



Nombre del Alumno: Wendy Jimenez

2do Parcial

Nombre de la Materia: Servicio de alimentos

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy*

*Licenciatura en nutrición
5to Cuatrimestre*

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES

La planeación en la localización de instalaciones es fundamental para asegurar la eficiencia y la productividad en la industria alimentaria. La localización adecuada de las instalaciones puede influir en la calidad de los productos, la seguridad de los empleados y la eficiencia en el uso de recursos.



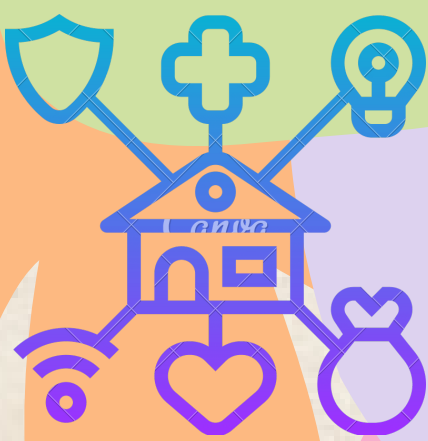
PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

La planeación de un proyecto de localización implica la definición de los objetivos y requerimientos del proyecto, la identificación de las opciones de localización y la evaluación de las opciones seleccionadas.



DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES EN LA NUEVA ERA

La disposición de instalaciones en la nueva era implica la consideración de factores como la sostenibilidad, la eficiencia energética y la tecnología avanzada.



ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos son las instalaciones físicas donde se producen, procesan y almacenan los alimentos.



LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Los servicios de abastecimiento de agua son fundamentales para la industria alimentaria.

Requisitos para los servicios de abastecimiento de agua:

- 1. Calidad del agua.*
- 2. Cantidad del agua.*
- 3. Presión del agua.*



ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO

Las estructuras internas y el mobiliario son fundamentales para la eficiencia y la productividad en la industria alimentaria.

Tipos de estructuras internas y mobiliario:

- 1. Estructuras de almacenamiento.*
- 2. Mobiliario de trabajo.*
- 3. Sistemas de transporte interno.*
- 4. Sistemas de iluminación y ventilación.*

CONSIDERACIONES GENERALES

Las consideraciones generales son fundamentales para la planificación y el diseño de instalaciones para la industria alimentaria.



EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS

El equipo de control y vigilancia de los alimentos es fundamental para asegurar la calidad y la seguridad de los productos.

RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

Los recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles son fundamentales para la higiene y la seguridad en la industria alimentaria.

