



Unidad II ENSAYO

- **Alumna: María José Ruiz Meza**

- **LN. Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo**

17 de febrero del 2023

En el siguiente trabajo analizaremos la localización, instalaciones y equipo, esto lo hacen las empresas para obtener más demanda, expandir y aumentar el mercado del producto a elaborar. Para poder crear una empresa por



consecuente un producto deberá seguir ciertos pasos analizar y estudiar el mercado, pasar por un control de calidad esto para un mejor servicio, una buena instalación brindará más producción, organización y se llevará a un objetivo a largo plazo.

Algunos puntos importantes que trataremos si. Cómo los establecimientos alimentarios en una empresa. El equipo de lo que está instalado o como deber ser una instalación, su limpieza, las prácticas de higiene, etc. Mobiliario interno y mobiliarios en general

La planeación en la localización de las instalaciones de deberá estudiar y analizar que se debe implementar con el fin de abarcar gran parte del mercado y por lo tanto tener mayor demanda del producción. El fenómeno que hoy en día vivimos en la creciente internacionalización económica, cada día aparecen nuevos mercados (Europa del este, china etc.) que tienen factores importantes y su logística es compleja.

Dentro de la localización ya sea de industriales o servicios tomarán en cuenta elementos fundamentales para planificar deberemos tomar en cuenta la región o sitio que queremos abarcar para instalar, es importantes para el punto de vista financiero y económico, esto está muy vinculado a la tecnología, investigación y desarrollo.

Cuando hablamos de tecnología, se refiere a la investigación y desarrollo, innovar, la tecnología constituye un papel importante,

Dentro de las estructuras internas deber haber inocuidad las preesas deben estar en buenas condiciones, los sueldos, los techos, ventanas y puertas asegura esas pea los trabajadores esto para no correr riesgos en el área de trabajo.



El equipo y recipientes que ayudarán a la producción o todo aparato y utensilio que toque alimentos deberá desinfectarse, es importante, la limpieza, desinfección en cada proceso, vigilar en cada etapa que el producto pase.

Dentro de la vigilancia la parte nutricional es de vital importancia en cuestión de organizar algún servicio,

Debe tomar en cuenta el abastecimiento de agua, deberá ser potable, instalaciones apropiadas, poner señalamientos de agua no potable y potable.

Las empresas por último deberán eliminar los desechos, en desagües adecuados, que eviten la contaminación cruzada de los alimentos como del agua potable que es utilizada para lavar estos.



Para poder llevar a cabo una empresa debe lavar un asesoramiento previo ya que como vimos anteriormente existen muchos factores que tenemos que seguir para lograr una empresa inocua y funcional