

# **LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO**



**ALUMNO: SERGIO DANIEL GÓMEZ ESPINOZA**

**DOCENTE: LUZ ELENA CERVANTES MONROY**

**07/02/2024**

## LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

- Selección de ubicación estratégica : Análisis de mercado y demanda local, Acceso a materias primas y suministros.

# DISEÑO Y LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPO

## DISEÑO HIGIÉNICO DEL EQUIPO

- Importancia de la higiene en la industria alimentaria
- Selección de materiales apropiados para la construcción de equipos

## DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

- Área de Recepción y Almacenamiento: Recepción de materias primas y suministros, Almacenamiento seguro y eficiente

- Diseño que facilite la limpieza y desinfección

- Consideraciones de accesibilidad y logística: Conectividad vial, ferroviaria, y marítima Acceso a infraestructura como electricidad, agua y telecomunicaciones

- Diseño de distribución espacial: Zonificación de áreas funcionales (producción, almacenamiento, administración), Optimización de flujos de trabajo y tránsito interno

## ÁREA DE PROCESAMIENTO

- Espacio para operaciones de fabricación o procesamiento
- Diseño ergonómico para mejorar la eficiencia y seguridad

## ÁREA DE SERVICIOS AUXILIARES

- Instalaciones para servicios como agua, electricidad, y aire comprimido
- Espacio para áreas de mantenimiento y limpieza

## MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE LOS EQUIPOS

- Selección de materiales seguros y adecuados para contacto con alimentos

- Resistencia a la corrosión y agentes químicos
- Facilidad de limpieza y mantenimiento

## **REFERENCIAS**

UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2024). SERVICIO DE ALIMENTOS. COMITÁN DE DOMINGUEZ.