para poder cocinarla distribuirla y entregarla.

Yeimi Vanesa Yaguara Cifuentes 4103

Scribe

Compota

Pregunta Problema

¿Por qué las mamas no le dan compota a los bebes?

Solución: No se le da compota a los bebes porque tiene muy mala nutrición para ellos asi que hay que elaborar una compota como complemento alimenticio para infantes de 12-24 meses.
haciendo combinaciones correspondiente para lograr el objetivo

URL http://repositorio.unc.edu.pe/handle/UNC/4247

Colecciones Escuela de ingenieria en industrias Alimentarias

Escaneado con CamScanner

D M A Santiago Jaimes 1101 Scribe

Burguer Meet Premium

1. Situación problema.

Nuestro producto es la carne para hamburguesa, esta carne para el pais es muy viable, ya que la comida rapida es bastante consumida, este producto esta bien sazonado y tiene buen sabor pero asi como esta carne puede ser buen alimento tiene complejidad para poder cocinarla distribuirla y entresarla.

la distribución para esta carne congelada tiene que ser coordenada y ayudada de Furgonetas y Camiones, estos deben tener un personal los cuales van a colaborar con su entresa para que la carne se propague en el Mercado

Escaneado con CamScanner

Burguer Meat
Premium

1101

Situación Problema

Conservación y sus procedimientos y requerimientos Rigurosos.

La conservación es aquel Procedimiento riguroso el cual tiene unos parametros y segun el elemento, que se desee conservar; en este caso, la carne para hamburguesa.

→ La Problematica va en que sus metodos de conservación tienen que ser efectivos, y duraderos.

↳ Obviamente cumpliendo con Protocolos Sanitarios

Aunque tambien se procura que los conservantes no dañen o hagan repercusión en el alimento o la calidad del mismo.

Escaneado con CamScanner

Bocadillo Slam.

Situación Problema

En Colombia desde hace mas de un siglo se desarrolla la industria artesanal del bocadillo de guayaba, la cual en principio abastecia ~~el~~ mercados locales pero que paulatinamente y especialmente con el desarrollo de las vias de comunicación con las grandes Ciudades fue dandose a conocer nacionalmente hasta lograr que el producto se haya posicionado como un alimento tradicional en la ~~dieta~~ dieta colombiana.

vv Jessenia Maria Garcia Hernandez vv

Escaneado con CamScanner

Andres F Garibello

BURGUER MEAT PREMSUM

① Situacion Problema

Nuestro producto es la carne congelada para hamburguesa entonces para encontrar la situacion problema hay que mirar todas las situaciones y variantes para saber sus pros y contras biologicos, y tambien en un ambito mas comercial consultar el mercado y como y cual son sus compradores mas aferrinos.

Mi situacion problema es como a la hora de preparar la carne para agregar sazon y conservantes, entonces al agregar muchos ingredientes cada uno tiene diferentes propiedades lo que conlleva a estudiar cada ingrediente ya que son diferentes tipos:-

* Especias
* Carnes
* Vegetales
* Huevos

Cada Producto se hace y se especializa en zonas diferentes del pais lo que se busca es buscar los ingredientes con mejor calidad

Escaneado con CamScanner

1. Situación problema

La materia prima de nuestro producto es la carne, y en nuestro país el consumo de carne es frecuente y hace parte de la canasta familiar, la carne como muchos productos a subido su precio bastante, Puede ser un problema el momento de conservar su compra, al momento de quererla cocinar, también puede ser duda su calidad, ¿será que la carne que nos venden realmente es de res? o sea de otra especie de animal, se resolvería el problema comprendida desde el matadero para que no este alterada y seguros de que vaca es.

Escaneado con CamScanner