



Nombre del alumno: Silvia Itzel Calderón Pulido

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Mapa Conceptual

Materia: Servicio de alimentos

Grado: Quinto cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 05 de Febrero del
2022

LOCALIZACION Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO:

2.1. Localización y disposición de las instalaciones:

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.

optimizando las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse

aumentar su mercado y brindar un mejor servicio de calidad y satisfacción de necesidades a la mayor parte de la población consumidora del producto.

Planeación de un proyecto de 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.

Es importante destacar que la extensión del ciclo de vida de una organización depende ampliamente del sitio o región donde se quiera instalar.

El proceso de selección de la localización debe de ser sistemático y gradual, estrechando progresivamente las posibilidades hasta determinar la ubicación final.

El impacto tecnológico económico y humano en los proyectos de sistemas productivos:

Hablar de tecnología supone referirse al progreso técnico, ya que la tecnología está vinculada a la actividad de investigación y desarrollo dirigida a innovar las técnicas de producción

formando parte integrante del conjunto de las fuerzas productivas y constituyendo un aspecto esencial de los elementos materiales del proceso de producción.

Si el impacto tecnológico ha sido grande en los sistemas ecológico y social, en el ámbito de las relaciones productivas ha causado una auténtica revolución.

Establecimientos

En particular, los establecimientos deberán ubicarse normalmente alejados de:

- Zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos.

- Zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente.

- Zonas expuestas a infestaciones de plagas.

- Zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos.

Equipo de control y vigilancia de los alimentos

El equipo utilizado para cocinar, aplicar tratamientos térmicos, enfriar, almacenar o congelar alimentos deberá estar proyectado de modo que se alcancen las temperaturas que se requieren de los alimentos con la rapidez necesaria para proteger la inocuidad y la aptitud de los mismos y se mantengan también las temperaturas con eficacia.

Este equipo deberá tener también un diseño que permita vigilar y controlar las temperaturas.

El equipo deberá disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que pueda tener un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Bibliografía:

UDS.2021. Servicio De Alimentos. Utilizado el 05 de Febrero del 2022.PDF

[URL:https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf)