroy .**

**Fecha: 10 de febrero del 2024.**

## ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Proceso mediante el cual los productos que han sido adquiridos a un proveedor, llegan al almacén

## DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

Organización de las instalaciones físicas de la compañía con el fin de promover el uso eficiente de sus recursos

## LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

Proceso de elegir un lugar geográfico entre varios para realizar las operaciones de una empresa.

# LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

## MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE LOS EQUIPOS

Las superficies de las paredes, de los tabiques y de los suelos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan

## ÁREA DE PROCESAMIENTO

Los componentes requeridos describen lo que una organización debe realizar para satisfacer un área de proceso.

## ÁREA DE SERVICIOS AUXILIARES

El equipo deberá disponer de un Sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que pueda tener un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

## DISEÑO HIGIÉNICO DEL EQUIPO

Permita un mantenimiento

- Limpieza adecuada
- Funcionamiento de conformidad con el uso al que está destinado
- Facilite buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia