



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTA-
LACIONES Y EL EQUIPO

MARÍA JOSÉ ROMERO MONROY

Mtro. Eduardo Enrique Arreola Jiménez

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Servicio de Alimentos

Tapachula, Chiapas

15 de Febrero de 2025

Localización y Diseño de las INSTALACIONES Y EL EQUIPO

PLANEACIÓN

Localización de instalaciones

- Evaluación de necesidades
- Selección del sitio
- Análisis de costos y beneficios

Proyecto de Localización

- Estudios de viabilidad
- Infraestructura y accesibilidad
- Regulación y normativas

HIGIENE Y SEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES

Equipo de Control y Vigilancia de Alimentos

- Monitoreo de calidad
- Normativas sanitarias
- Sistemas de trazabilidad

Recipientes para Desechos y Sustancias No Comestibles

- Clasificación y disposición
- Manejo de residuos peligrosos
- Normas de higiene

Servicios de Abastecimiento de Agua

- Fuentes de abastecimiento
- Calidad y tratamiento del agua
- Distribución eficiente

Desagüe y Eliminación de Desechos

- Sistemas de drenaje
- Manejo de residuos líquidos
- Regulaciones ambientales

Control de la temperatura

- Refrigeración y conservación
- Métodos de regulación térmica
- Control de humedad

Calidad del Aire y Ventilación

- Sistemas de ventilación
- Control de contaminantes
- Normativas de calidad del aire

Disposición de Instalaciones de la Nueva Era

- Optimización del espacio
- Tecnologías modernas
- Adaptación y flexibilidad

Establecimientos

- Tipos de establecimientos
- Diseño funcional
- Consideraciones ergonómicas

Equipo

- Selección y mantenimiento
- Eficacia energética
- Normas de seguridad

Estructuras Internas y Mobiliario

- Distribución de áreas
- Materiales y acabados
- Ergonomía y seguridad

DISPOSICIÓN Y DISEÑO DE INSTALACIONES

BIBLIOGRAFÍA

- Servicio de Alimentos. Universidad Del Sureste.
Biblioteca digital. Plataforma UDS. Licenciatura en
Nutrición. Comitán de Domínguez, Chiapas. Enero - Abril 2025.