

PORTADA

NOMBRE DEL PROFESOR:

Luz Elena Cervantes Monroy

NOMBRE DE LA ALUMNA:

jazmin alejandra Aguilar hernandez

SUPER NOTA

LICIENCIATURA EN NUTRICION 5TO. CUATRIMESTRE

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO





2.1.. ESTA REQUIERE EL ANALISIS DE DIVERSOS FACTORES Y DESDE LOS PUNTOS DE VISTA ECONOMICOS, SOCIAL, TECNOLÓGICO Y DEL MERCADO.

2.2. ESTE ES NECESARIO EVALUAR ASPECTOS COMO EL COMPORTAMIEENTO Y LAS TENDENCIAS DE LAS VARIABLES DE OFERTA Y DEMANDA DEL MERCADO ,LA UBICACION,DISPONIBILIDAD Y LA CALIDAD.



2.3 ES EL PROGRESO TECNICO ,YA QUE LA TECNOLOGIA ESTA VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACION Y DESARROLLO DIRIGIDA A INNOVAR LAS TECNICAS DE PRODUCCION ,FORMADO PARTE INTEGRANTE DEL CONJUNTO DE LAS FUERZAS PRODUCTIVAS.



2.4 EN ESTE DEBEMOS TENER PRESENTES LAS POSIBLES FUEENTES DE CONTAMINACION ,ASI COMO LA EFICACIA DE CUALQUIERA MEDIDA RAZONABLE QUE HAYAN DE ADOPTARSE PARA PROTEGER ALIMENTOS



2.5 esto debemos detener en cuenta:

**que permita un mantenimiento
limpieza adecuada
Funciones de conformidad con el uso al que
esta destinado
buenas practicas de higiene**





2.6. ESTAS CONSTAN DE PODER CUMPLIR CONDICIONES ESPECIFICAS QUE DEBEEN DE PROTEGER LA INOCUIDAD, Y LAS APTITUD DE LOS ALIMENTOS.

2.7 LOS EQUIPOS Y RECIPIENTES QUE ESTEN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBEMOS DE ASEGURARNOS DE QUE PUEDAN LIMPIARSE, DESINFECTARSE Y MANTENERSE DE MANERA ADECUADA Y EVITANDO LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.



2.8 DEBEMOS TENER COMO OBJETIVO ASEGURAR QUE SE ELIMINEN O REDUZCAN A NIVELES INOCUOS LOS MICROORGANISMOS PERJUDICIALES O INDESEABLES.



2.9 TENEMOS QUE TENER RECIPIENTES ESPECIFICOS PARA LOS DESECHOS, LOS SUBPRODUCTOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES O PELIGROSAS (ESTAN DEBEN DE IDENTIFICARSE Y TENER ALEJADAS DE PERSONAS QUE NO SEPAN USARLAS



2.10 LOS LUGARES DEBEN DE CONTAR CON UN SUFICIENTE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE, CON INSTALACIONES APROPIADAS, DISTRIBUCIÓN, CONTROL DE TEMPERATURA, ETC.



2.11 DEBE CONTAR CON SISTEMAS ADECUADOS DE DESECHOS Y ASI EVITAR EL RIESGO DE, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.





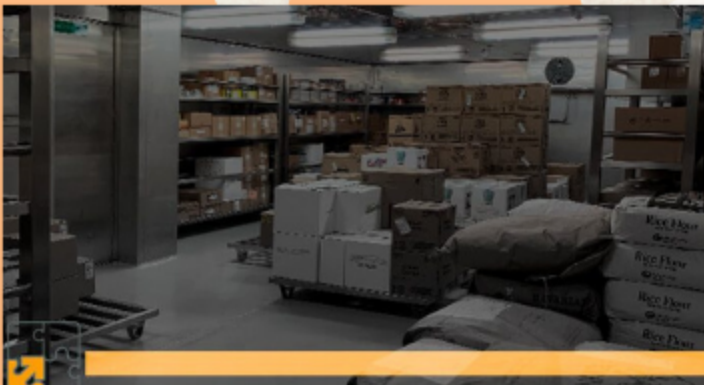
2.12 NUESTRO PERSONAL DEBE DE SER PRESENTABLES Y TENER BUENA HIGIENE PERSONAL Y ASÍ EVITAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

2.13 ESTÁ FUNCIÓN DE NATURALEZA DEBEMOS DE TENER EN CUENTA QUE LOS ALIMENTOS DEBEN CONTAR CON UN BUEN : CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, COCCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC.



2.14 LOS MEDIOS ADECUADOS DE VENTILACIÓN NATURAL O MECÁNICA : PARA PODER REDUCIR, AL MÍNIMO LA CONTAMINACIÓN POR EL AIRE, CONTROLAR OLORES QUE CAMBIAN LA APETITUD DE LOS ALIMENTOS.

2.15 DISPONER DE UNA BUENA ILUMINACIÓN YA SEA NATURAL O ARTIFICIAL PARA PERMITIR LA REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE MANERA HIGIÉNICA.



2.16 DEBERÁ DISPONER DE INSTALACIONES ADECUADAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, SUS INGREDIENTES Y LOS PRODUCTOS QUÍMICOS NO ALIMENTARIOS COMO SEPARAR LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA, LUBRICANTES Y COMBUSTIBLES.

2.17 ESTE ES DE MAYOR IMPORTANCIA POR QUE ACÁ ES UNA DE LAS CAUSAS MÁS FRECUENTES DE ENF. CAUSADAS POR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS O DEL DETERIORO DE ESTOS.



**BIBLIOGRAFIA:
ANTOLOGIA UDS**