

# PORTADA

## NOMBRE DEL PROFESOR:

Luz Elena Cervantes Monroy

## NOMBRE DE LA ALUMNA:

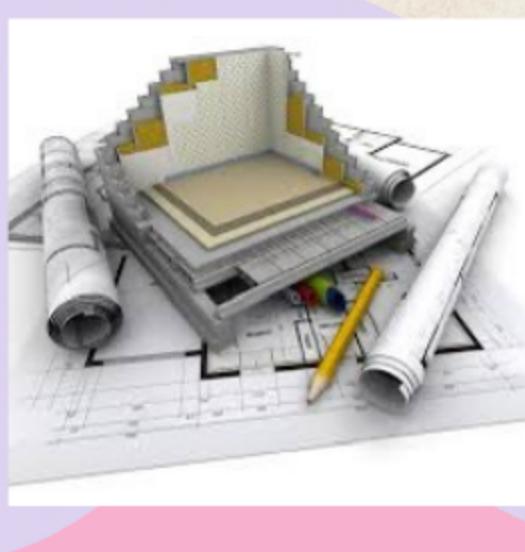
jazmin alejandra Aguilar hernandez

**SUPER NOTA**

**LICENCIATURA EN  
NUTRICION 5TO.  
CUATRIMESTRE**

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

 **UDS**  
Mi Universidad



**2.1.. ESTA REQUIERE EL ANALISIS DE DIVERSOS FACTORES Y DESDE LOS PUNTOS DE VISTA ECONOMICOS, SOCIAL, TECNOLOGICO 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**



shutterstock.com • 1537672850



**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 DEBEN 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 SUFFICIENTE 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 CONTAMINACION DE ALIMENTOS.**





**2.12 NUESTRO PERSONAL DEBE DE SER PRESENTABLES Y TENER BUENA HIGIENE PERSONAL Y ASI EVITAR RIESGO DE CONTAMINACION 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,REFRIGERACION,ETC.**



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

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



**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 QUÉ ACÁ ES UNA DE LAS CAUSAS MAS FRECUENTES DE ENF. CAUSADAS POR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS O DEL DETERIORO DE ESTOS.**

**BIBLIOGRAFIA:  
ANTOLOGIA UDS**