

Elementos de los Proyectos

(II Parte)

1. Escucha atentamente.



¿Qué aparatos y herramientas necesitaré para hacer más tortas?

Equipos e Instrumentos

Es importante saber las características de los aparatos y herramientas que se necesitan para la elaboración de un producto.

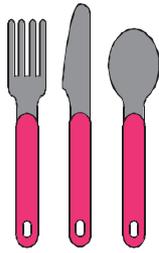
Aparatos



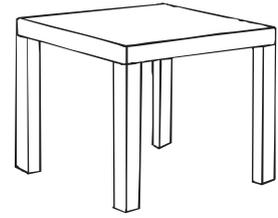
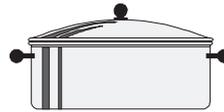
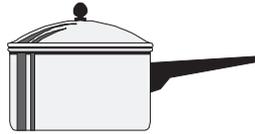
- Horno
- Refrigeradora
- Batidora
- Licuadora
- Generador eléctrico y una bomba de agua (en caso necesario)



Herramientas



- Moldes de distintos tamaños
- Mesa
- Cubiertos
- Envases resistentes con tapas
- Pinzas
- Cucharas medidoras
- Balanza



Escribe la lista de aparatos y herramientas que necesitas para la elaboración de tu producto:

Al adquirir cualquier equipo se debe considerar lo siguiente

- * Debe ser adecuado al tipo y a la cantidad de alimentos a preparar.
- * Debe tener garantías .
- * Debe tener repuestos y mano de obra, para su reparación :

Recuerda

- Los equipos deben estar en un sitio amplio, sin humedad y seguro.
- El mantenimiento debe ser constante ya que los equipos deteriorados pueden ser peligrosos.
- Llevar un inventario de las máquinas y utensilios que se poseen.
- Leer y seguir las instrucciones del equipo .
- Ante un desperfecto solicitar la ayuda de un especialista.
- Tratar los equipos con cuidado, sólo así podrán durar más tiempo y funcionar mejor .

Hay en el mercado una serie de herramientas y mobiliarios adecuados para servir los productos y atender a los clientes, incluso para realizar pedidos a domicilio (delivery) .



2. Marca V si es verdadero o F si es falso .

- a) Los equipos e instrumentos son elementos de los proyectos . V F
- b) Una mesa es un aparato y un horno es una herramienta . V F
- c) Los equipos deben estar en un sitio seguro y sin humedad. V F

El Local

¿Dónde se podrán vender mejor los productos de la señora Carmen?

- En el centro de la ciudad o comunidad porque por allí pasan muchas personas.
- Cerca de oficinas y fábricas.
- Cerca de parques o zonas recreativas.
- Cerca a mercados y otros .



Características que deben tener los locales:

- Ubicación
- Seguridad.
- Comodidad.
- Iluminación.
- Ventilación.
- Agua.
- Propiedad (pensar en las ventajas y desventajas de tener un local propio o alquilado).
- Higiene: limpieza, lejos de instalaciones a la vista (desagües, cañerías, tuberías defectuosas).
- Permisos (municipio: licencias)

Recuerda

Al fabricar y ofrecer un producto se necesita uno o más lugares especiales dentro del local, como por ejemplo :

- El lugar de elaboración del producto.
- El sitio de almacén de los materiales y materia prima.
- El sitio de venta.
- Un lugar para estar o comer.
- El área de la basura.
- El área para guardar artículos de limpieza.
- El área para cobrar .

3. Completa las ideas siguientes:

a) El local puede estar cerca a _____

b) Se debe pensar en las ventajas y desventajas de tener _____

c) Es necesario que el local cuente con sitios para _____



Hazlo TÚ mismo



Desarrolla en tu cuaderno

1. Describe las características que tendría el local que necesitas para la venta de tus productos.
2. ¿ Dónde estaría ubicado este local ?