



Nombre: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Grado y Grupo: 5 - A

Materia: Servicio de Alimentos

Actividad: Mapa conceptual

Unidad 2

Fecha: 08 de febrero de 2024

Bibliografía: Antología de UDS 2024 " Servicio de alimentos" Unidad de 2 -
Localización y diseño de las instalaciones del equipo. Página. 50 - 70
Libreta de apuntes de la unidad 2 proporcionado por el docente

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Es el proceso mediante el cual los productos que han sido adquiridos a un proveedor, llegan al almacén para que sean clasificados, controlados y colocados en él.



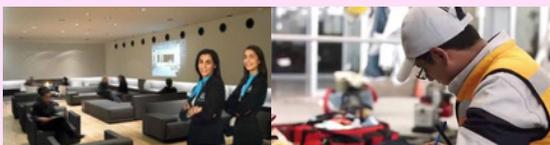
ÁREA DE PROCESAMIENTO

Es un grupo de prácticas relacionadas en un área que, cuando se implementan de forma conjunta, satisfacen un grupo de objetivos considerados importantes para la mejora en esa área.



ÁREA DE SERVICIOS AUXILIARES

Son prestaciones prestadas por empresas de servicios para el desarrollo de una actividad concreta.



DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

Se refiere a la organización de las instalaciones físicas de la compañía con el fin de promover el uso eficiente de sus recursos, personal, equipo, materiales y energía.



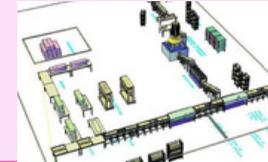
DISEÑO HIGIÉNICO DEL EQUIPO

Consiste en estudiar la configuración de las instalaciones y equipos de cualquier industria para reducir el riesgo de contaminación y facilitar la limpieza.



LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

Es el proceso de elegir un lugar geográfico entre varios para realizar las operaciones de una empresa. En esta distribución se agrupan máquinas y mano de obra que realizan tareas similares.



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE LOS EQUIPOS

La fabricación de batería y herramientas de cocina han sido el cobre, el hierro, el aluminio y el acero inoxidable. Algunos de ellos prácticamente en desuso y otros con una fuerte implantación.

