

# **ACTIVIDAD 2, MAPA CONCEPTUAL**



**" LOCALIZACION Y  
DISEÑO DE LAS  
INSTALACIONES Y EL  
EQUIPO"**

**ASIGNATURA: SERVICIO DE ALIMENTOS**

**PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY**

**ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA**

**5TO. CUATRIMESTRE**

**10/02/24**



# UNIDAD II

ABARCAR LA MAYOR CANTIDAD DE DEMANDA, OPTIMIZANDO UTILIDADES PARA LA EMPRESA Y CONTEMPLAR LA POSIBILIDAD DE EXPANDIRSE, PARA AUMENTAR SU MERCADO

AGREGAR UNA INSTALACIÓN ES UNA DE LAS MANERAS MÁS CONOCIDAS PARA AMPLIAR LA CAPACIDAD PRODUCTIVA

LAS LOCALIZACIONES EN OTROS PAÍSES, DISTINTOS DEL DE ORIGEN, ESTÁN A LA ORDEN DEL DÍA PARA LAS GRANDES EMPRESAS

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

LA TECNOLOGÍA CONSTITUYE UN ELEMENTO IMPORTANTE EN LA CONFIGURACIÓN DE LAS CONDICIONES DE VIDA Y DE TRABAJO

INFLUYEN SOBRE EL AMBIENTE EN QUE SE DESARROLLA, POSIBILITAN UN MAYOR CONTROL DE LA ACTIVIDAD DE LOS TRABAJADORES, Y, AL CREAR NUEVOS PRODUCTOS

LA EXTENSIÓN DEL CICLO DE VIDA DE UNA ORGANIZACIÓN DEPENDE AMPLIAMENTE DEL SITIO O REGIÓN DONDE SE QUIERA INSTALAR

LA LOCALIZACIÓN TAMBIÉN ES UN ELEMENTO VITAL PARA EL ANÁLISIS DE PROYECTOS NUEVOS O DE EXPANSIÓN DESDE EL PUNTO DE VISTA FINANCIERO-ECONÓMICO

# UNIDAD

## II

AL DECIDIR EL EMPLAZAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, ES NECESARIO TENER PRESENTES LAS POSIBLES FUENTES DE CONTAMINACIÓN

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

EL EQUIPO DEBERÁ ESTAR INSTALADO DE TAL MANERA:

°PERMITA UN MANTENIMIENTO

- LIMPIEZA ADECUADA
- FUNCIONAMIENTO DE CONFORMIDAD CON EL USO AL QUE ESTÁ DESTINADO
- FACILITE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE, INCLUIDA LA VIGILANCIA

LAS ESTRUCTURAS AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES ALIMENTARIAS DEBERÁN ESTAR SÓLIDAMENTE CONSTRUIDAS CON MATERIALES DURADEROS Y SER FÁCILES DE MANTENER, LIMPIAR Y, DESINFECTAR.

LAS INSTALACIONES Y ESTRUCTURAS COMPRENDIDAS EN ESTE APARTADO SON LOS PUESTOS DE MERCADO, LOS PUESTOS DE VENTA MÓVILES Y LOS VEHÍCULOS DE VENTA AMBULANTE,

DEBERÁ CONTROLARSE DE MANERA ADECUADA CUALQUIER PELIGRO PARA LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS RELACIONADO CON DICHAS INSTALACIONES, A FIN DE ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA APTITUD DE LOS ALIMENTOS

# **BIBLIOGRAFIA:**

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2024.ANTOLOGÍA DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS.PDF