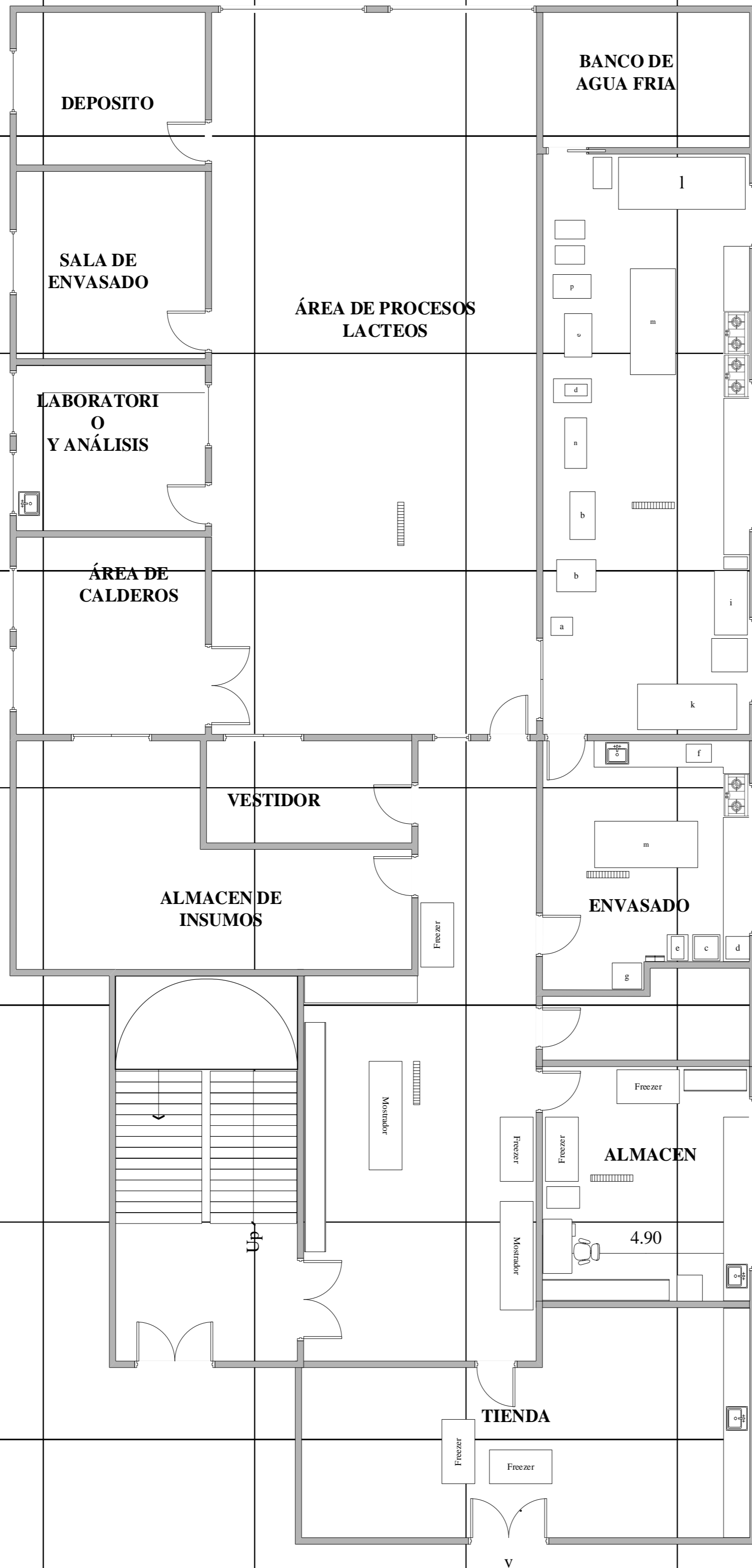


1. Área de proceso cármicos
 - a. Balanza
 - b. Cutter
 - c. Mezcladora
 - d. Moledor
 - e. Escaldador
 - f. Fregadero
 - g. Hornalla 1
 - h. Hornalla 2
 - i. Refrigerador 1
 - j. Refrigerador 2
 - k. Ahumador
 - l. Cámara de frío
 - m. Mesón
 - n. Malaxador 1
 - o. Malaxador 2
 - p. Lavandero
2. Área de procesos de lácteos
3. Banco de agua fría
4. Deposito
5. Sala de envasado
 - a. Hornalla
 - b. Mesón
 - c. Sellador al vacío 1
 - d. Sellador al vacío 2
 - e. Rebanador
 - f. Cortadora
 - g. Refrigerador
6. Sala de envasado
7. Laboratorio y análisis
8. Área de calderos
9. Vestidor
10. Almacén de insumos
11. Almacén
12. Tienda

	Fecha	Nombre	Firmas	
Dibujado	6/10/2022	CLAUDIA SOLEDAD HERRERA RUELAS		LTA – LO – 001
Compr.				
Escala	LAY OUT – LABORATORIO TALLER DE ALIMENTOS UAJMS			Número: 1.1.
1:100				Sustituye a: 1.0.
				Sustituido por: Claudia Herrera Ruelas



1. Área de proceso cármicos
 - a. Balanza
 - b. Cutter
 - c. Mezcladora
 - d. Moedor
 - e. Escaldador
 - f. Fregadero
 - g. Hornalla 1
 - h. Hornalla 2
 - i. Refrigerador 1
 - j. Refrigerador 2
 - k. Ahumador
 - l. Cámara de frío
 - m. Mesón
 - n. Malaxador 1
 - o. Malaxador 2
 - p. Lavandero
2. Área de procesos de lácteos
3. Banco de agua fría
4. Deposito
5. Sala de envasado
 - a. Hornalla
 - b. Mesón
 - c. Sellador al vacío 1
 - d. Sellador al vacío 2
 - e. Rebanador
 - f. Cortadora
 - g. Refrigerador
6. Sala de envasado
7. Laboratorio y análisis
8. Área de calderos
9. Vestidor
10. Almacén de insumos
11. Almacén
12. Tienda

	Fecha	Nombre	Firmas
Dibujado	6/10/2022	CLAUDIA SOLEDAD HERRERA RUELAS	
Compr.			

LTA -LO-002

Escala	LAY OUT – LABORATORIO TALLER DE ALIMENTOS UAJMS
1:100	

Número: 1.1.
 Sustituye a: 1.0.
 Sustituido por: Claudia Herrera Ruelas