Barquillos Dulces - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Todas las revisiones | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

PAGINA DE FACEBOOK OFICIAL: Barquito Dulce]

TELÉFONO 3209065698-3144703288

3. ESTUDIO TÉCNICO AGROINDUSTRIA

3.1. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO (MAPA)

El Proyecto de producción y comercialización de barquillos dulces, con un relleno de chocolate y sabor a vainilla, elaboradas en la planta agroindustrial de la Institución Educativa Técnica Miraflores de Miraflores (Boyacá) ubicada en el departamento de Boyacá, dirección: km 6 vereda Miraflores, teléfono: 3209065698

VANESSA 04 de octubre de 2024
Colocar debajo un pantallazo del perfil de la página de facebook

Área de revisiones

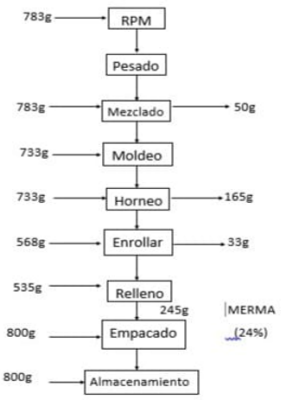
4468 PALABRAS

Barquillos Dulces - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

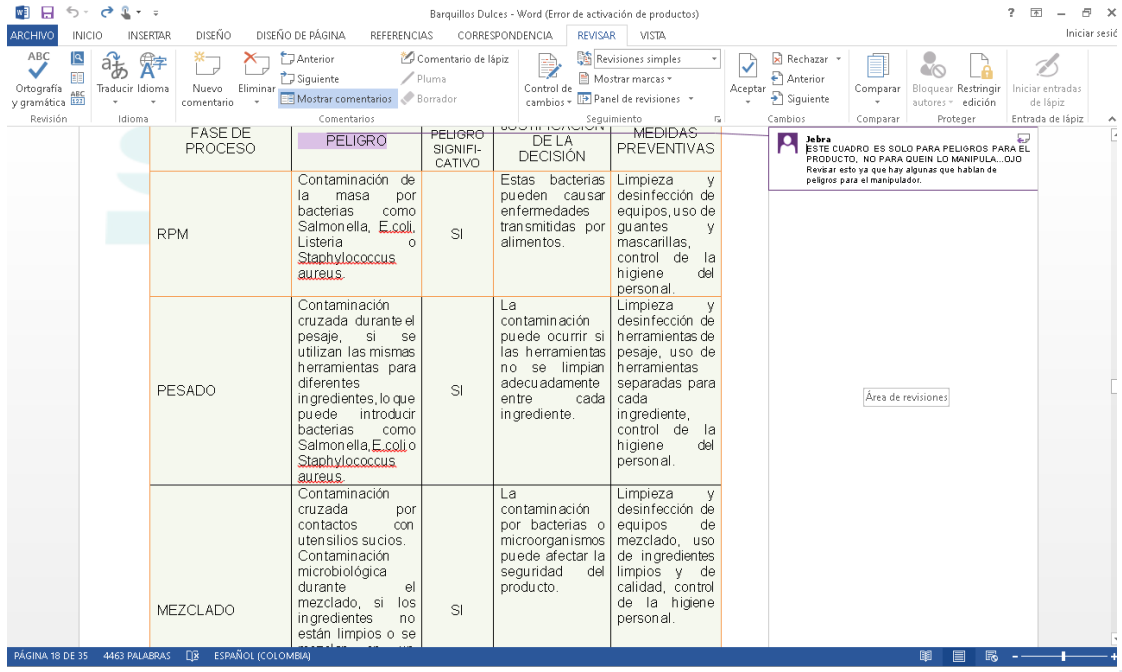
Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

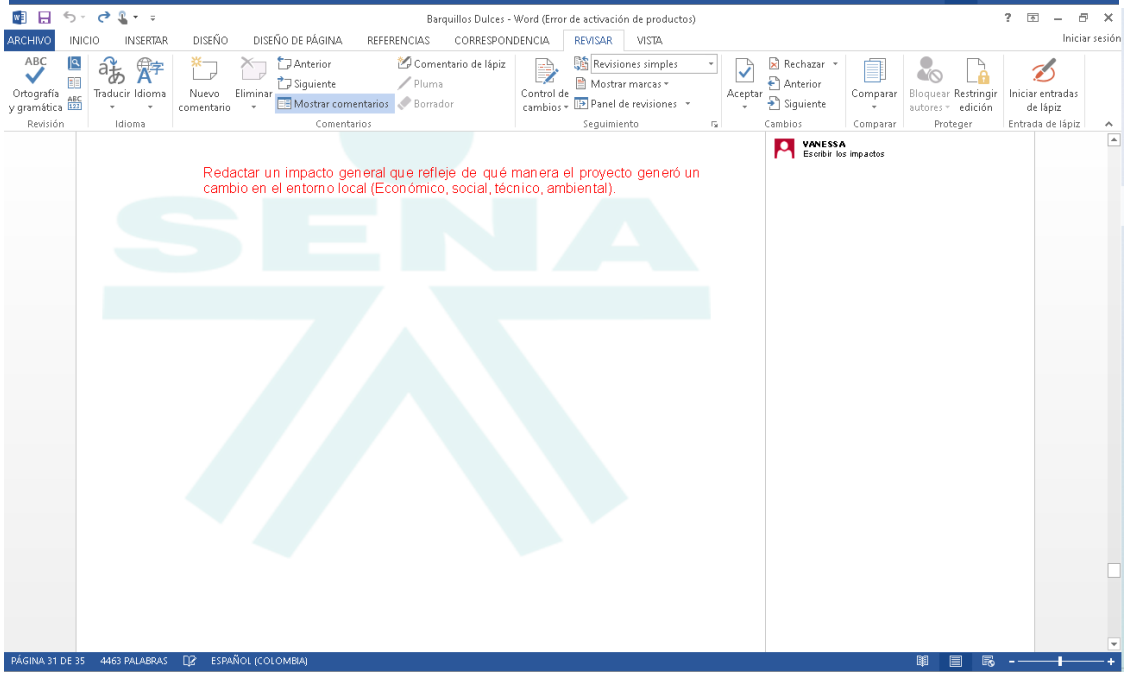


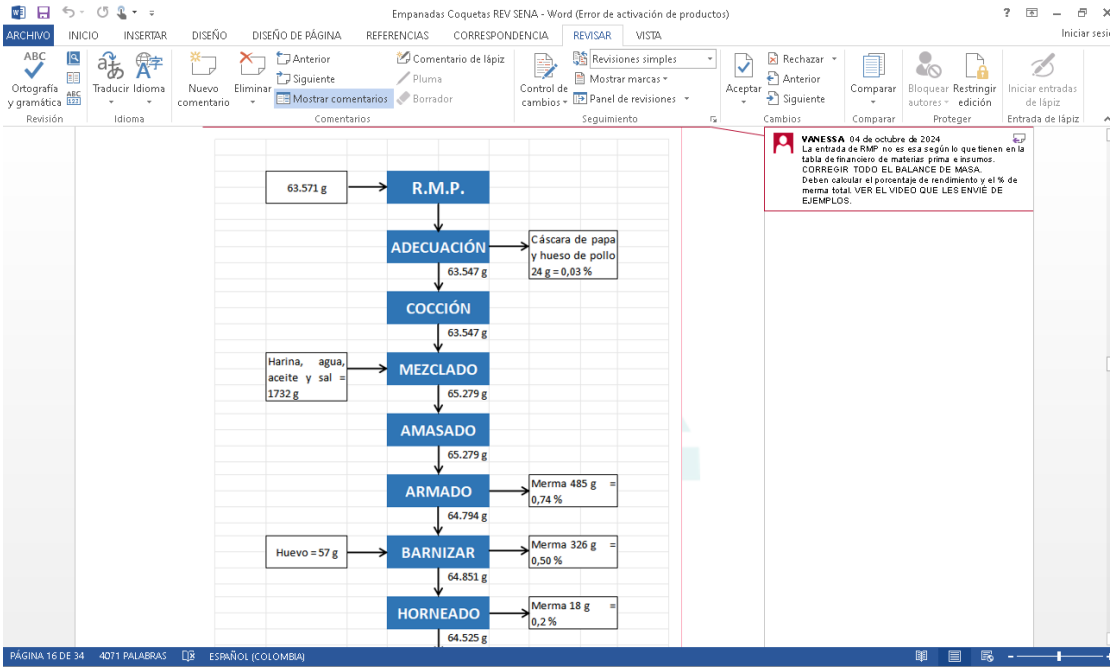
VANESSA
Ver el video enviado como ejemplo de Balance de masa. Hay que colocarle nombre a todo lo que entra y todo lo que sale. Se debe calcular el % rendimiento y % merma total

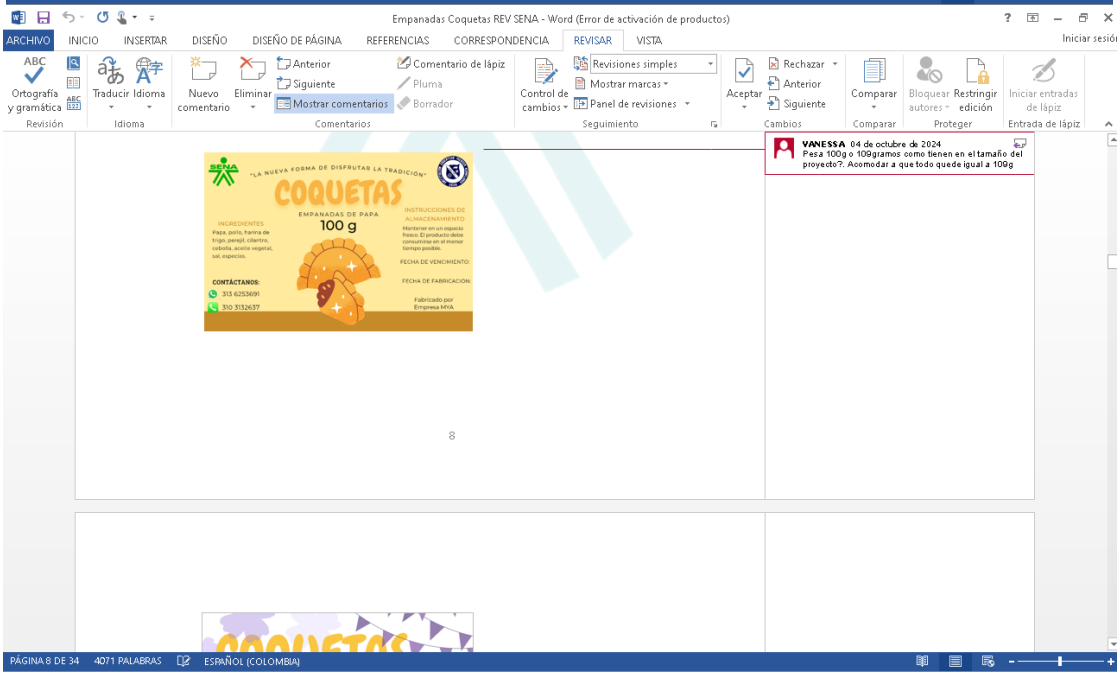
Área de revisiones

PÁGINA 15 DE 35 4463 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)


Barquillos Dulces - Word (Error de activación de productos)
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA
Iniciar sesió
Ortografía y gramática
Traducir
Idioma
Nuevo comentario
Eliminar
Anterior
Siguiente
Mostrar comentarios
Comentario de lápiz
Pluma
Borrador
Control de cambios
Revisiones simples
Mostrar marcas
Panel de revisiones
Aceptar
Rechazar
Anterior
Siguiente
Comparar
Bloquear autores
Restringir edición
Iniciar entradas de lápiz
Revisión
Idioma
Comentarios
Seguimiento
Cambios
Comparar
Proteger
Entrada de lápiz
FASE DE PROCESO
PELIGRO
PELIGRO SIGNIFI-CATIVO
JUSTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN
MEDIDAS PREVENTIVAS
RPM
Contaminación de la masa por bacterias como Salmonella, E.coli, Listeria o Staphylococcus aureus.
SI
Estas bacterias pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos.
Limpieza y desinfección de equipos, uso de guantes y mascarillas, control de la higiene del personal.
PESADO
Contaminación cruzada durante el pesaje, si se utilizan las mismas herramientas para diferentes ingredientes, lo que puede introducir bacterias como Salmonella, E.coli o Staphylococcus aureus.
SI
La contaminación puede ocurrir si las herramientas no se limpian adecuadamente entre cada ingrediente.
Limpieza y desinfección de herramientas de pesaje, uso de herramientas separadas para cada ingrediente, control de la higiene del personal.
MEZCLADO
Contaminación cruzada por contactos con utensilios sucios. Contaminación microbiológica durante el mezclado, si los ingredientes no están limpios o se
SI
La contaminación por bacterias o microorganismos puede afectar la seguridad del producto.
Limpieza y desinfección de equipos de mezclado, uso de ingredientes limpios y de calidad, control de la higiene personal.
Jebra
ESTE CUADRO ES SOLO PARA PELIGROS PARA EL PRODUCTO, NO PARA QUEIN LO MANIPULA...OJO
Revisar esto ya que hay algunas que hablan de peligros para el manipulador.
Área de revisiones
PÁGINA 18 DE 35
4463 PALABRAS
ESPAÑOL (COLOMBIA)


Barquillos Dulces - Word (Error de activación de productos)
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA
Iniciar sesión
Ortografía y gramática
Traducir
Idioma
Nuevo comentario
Eliminar
Anterior
Siguiente
Mostrar comentarios
Comentario de lápiz
Pluma
Borrador
Control de cambios
Revisiones simples
Mostrar marcas
Panel de revisiones
Aceptar
Rechazar
Anterior
Siguiente
Comparar
Bloquear autores
Restringir edición
Iniciar entradas de lápiz
Revisión
Idioma
Comentarios
Seguimiento
Cambios
Comparar
Proteger
Entrada de lápiz
Redactar un impacto general que refleje de qué manera el proyecto generó un cambio en el entorno local (Económico, social, técnico, ambiental).
VANESSA
Escribir los impactos
PÁGINA 31 DE 35
4463 PALABRAS
ESPAÑOL (COLOMBIA)


Empanadas Coquetas REV SENA - Word (Error de activación de productos)
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA
Ortografía y gramática
Traducir
Idioma
Nuevo comentario
Eliminar
Anterior
Siguiente
Mostrar comentarios
Comentario de lápiz
Pluma
Borrador
Control de cambios
Revisiones simples
Mostrar marcas
Panel de revisiones
Aceptar
Rechazar
Anterior
Siguiente
Comparar
Bloquear autores
Restringir edición
Iniciar entradas de lápiz
Revisión
Idioma
Comentarios
Seguimiento
Cambios
Comparar
Proteger
Entrada de lápiz
VANESSA 04 de octubre de 2024
La entrada de RMP no es esa según lo que tienen en la tabla de financiero de materias prima e insumos. CORREGIR TODO EL BALANCE DE MASA. Deben calcular el porcentaje de rendimiento y el % de merma total. VER EL VIDEO QUE LES ENVIÉ DE EJEMPLOS.
63.571 g
R.M.P.
ADECUACIÓN
Cáscara de papa y hueso de pollo 24 g = 0,03 %
63.547 g
COCCIÓN
63.547 g
Harina, agua, aceite y sal = 1732 g
MEZCLADO
65.279 g
AMASADO
65.279 g
ARMADO
Merma 485 g = 0,74 %
64.794 g
Huevo = 57 g
BARNIZAR
Merma 326 g = 0,50 %
64.851 g
HORNEADO
Merma 18 g = 0,2 %
64.525 g
PÁGINA 16 DE 34 4071 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)


Empanadas Coquetas REV SENA - Word (Error de activación de productos)
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA
Revisión
Idioma
Comentarios
Seguimiento
Cambios
Comparar
Proteger
Entrada de lápiz
VANESSA 04 de octubre de 2024
Pesa 100g o 109gramos como tienen en el tamaño del proyecto?. Acomodar a que todo quede igual a 109g
"LA NUEVA FORMA DE DISFRUTAR LA TRADICIÓN"
COQUETAS
EMPANADAS DE PAPA
100 g
INGREDIENTES
Papa, pollo, harina de trigo, perejil, cilantro, cebolla, aceite vegetal, sal, especias.
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO
Mantener en un espacio fresco. El producto debe consumirse en el menor tiempo posible.
FECHA DE VENCIMIENTO:
FECHA DE FABRICACION:
CONTÁCTANOS:
313 6253691
310 3132637
Fabricado por Empresa MYA
8
PÁGINA 8 DE 34 4071 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Galletas Limón - Word (Error de activación de productos)

PÁGINA DE FACEBOOK OFICIAL: Dulces Sonrisas TEY
PÁGINA WEB: https://www.facebook.com/profile.php?id=61558398551191



Teléfono: 323 281 1095

VANESSA
Colocar pantallazo del perfil de Facebook aquí abajo. Y, si esta es toda la publicidad que tienen, creen al menos un folleto utilizando herramientas como Canva.

YUQUITAS RLLENAS REV SENA - Word (Error de activación de productos)

NOMBRE DE LA COMPETENCIA	UBICACIÓN/ TELÉFONO	PRECIO DE VENTA PRODUCTO
Panaderías : • francesa mana • La merienda • El canasto	Se encuentra en el municipio de MIRAFLORES	700 pesos la unidad que pesa : 30 g

2.4 PRECIO DE VENTA
$ 4000 la caja x 4 unidades

2.5 PUNTO DE VENTA
Comercializar el producto en la modalidad puerta a puerta y a domicilio en el municipio de Miraflores, Boyacá

VANESSA
Deben colocar más competencias, si no hay más competencias directas, colocar indirectas

YUQUITAS RLLENAS REV SENA - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

2.6 PUBLICIDAD





VANESSA
Colocar más publicidad... un follero, un volante

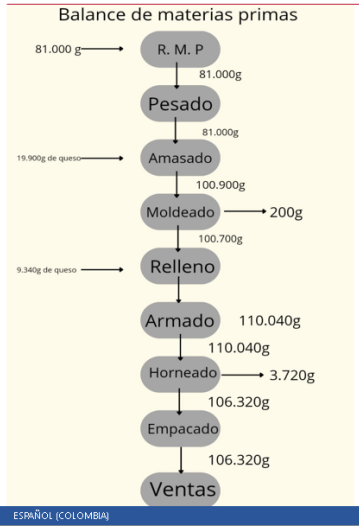
VANESSA
Cambiar peso a 136g

VANESSA
Colocar una mejor imagen. Esta se ve muy pixelada, no se lee

PÁGINA 9 DE 32 3619 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

YUQUITAS RLLENAS REV SENA - Word (Error de activación de productos)

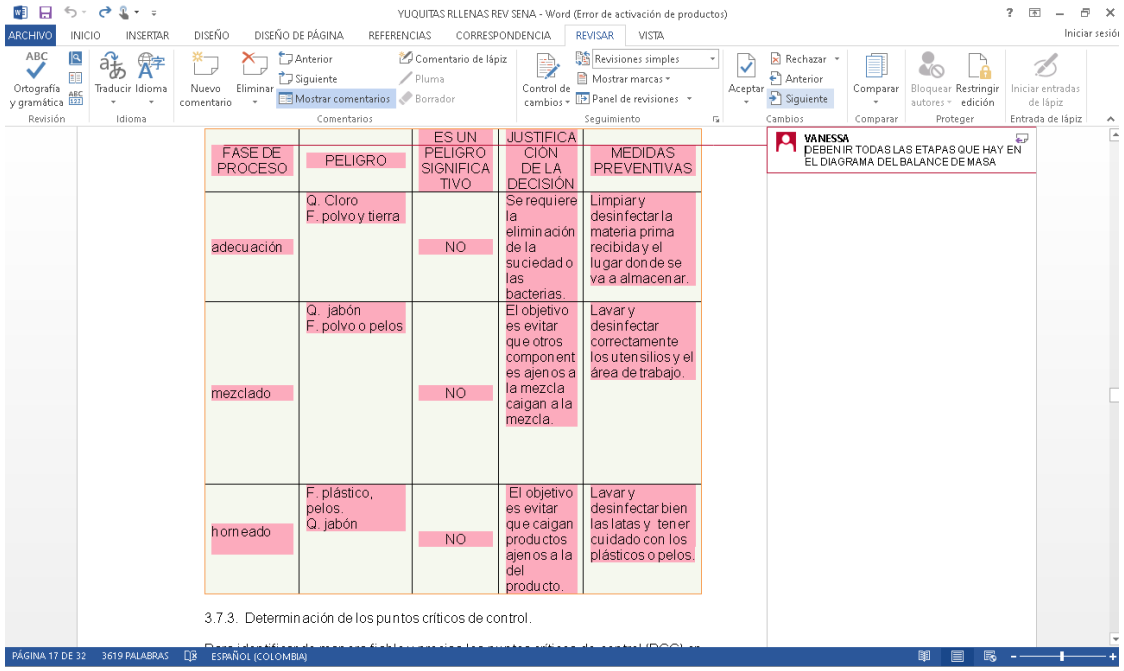
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA



VANESSA
INCOMPLETO E INCOHERENTE SEGUN LAS CANTIDADES DE LA TABLA 5.3.1
NO ES 81.000en RMP
Falta calcular:
%Rendimiento total
%Merma Total

DEBEN REVISAR EL VIDEO EJEMPLO QUE LES ENVIE

PÁGINA 15 DE 32 3619 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)



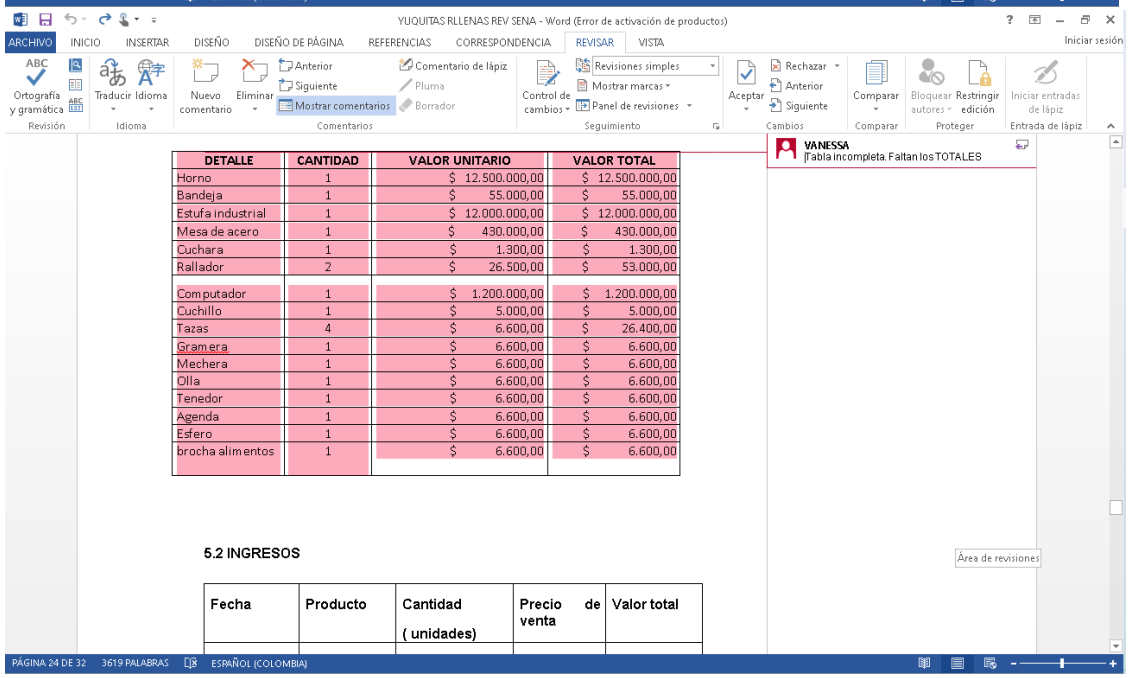
YUQUITAS RLLENAS REV SENA - Word (Error de activación de productos)

FASE DE PROCESO	PELIGRO	ES UN PELIGRO SIGNIFICATIVO	JUSTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN	MEDIDAS PREVENTIVAS
adecuación	Q. Cloro F. polvo y tierra	NO	Se requiere la eliminación de la suciedad o las bacterias.	Limpiar y desinfectar la materia prima recibida y el lugar donde se va a almacenar.
mezclado	Q. jabón F. polvo o pelos	NO	El objetivo es evitar que otros componentes ajenos a la mezcla caigan a la mezcla.	Lavar y desinfectar correctamente los utensilios y el área de trabajo.
horneado	F. plástico, pelos. Q. jabón	NO	El objetivo es evitar que caigan productos ajenos a la del producto.	Lavar y desinfectar bien las latas y tener cuidado con los plásticos o pelos.

VANESSA
DEBEN IR TODAS LAS ETAPAS QUE HAY EN EL DIAGRAMA DEL BALANCE DE MASA

3.7.3. Determinación de los puntos críticos de control.

PÁGINA 17 DE 32 3619 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)



YUQUITAS RLLENAS REV SENA - Word (Error de activación de productos)

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Horno	1	$ 12.500.000,00	$ 12.500.000,00
Bandeja	1	$ 55.000,00	$ 55.000,00
Estufa industrial	1	$ 12.000.000,00	$ 12.000.000,00
Mesa de acero	1	$ 430.000,00	$ 430.000,00
Cuchara	1	$ 1.300,00	$ 1.300,00
Rallador	2	$ 26.500,00	$ 53.000,00
Computador	1	$ 1.200.000,00	$ 1.200.000,00
Cuchillo	1	$ 5.000,00	$ 5.000,00
Tazas	4	$ 6.600,00	$ 26.400,00
Gramera	1	$ 6.600,00	$ 6.600,00
Mechera	1	$ 6.600,00	$ 6.600,00
Olla	1	$ 6.600,00	$ 6.600,00
Tenedor	1	$ 6.600,00	$ 6.600,00
Agenda	1	$ 6.600,00	$ 6.600,00
Esfero	1	$ 6.600,00	$ 6.600,00
brocha alimentos	1	$ 6.600,00	$ 6.600,00

VANESSA
[Tabla incompleta. Faltan los TOTALES

5.2 INGRESOS

Fecha	Producto	Cantidad (unidades)	Precio de venta	Valor total

Área de revisiones

PÁGINA 24 DE 32 3619 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

10. CUPCAKES DE VAINILLA CON GLASEADO PARA REV. FINAL - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO | INICIO | INSERTAR | DISEÑO | DISEÑO DE PÁGINA | REFERENCIAS | CORRESPONDENCIA | REVISAR | VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General:

6

VANESSA
FALTA REALIZAR ESTOS DOS ÍTEMS:
1.PLANTYEMIENTO DEL PROBLEMA
2.JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA
SE LES DEBE COLOCAR NUEMRALES AL INICIO
(Ejemplo: 1.2 Planteamiento del Problema.....1.3 Justificación)

Puedes buscar ejemplos en internet de como hacerlos o si es posible, ver ejemplos y acomodarlos a TU PROYECTO, que queden coherentes con EL PROYECTO Y EL PRODUCTO.

Dar valor agregado al maracuyá mediante la transformación de la materia prima en un glaseado

1.2.2 Objetivos Específicos:

Técnico: Fabricar un producto utilizando máquinas y equipos en óptimas condiciones para sacar un producto de calidad e inocuidad

Social: Dar a conocer al mercado Zetaquirense un nuevo producto natural hecho a base de alimentos nutritivos y saludables.

JULIO ROBERTO VEGA
justificar textos

PÁGINA 6 DE 6 | 6975 PALABRAS | ESPAÑOL (COLOMBIA)

MINI DONAS GLASEADAS REV SENA - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO | INICIO | INSERTAR | DISEÑO | DISEÑO DE PÁGINA | REFERENCIAS | CORRESPONDENCIA | REVISAR | VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz



Fuente: DYD DONUTS LTDA, Zetaquira, 2024

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
(Por qué se decidió realizer este Proyecto de postre de guanábana, qué vieron en el mercado que los impulse a realizarlo)

JUSTIFICACIÓN
(Se describe la importancia de realizer el Proyecto, se describe el como quisieron solucionar el problema del planteamiento del problema)

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General

VANESSA
FALTA REALIZAR ESTOS DOS ITEMS:
1.PLANTYEMIENTO DEL PROBLEMA
2.JUSTIFICACION DEL PROBLEMA
SE LES DEBE COLOCAR NUEMRALES AL INICIO (Ejemplo: 1.2 Planteamiento del Problema.....1.3 Justificación)

Puedes buscar ejemplos en internet de como hacerlos o si es posible, ver ejemplos y acomodarlos a TU PROYECTO, que queden coherentes con EL PROYECTO Y EL PRODUCTO.

General: Investigar y analizar el mercado de mini donas para identificar oportunidades de negocio y mejorar la oferta de productos en el sector de zetaquira.

JULIO ROBERTO VEGA
Que paso con la numeración de los objetivos? Recuerden que cada subtitulo tiene su respectiva numeración y los objetivos específicos se sacan

PÁGINA 6 DE 49 | 6807 PALABRAS | ESPAÑOL (COLOMBIA)

MINI DONAS GLASEADAS REV SENA - Word (Error de activación de productos)

Figura 5.

¿Y EL BALANCE DE MASA?

3.7. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Tabla 6. Puntos críticos de control

ETAPAS	TIPO DE PELIGRO	PELIGROS	CAUSA	MEDIDAS PREVENTIVAS
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	FÍSICO - QUIMICO	Pelos, piedras Hipoclorito de sodio	Higiene inadecuada	Cumplir con los estándares de limpieza y desinfección; mantener el área de trabajo organizada
ACOPIO DE MATERIA PRIMA	BILOGICO - QUIMICO	E. Coli, Salmonella Hipoclorito de sodio	Falta de organización e higiene en el área de almacenamien to o de acopio de materias primas	Mantener organizada y limpia el aérea de almacenamiento de materias prima, teniendo en cuenta el respectivo lugar para cada implemento (desinfectantes, jabones. Etc.), materias primas e insumos
SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN	FÍSICO - BILOGICO	Pelos, Piedras Excremento (huevos)	Inadecuada selección y clasificación de los alimentos	Tener en cuenta los requisitos necesarios para selección y clasificación de la

VANESSA
No tiene balance de masa, deben hacerlo y calcular al final el % de rendimiento total y %merma total. El siguiente video les explica bien el proceso:
https://www.youtube.com/watch?v=LmqKvFHD-QM

JULIO ROBERTO VEGA
Corregir tipo de fuente y agregar número de tabla antes del título de la misma.

Área de revisiones

PÁGINA 18 DE 49 6807 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

PIZZA HAWAHIANA REV SENA - Word (Error de activación de productos)



Fuente: PIZZAHAZEL LTDA, ZETAQUIRA 2024

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL:

Comercializar y estandarizar en el mercado de Zetaquira un producto base de alimentos de la región que cumpla con las buenas prácticas de mano factura, inocuidad y, con los parámetros de los consumidores que se evaluaran por medio de encuestas

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

6

VANESSA
FALTA REALIZAR ESTOS DOS ÍTEMS:
1.PLANTYEMIENTO DEL PROBLEMA
2.JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA
SE LES DEBE COLOCAR NUEMRALES AL INICIO (Ejemplo: 1.2 Planteamiento del Problema.....1.3 Justificación)

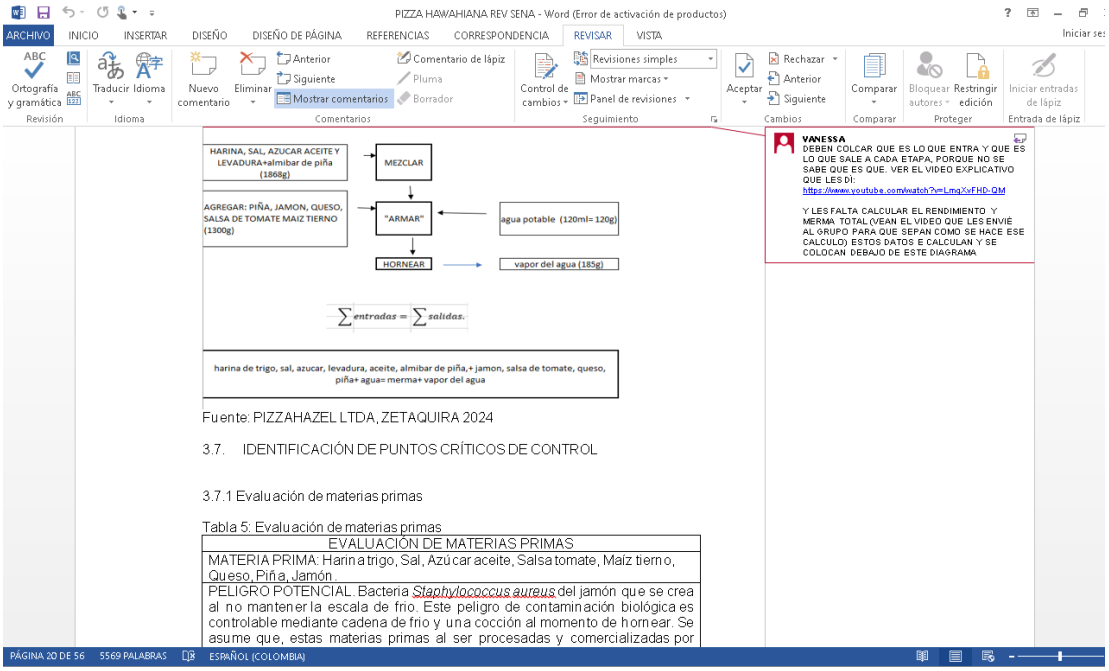
Puedes buscar ejemplos en internet de como hacerlos o si e sposible, ver ejemplos y acomodarlos a TU PROYECTO, que queden coherentes con EL PROYECTO Y EL PRODUCTO.

JULIO ROBERTO VEGA
Les recuerdo que todo el documento debe llevar como fuente o letra ARIAL tamaño 12 y que los únicos titulos que van con negrita son los de cada modulo o sea el 1.GENERALIDADES; 2. ESTUDIO DE MERCADOS, etc. Lo demás no lleva negrilla y que cada módulo inicia en hoja aparte.

JULIO ROBERTO VEGA
Corregir tamaño de fuente y les sugiero que primero escriban estandarizar y luego si comercializar pues por lógica lo primero que se hace es la estandarizacion antes de salir a comercializar cualquier producto y mas si es un alimento

JULIO ROBERTO VEGA
Corregir tamaño de fuente y agregar objetivo de mercadeo.

PÁGINA 8 DE 8 4887 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)



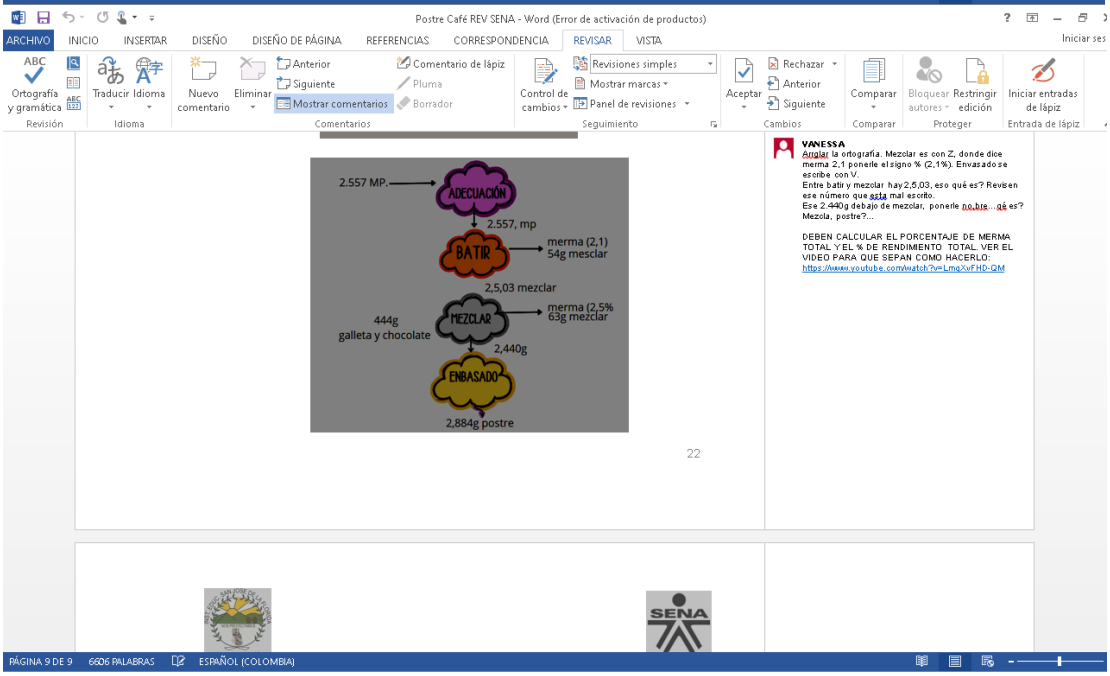
Fuente: PIZZAHAZEL LTDA, ZETAQUIRA 2024

3.7. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

3.7.1 Evaluación de materias primas

Tabla 5: Evaluación de materias primas

EVALUACIÓN DE MATERIAS PRIMAS
MATERIA PRIMA: Harina trigo, Sal, Azúcar aceite, Salsa tomate, Maíz tierno, Queso, Piña, Jamón.
PELIGRO POTENCIAL. Bacteria *Staphylococcus aureus* del jamón que se crea al no mantener la escala de frio. Este peligro de contaminación biológica es controlable mediante cadena de frio y una cocción al momento de hornear. Se asume que, estas materias primas al ser procesadas y comercializadas por



4 horas para su posterior consumo	temperatura del refrigerador y asegurarse de que el postre se mantenga refrigerado durante el tiempo requerido (mínimo 4 horas) antes de su consumo para asegurar su seguridad y calidad.

Fuente: SAMFS LTDA Zetaquira, 2024

3.5. BALANCE DE MATERIA

Figura 5. Balance de Materia



Fuente: SAMFS LTDA Zetaquira, 2024

JULIO ROBERTO colocar nombre a la figura.

VANESSA Si no necesitan esta imagen qu

VANESSA
DEBEN COLCAR QUE ES LO QUE ENTRA Y QUE ES LO QUE SALE A CADA ETAPA, PORQUE NO SE SABE QUE ES QUE. VER EL VIDEO EXPLICATIVO QUE LES DI:
https://www.youtube.com/watch?v=LmqXvFHD-QM

Y LES FALTA CALCULAR EL RENDIMIENTO Y MERMA TOTAL (VEAN EL VIDEO QUE LES ENVIÉ AL GRUPO PARA QUE SEPAN COMO SE HACE ESE CALCULO) ESTOS DATOS E CALCULAN Y SE COLOCAN DEBAJO DE ESTE DIAGRAMA

Pág.

1. GENERALIDADES DEL PROYECTO 6
1.1 TITULO 6
1.1.1 IMPORTANCIA Y BENEFICIOS DEL PROYECTO 6
1.2 OBJETIVOS 7
1.2.1 Objetivo General 7
1.2.2 Objetivos Específicos 7
2. ESTUDIO DE MERCADO 8
2.1 PRODUCTO A OFRECER – PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO 8
2.2 MERCADO OBJETIVO (INFORMACIÓN SOBRE EL CLIENTE) 8
2.3 COMPETENCIA 9
2.4 PRECIO DE VENTA 10
2.5 PUNTO DE VENTA 10
2.6 PUBLICIDAD (ETIQUETA Y MEDIO AUDIOVISUAL- VIDEO CON PUBLICIDAD DEL PRODUCTO) 10
3. ESTUDIO TECNICO AGROINDUSTRIA 11
3.1. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO (MAPA) 11
3.2. TAMAÑO DEL PROYECTO 11
3.3. DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS 12
3.4. DESCRIPCIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS 13
3.5. FICHA TÉCNICA 14
3.6. BALANCE DE MATERIA 18
3.7. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL 19
3.8. TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO MEDIANTE EL LOTE, CÓDIGO DE BARRAS, QR, FORMATOS PARA TRAZABILIDAD 22
3.9. IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE RIESGO 23
4. ESTUDIO ORGANIZACIÓNAL 26
4.1. NOMBRE DE LA EMPRESA 26
4.2. ORGANIGRAMA- TENIENDO EN CUENTA HACCP 26
4.3. MANUAL DE FUNCIONES (CARGO Y OBJETIVO DEL CARGO), DE

VANESSA
Alinear todos los números de páginas (uno bien debajo del otro, ya que hay algunos muy desorganizados)

Yogurt Arandanos - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

3.5. BALANCE DE MATERIA

Figura 4. Balance de materia

3.7. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

17

VANESSA
NO TIENEN BALANCE DE MASA. DEBEN HACERLO. HACER EL BALANCE DE MASA CON ALGÚN PROGRAMA COMO WORD O EXCEL. BUSCA UN VIDEO EN YOUTUBE DE COMO HACER UN DIAGRAMA DE FLUJO EN WORD POR EJEMPLO. Y A CADA FASE RECUERDA QUE DEBES PONERLE CANTIDADES, GRAMOS QUE ENTRAN, GRAMOS QUE SALEN, ETC. ¡¡REVISA EL VIDEO QUE LES ENVIÉ!!.
https://www.youtube.com/watch?v=LmqXvFHD-QM
También debes calcular le merma total y el rendimiento total. El video te explica como.

3.7.1 Evaluación de materias primas

Tabla 6. Evaluación de materias primas

EVALUACIÓN DE MATERIAS PRIMAS
MATERIA PRIMA : Arándano, azúcar, leche entera, cultivo láctico
PELIGRO POTENCIAL: Los peligros potenciales para estas materias primas incluyen:
Arándano: contaminación microbiológica (moho, bacterias) debido a su alto

PÁGINA 10 DE 10 6388 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CHOCOLATES RELLENOS DE GULUPA ^.^.^ - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

2.6 PUBLICIDAD.

Figura 2. logotipo



Fuente: GULUXE LTDA,Zetaquira,2024

VANESSA
El video publicitario que enviaron, lo debe aprobar el profe Julio, ya que se enfocaron solo en la parte técnica y el video es PUBLICITARIO (publicitario quiere decir que ustedes lo ofrece, incentivan a que la gente lo compre, que conozca el producto, que ustedes digan el precio y que tiene de bueno el producto para que la gente lo compre, etc)

PÁGINA 9 DE 45 3870 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

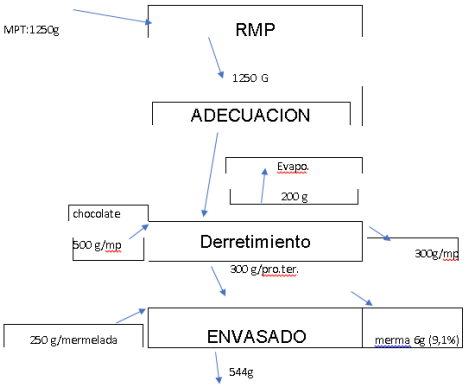
PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CHOCOLATES RELLENOS DE GULUPA ^.^.^ - Word (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

3.6 balance de materia



VANESSA
DEBES HACER EL BALANCE DE MASA CON ALGUN PROGRAMA COMO WORD O EXCEL. BUSCA UN VIDEO EN YOUTUBE DE COMO HACER UN DIAGRAMA DE FLUJO EN WORD POR EJEMPLO.
Y A CADA FASE RECUERDA QUE DEBES PONERLE CANTIDADES, GRAMOS QUE ENTRAN, GRAMOS QUE SALEN, ETC.
¡¡REVISA EL VIDEO QUE LES ENVIE¡¡:
https://www.youtube.com/watch?v=LmqXvFHD-QM
También debes calcular le merma total y el rendimiento total. El video te explica como.

16

PÁGINA 9 DE 45 3870 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

POSTRE LULO REV SENA - Word (Error de activación de productos)

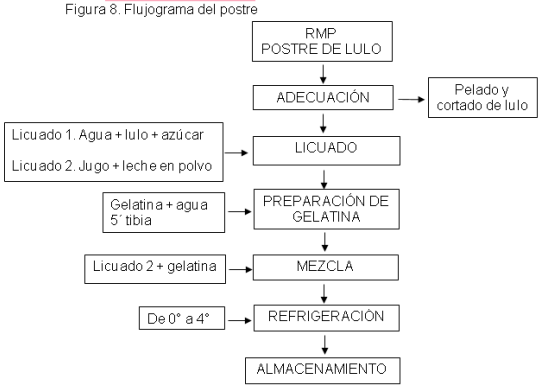
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Ortografía y gramática | Traducir | Idioma | Nuevo comentario | Eliminar | Anterior | Siguiente | Mostrar comentarios | Comentario de lápiz | Pluma | Borrador | Control de cambios | Revisiones simples | Mostrar marcas | Panel de revisiones | Aceptar | Rechazar | Anterior | Siguiente | Comparar | Bloquear autores | Restringir edición | Iniciar entradas de lápiz

Revisión | Idioma | Comentarios | Seguimiento | Cambios | Comparar | Proteger | Entrada de lápiz

3.6. BALANCE DE MATERIA

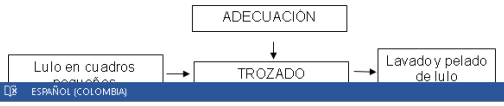
Figura 8. Flujograma del postre



VANESSA
PENDIENTE REVISAR LOS DOS BALANCES DE MASA (FIGIURA 10). Revisar las cantidades que entran y salen de cada etapa, no concuerdan. Me preguntan si no entienden que es lo que les quiero decir.

DEBEN CALCULAR EL %RENDIMIENTO TOAL Y LA %MERMA TOTAL. VER EL VIDEO AL FINAL, AHÍ SE DICE COMO SE CALCULAN ESTAS DOS COSAS:
https://www.youtube.com/watch?v=LmqXvFHD-QM

Figura 9. Flujograma de mermelada



PÁGINA 17 DE 42 5600 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)