



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**MATERIA:SERVICIO DE ALIMENTOS**

**MAESTRA: LUZ ELENA MONROY**

**ALUMNA: NOEMI CAROLINA COBOS  
ZUMARRAGA**

**CUATRIMESTRE: QUINTO**

**UNIDAD 2**



# LOCALIZACIÓN Y DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES Y PLANEACION DE UN PROYECTO DE LOCALIZACION

## PARA UNA MEJOR DEMANDA

Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar

asi

## SE OPTIMIZAN

las utilidades para la empresa y con el tiempo contemplar la posibilidad de expandirse, para poder aumentar su mercado y brindar un mejor servicio

agregar

## UNA INSTALACION

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

## EL COSTO

del factor trabajo es un factor fundamental en algunas industrias y también en algunas fases de los procesos de fabricación

## LA CLAVE

para un nutriólogo es la organización de los servicios de alimentación.

aunque

## EN LOS RESTAURANTES

no se contempla a los nutriólogos casi siempre los menus estan en manos de chefs y temporalmente contratan nutriólogos .

## ELEMENTO FUNDAMENTAL

la localización de de instalaciones ya sean industriales o de servicios

## EL CICLO DE VIDA

de una organización depende ampliamente del sitio o región donde se quiera instalar

## EL ESTUDIO

de la localización también es un elemento vital para el análisis de proyectos nuevos o de expansión

## EL PROCESO DE SELECCION

de la localización debe de ser sistemático y gradual

## EL OBJETIVO

que persigue es lograr una posición de competencia basada en menores costos de transporte y en la rapidez del servicio.

## 2 ETAPAS EN SELECCION

en la primera se analiza la zona y en la segunda se elige el sitio. esto es macrolocalización y microlocalización

## 2.3,2.4,2.5,2.6,2.7

### LA TECNOLOGIA

elemento importante en la configuración de las condiciones de vida y de trabajo.

para decidir

### UN EMPLAZAMIENTO

de los establecimientos alimentarios, es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación.

### DEBEN ESTAR LEJOS DE ZONAS:

contaminadas, inundadas, con plagas o desechos.

### EL EQUIPO DEBE ESTAR INSTALADO

para buen mantenimiento, limpieza adecuada e higiene

### LAS ESTRUCTURAS INTERNAS

deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar.

aunque

### PARA UN RESTAURANT

hay otras reglas que cumplir respecto a áreas, lozas, paredes, materiales, mesasa, tavblas, utensilios, etc

### 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

### EL EQUIPO Y RECIPIENTES

deberán fabricarse con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan

### 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

### AREAS DEL SERVICIO:

gestion de control de procedimientos  
-repcion y almacenamiento  
. preparacion de alimentos

### TAMBIEN:

-distribucion al comensal  
-lavado y desmochado  
-utensilios y loza

### LA FUNCION

del nutriologo es muy importante en el servicio de alimentos

2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16

### LOS RECIPIENTES DE DESHECHOS

los subproductos y las sustancias no comestibles o peligrosas deberán ser identificables de manera específica

### DESHAGUE

Deberá haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos

### INSTALACIONES PARA

-calentar, enfriar, cocción, congelar, refrigeración y almacenamiento

### EL EQUIPO DEBE

mantenerse en buen estado para: facilitar todos los procedimientos de saneamiento o Poder funcionar

### LOS RECIPIENTES CON

sustancias dañinas deberán identificarse y tenerse bajo llave

### LIMPIEZA

Deberá haber instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo

### VENTILACION, ILUMINACION Y ALMACENAMIENTO

el lugar debe contar con espacios iluminados, ventilados y para almacenar

Evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo a causa de fragmentos de metales

### AGUA POTABLE

Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura

### ASEO PERSONAL

Deberá haber servicios de higiene adecuados para el personal, a fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal

### PROCEDIMIENTOS

deben cumplirse procesos para retirar todo lote de comida dañada o intoxicada

o algún desprendimiento de yeso, escombros y productos químicos

## BIBLIOGRAFIA

**ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE.(2023).SERVICIOS  
DE  
ALIMENTOS.PDF.HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX  
/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/7A065F96D76F12206EF72769C  
8E48A46-LC-  
LNU505%20SERVICIOS%20DE%20ALIMENTOS.PDF**