

Universidad del Sur este

S U D S

Ing. Arreola Jimenez Eduardo Enrique

Zorion Ruiz José Manuel

Licenciatura en Nutrición

Servicio de Alimentos

5to Cuatrimestre

Tapachula Chiapas

# Indice

La Planacion en la localizacion de instalaciones	2.1
Planacion de un Proyecto de localizacion	2.2
Disposicion de instalaciones en la nueva era	2.3
Establecimientos	2.4
Equipo	2.5
Estructuras Internas y mobiliario	2.6
Consideraciones generales	2.7
Equipo de control y vigilancia de los alimentos	2.8
Recipientes para los desechos y las sustancias	2.9
Servicio de abastecimiento de agua	2.10
Desague y eliminacion de desechos	2.11
Control de la Temperatura	2.12
Calidad del Aire y Ventilacion	2.13
Iluminacion	2.14
Almacenamiento	2.15
Control de los riesgos alimentarios	2.16
Control de del tiempo y Temperatura	2.17

Servicio de Alimentos

- Planificación en la localización de instalaciones. { Asegurar que los recursos se utilicen de manera eficaz, minimizando costos y Maximizando la Producción.
- Planificación de un Proyecto de localización { Analisis de mercado  
Evaluación de riesgos  
Simulaciones de flujo
- Disloción de instalaciones en la nueva era { Tendencia en la nueva era de diseño  
recluyen: uso de Tecnología, wifi,  
Software, Programas.
- Programas establecimientos { Cada uno se selecciona en función  
de la Naturaleza de las operaciones.
- Equipo { Selección de equipos esenciales para  
asegurar la calidad en el procesamiento  
y la seguridad alimentaria.
- Estructuras internas y mobiliario { debe facilitar la Flujo de trabajo y eficiencia  
y el cumplimiento de normativas de seguridad.
- Consideraciones generales { debe cumplir con las normativas sanitarias y  
de seguridad.
- Equipo de control y vigilancia de los alimentos { Los sensores de Temperatura y humedad son  
críticos en la vigilancia de procesos alimentarios.
- Procedimientos para los desechos { deben de ser impermeables de fácil limpieza y  
etiquetados claramente, esto evita la  
contaminación cruzada.
- Servicios de abastecimiento de agua { deben brindar agua totalmente purificada  
para la producción de alimentos y evitar  
microorganismos.
- Desague y eliminación de desechos { su objetivo principal es eliminar todos  
los residuos para evitar contaminación.
- Almacenamiento { debe de estar a una temperatura adecuada  
y colocado por secciones para evitar  
contaminación cruzada y rtoedores.
- Control de riesgos alimentarios { Analisis de Peligros y Puntos críticos  
de control, para gestionar riesgos Alimentarios.
- Control del Tiempo y de la Temperatura { Es importante y se puede aplicar  
en todos los principios para  
garantizar la seguridad.

## Conclusion

Habla sobre las normas de seguridad Alimentaria que va desde el establecimiento, las herramientas, las Temperaturas y la conservación, para optimizar la vida útil de un alimento.

## Linkografía

Antología ODS - Campos Tapachula