



**Montero Gómez María Fernanda  
Pérez Escobedo Dalia de los Ángeles**

**Servicio de alimentos**

**“Localización y diseño de las instalaciones  
y en el equipo”**

**4to Cuatrimestre**

**2do Parcial**

**Nutrición**



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

Ahora bien 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 ya que el objetivo que se busca en una organización es que, a través de sus actividades, se cumplan en la mejor forma posible los objetivos a largo plazo. 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, Taiwán, Singapur, etc. donde el nivel del salario por hora llega a ser hasta cincuenta veces inferior al de algunas naciones desarrolladas.

Para dar comienzo 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, ya que si algunos factores decisivos de localización fallan en el momento de la concepción de la organización, esta tiende a acortar su ciclo de vida o se tiende a recurrir en el reacomodo de las instalaciones, decisión que podría resultar bastante onerosa. El estudio de la localización también es un elemento vital para el análisis de proyectos nuevos o de expansión desde el punto de vista financiero-económico. El proceso de selección de la localización debe de ser sistemático y gradual, estrechando progresivamente las posibilidades hasta determinar la ubicación final. El objetivo que persigue es lograr una posición de competencia basada en menores costos de transporte y en la rapidez del servicio. Disposición de instalaciones en la nueva era. 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. Determinan los contenidos materiales de la misma, influyen sobre el ambiente en que se desarrolla, posibilitan un mayor control de la actividad de los trabajadores, y, al crear nuevos productos, inciden

directamente sobre la estructura de industria y ocupaciones.

En la unidad anterior se presentaron las diferentes áreas que conforman un servicio de alimentación en general, en cada una de las áreas se realizan diferentes actividades y para que se lleven a cabo se tiene que distribuir, siendo un responsable por cada una de las áreas que debe verificar que las actividades se realicen en tiempo y forma. Las áreas que resalta más delicadas son la distribución de alimentos a pacientes y el área para preparar leches y dietas licuadas a pacientes en el caso de servicios de alimentación del hospital. Mientras que en un servicio de alimentación comercial, el almacenamiento debe ser escrupuloso, al igual que el servicio al cliente, pues si ello no se realiza de forma adecuada se tendrán pérdidas por alimentos en mal estado o pérdida del cliente por mal servicio.

En cuestión de establecimientos el decidir el emplazamiento de los establecimientos alimentarios, es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación, así como la eficacia de cualesquier medidas razonables que haya de adoptarse para proteger los alimentos. Los establecimientos no deberán ubicarse en un lugar donde, tras considerar tales medidas protectoras, sea evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos, mediante las consideraciones generales el equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que, en caso necesario, puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

Para concluir se sabe que el control inadecuado de la temperatura de los alimentos es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o del deterioro de éstos. En tales sistemas deberán especificarse también los límites tolerables de las variaciones de tiempo y temperatura. El agua recirculada para reutilización deberá tratarse y mantenerse en tales condiciones que de su uso no derive ningún peligro para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. El proceso de tratamiento deberá supervisarse de manera eficaz.

En cuestión de los procedimientos para retirar alimentos se dice que los directores deberán asegurar la aplicación de procedimientos eficaces para hacer frente a cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos y permitir que se retire del mercado, completa y rápidamente, todo lote de producto alimenticio terminado que comporte tal peligro.

## Bibliografía

- Antología UDS (Comitán Chiapas) 2023
- Apuntes en clase