



ENSAYO

Nombre de alumno: Luis Eduardo Villatoro Constantino.

Nombre del profesor: Dalia de los Ángeles Pérez Escobedo.

Nombre del trabajo: Ensayo de la unidad 2.

Tema: “Localización y diseño de las instalaciones y el equipo”

Materia: Servicio de Alimentos.

Grado: 5º Cuatrimestre.

Parcial: 2.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 08 de Febrero de 2023.

En este ensayo hablaremos sobre las instalaciones que se usan para ofrecer servicios y que estos sean de buena calidad y ofrecer un buen servicio. En estos momentos es muy importante para todas las empresas estudiar el sistema de capacidad también. Esto es bueno para obtener metas y objetivos a largo plazo.

Es importante tener en cuenta qué hay fuentes de contaminación que existen, así mismo esto es importante para adaptarse para poder ubicarse, y es importante adaptar servicios de higiene de buena calidad, considerando que la ayuda de un equipo tanto tecnológico como personal son muy importantes pues ellos tienen la capacidad de dirigir este proceso. Fundamental que se debe tomar en cuenta a la hora de planificar las futuras operaciones de cualquier empresa.

En la organización de los servicios de alimentos es importante la intervención de un profesional en el ámbito nutricional.

Para las empresas es necesario que deben analizar y estudiar el sistema de capacidad, esto es para abarcar la mayor cantidad de demanda y con el paso del tiempo y así brindar un mejor servicio de calidad. También es necesario una buena localización para las empresas ya que esta es importante para verlo desde un punto de vista financiero-económico.

Para esto debemos de tener en cuenta cual es el país, la región en el que se ubica o se pondrá una instalación. Esto nos sirve para sacarle el mayor provecho a la localización donde se pondrá este proyecto y así cubrir todos los requerimientos necesarios que estas necesitan. Ya seleccionando muy bien esto es importante tener en cuenta que este no se podrá cambiar de domicilio.

Hablar de la tecnología es muy importante ya que es un elemento importante para la vida y el trabajo, es algo que lo encontramos ya en todo, también esta puede afectar el trabajo laboral como también influye en el ambiente que se desarrolla influye en los empleados y al crear también nuevos productos.

Para la creación de una empresa y su establecimiento es necesario analizar como primer paso el mercado para que de esta manera podamos tomar en cuenta el abarcar mayor cantidad de demanda, de esta forma en un futuro tener la posibilidad de expandirse. Además, es importante tomar en cuenta que para poder establecer el sitio donde se verá proyectada la empresa, pues se debe determinar el país, la región, la ciudad y/o lugar que más tránsito este o donde mayor nos convenga para poder abarcar más mercado y de esa forma obtener ventaja para nosotros.

Una vez analizado eso, debemos tener en cuenta las fuentes de contaminación, así como las medidas necesarias para protegerlos alimentos, esto para no interferir con la inocuidad u optimización de los alimentos. Para esto, también se debe considerar que la empresa debe estar alejada de zonas que están expuestas a inundaciones, infestaciones de plagas y a un medio ambiente contaminado.

Para mí, como conclusión, es muy importante conocer sobre las instalaciones y cada una de los pasos a seguir para poder dar origen a la creación de una empresa para el servicio de alimentos, considerando así todos los aspectos que esta abarca como lo son el lugar donde se llevará a cabo, los utensilios y el equipo a usar, el abastecimiento de agua que este debe tener, el público al que se quiere llegar, entre muchas otras cosas más, para que de esta manera se brinde un servicio de calidad.

Desde mi perspectiva me parece muy interesante este tema llamado localización y diseño de las instalaciones y el equipo, pues existen muchas cosas que conocía al respecto.

Bibliografía:

- Universidad del Sureste 2022. Antología de Servicio de Alimentos. Unidad 2. Recuperado el 08 de febrero de 2023.