



MI UNIVERSIDAD.

Unidad II: Localización y Diseño de instalaciones  
y el equipo.

Ximena Carolina García Robles.

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

Ing. Enrique Eduardo Arreola Jiménez.

Licenciatura en nutrición.

Tapachula, Chiapas.

15 de febrero del 2025.

# Localización y Diseño de las instalaciones y el equipo.

## Planeación y localización de instalaciones.

- Planeación localización de instalaciones { Selección del lugar adecuado para instalación considerando accesibilidad, Seguridad y el entorno.
- Planeación proyecto de localización { Definir objetivo y requerimientos del proyecto con identificación de los recursos y planificación de cronologías.
- Disposición de instalaciones nuevas: { Consideraciones para instalaciones en la era moderna, tecnología, Sostenibilidad y flexibilidad.

## Diseño y equipamiento de instalaciones.

- Establecimientos { Diseño y equipamiento del establecimiento Selección de materiales, iluminación y ventilación.
- Equipo: { Selección y mantenimiento equipo necesarios Para instalaciones incluye maquinaria, instrumentos y suministro.
- Estructuras internas y mobiliario. { Diseño y selección de estructura internas y mobiliario para instalar ergonomía y funcionalidades.

## Consideraciones Generales y servicios Básicos.

- Consideraciones generales { Para instalación incluye seguridad, Salud y bienestar de los ocupantes.
- Equipo de control y Vigilancia. { Mantenimiento de equipo para el control y vigilancia de los alimentos, incluyendo contaminación y prevención.
- Recipiente de desechos y sustancias comestibles { Mantenimiento de recipientes para los desechos y sustancias no comestibles, para eliminar seguro.

## Control Ambiental y Seguridad Alimentaria

- Control de temperatura { Sistemas de control de temperaturas Refrigerador y calefacción.
- Calidad de aire y ventilación. { Sistema de ventilación y calidad de aire y protección de salud.
- Iluminación { Seguridad y eficiencia de energía.
- Almacenamiento { Mantenimiento del sistema de almacenamiento Seguridad y prevención de contaminación.
- Control de tiempo y temperatura. { Sistema de control de tiempo y temperatura deteniendo una Seguridad y eficiencia de energía.

## Bibliografía

Servicios de alimentación. Universidad de sureste,  
Biblioteca digital. Plataforma UDS. Licenciatura  
en nutrición. Comitan de dominguez, Chirapas.  
Enero - Abril, 2025.