

UDOS

SERVICIO DE ALIMENTOS

PROFESORA: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

ALUMNO: Carlos Armando Torres De León

5TO semestre en nutrición

(S/f). Com.mx. Recuperado el 11 de febrero de 2024, de
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a065f96d76f12206ef72769c8e48a46-LC-LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.pdf>

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPO

EQUIPO

LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES

La planificación de la localización de instalaciones es esencial para las empresas, permitiendo expandir su capacidad y competir globalmente. En servicios de alimentación, aunque no siempre se considera la figura del nutricionista, su participación puede ser importante en la planificación de menús para garantizar un equilibrio nutricional.

PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

La localización de instalaciones es crucial en la planificación empresarial, ya que determina el éxito a largo plazo. Se realiza un estudio detallado para seleccionar la ubicación más ventajosa, considerando factores como costos, transporte y requisitos del proyecto. El proceso se divide en macrolocalización y microlocalización, asegurando una decisión óptima.

ESTABLECIMIENTOS

Al establecer ubicaciones para establecimientos alimentarios, se deben considerar las posibles fuentes de contaminación y tomar medidas efectivas para proteger los alimentos. Estos lugares no deben ubicarse en áreas contaminadas o expuestas a riesgos de contaminación, como zonas industriales, áreas propensas a inundaciones o infestadas por plagas, y lugares donde no se puedan eliminar eficazmente los desechos.

EQUIPO

El equipo deberá estar instalado de tal manera que:

- Permita un mantenimiento
- Limpieza adecuada
- Funcionamiento de conformidad con el uso al que está destinado
- Facilite buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia