



Nombre del alumno : Fernando jahel Juárez López
nombré del profesor: luz Elena Cervantes Monroy
Nombre de la materia: :SERVICIO DE ALIMENTOS
Nombre de la licenciatura :nutrición.
Quinto cuatrimestre.

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO



LA PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES

Elegir la mejor ubicación para una instalación considerando factores como accesibilidad, costos y normativas.

PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

Evaluar opciones de ubicación mediante estudios de mercado, impacto ambiental y viabilidad económica.



DISPOSICIÓN DE INSTALACIONES EN LA NUEVA ERA

Adaptar los espacios a tecnologías modernas, sostenibilidad y eficiencia operativa.

ESTABLECIMIENTOS

Definir el diseño y la infraestructura necesaria según la función de la instalación.



EQUIPO

Selección de maquinaria y herramientas adecuadas para las operaciones.

ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO

Organización de espacios y elección de materiales que optimicen la seguridad y funcionalidad.





CONSIDERACIONES GENERALES

Cumplimiento de normativas, ergonomía, seguridad y eficiencia en el uso del espacio.

EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS

Implementación de sistemas para garantizar la seguridad e higiene de los productos.



RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

Gestión adecuada de residuos para evitar contaminación y cumplir con regulaciones sanitarias.

SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Garantizar suministro seguro y suficiente para todas las operaciones.



DESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Diseño de sistemas de drenaje eficientes y seguros.



CONTROL DE LA TEMPERATURA

Mantener condiciones térmicas adecuadas para la conservación y seguridad de los productos.



Calidad del aire y ventilación

Implementar sistemas de ventilación para evitar contaminantes y garantizar aire limpio.



Iluminación

Asegurar niveles óptimos de luz para la seguridad y eficiencia del trabajo.



Almacenamiento

Organización eficiente de materiales y productos para optimizar espacio y seguridad.



Control de los riesgos alimentarios

Implementación de medidas para prevenir contaminación y garantizar la seguridad de los alimentos.



Control del tiempo y de la temperatura

Supervisión constante de condiciones para evitar deterioro y garantizar calidad.

