

**Nombre del alumno:**

Sofía Yamileth Guillén Flores

**Nombre del Profesor:**

Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre Trabajo:**

Mapa Conceptual

**Materia:**

Servicio de Alimentos

**Grado:**

Quinto Cuatrimestre

**Grupo:**

LNU-05

Comitán de Domínguez, Chiapas a 11 febrero de 2024



2.1

## LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN

el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda, optimizando las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse



2.2

## DISEÑO DE INSTALACIONES

representa un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.

2.2.1

- Permita el mantenimiento
- Limpieza adecuada
- Evitar el acceso y el anidamiento de plagas
- Permita proteger con eficacia los alimentos de la contaminación durante el almacenamiento

2.2.2

Profesional de Nutrición, jefe de producción encargado de almacenar la función es recibir la mercancía y verificar la cantidad y la calidad, el cocinero auxilia a la recepción de alimentos

## LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE INSTALACIONES Y EL EQUIPO

2.3

## DISEÑO HIGIENICO DEL EQUIPO

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

2.3.1

## MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE 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

Las paredes y los tabiques deberán tener una superficie lisa hasta una altura apropiada para las operaciones que se realicen

Los suelos deberán estar contruídos de manera que el desagüe y la limpieza sean adecuados

**BIBLIOGRAFÍA:**

**Antología para Servicios de alimentos. UDS. 2024, PDF**

**Apuntes tomados en clase**