



Nombre: Carlos Alberto Avendaño Ballinas.

Docente: Luz Elena Cervantes.

Materia: Servicio De Alimentos.

Licenciatura: Nutrición.

Grado y Grupo: 5-A.

Universidad: UDS.

Trabajo: Mapa Conceptual.

Localización y disposición de las instalaciones.

El coste del factor trabajo sigue siendo un factor fundamental en algunas industrias y también en algunas fases de los procesos de fabricación de otras que, debido a ello, están trasladándose de los países desarrollados a otros como México.

Localización

La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representa un elemento fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.

Identificar.

deberán ser identificables de manera específica, estar adecuadamente fabricados y, cuando Los recipientes para los desechos, los subproductos y las sustancias no comestibles o peligrosas proceda, hecho de material impermeable.

Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar, todo esto con el fin de poder abarcar la mayor cantidad de demanda.

Agregar una instalación es una de las maneras más conocidas para ampliar la capacidad productiva y el problema está ligado con la definición del lugar en el cual localizarla.

Estructura.

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar.

Consideraciones generales.

En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles.