UNIDAD 1- ACTIVIDAD INTEGRADORA MOMENTO INDEPENDIENTE

TECNICAS CULINARIAS

ANGELA VANESSA VARA ARIAS

…

UNIVERSIDAD SAN MATEON

2018

**CHORIZOS DEL RANCHO**

* **1. NOMBRE DEL RESTAURANTE: PLANTA DE CHORIZOS**

R/ Chorizos del Rancho S A S

* **­2. COMO ESTÁ FUNCIONANDO EL RESTAURANTE ANTECEDENTES QUE HAYA TENIDO EL NEGOCIO.**

R/. Su funcionamiento es con toda la legalidad del caso teniendo en cuenta sus registros del Invima correspondientes para los productos elaborados, sus planes de saneamiento básico, POES, y registros legales de funcionamiento. En cuanto a los antecedentes hay que estar actualizándose día tras día con respeto a las normas en salubridad que van saliendo cada día.

* **3.DIRECCIÓN, TELÉFONO, UBICACIÓN ANTIGÜEDAD Y TIPO DE MENÚ**

R/. Carrera 24ª 23ª 21 Mz 7 Cs 3 Et 2 Villa Diana La hermosa Santa Rosa de Cabal, Risaralda

Teléfono Celular 3104668377

2 años de antigüedad. Son 5 variedades de chorizos: Tradicional, Ahumado, Hawaiano, BBQ y Viñedo. También Hamburguesas en las 5 variedades.

* **3. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA: DEFINICIÓN DE LA PLANTA PROBLEMA A TRATAR**

R/. La comercialización en cada empresa es diferente y cuando la competencia es amplia, es mucho más notoria. Aunque la empresa chorizos del Rancho por su variedad e Innovación tiene una amplia forma de comercializar sus productos. Asi mismo hay que tener en cuenta que las personas en general solo piensan y optan por lo tradicional.

* **4. JUSTIFICACIÓN: PORQUE ES IMPORTANTE Y TRASCENDENTE LA RELACIÓN DEL PROYECTO DESTACANDO LOS BENEFICIOS QUE SE OBTENDRÁN AL SER FINALIZADO EL PROBLEMA.**

R/. La rentabilidad de una empresa va enfocada a la viabilidad teniendo en cuenta todos los factores que se pueden presentar en el camino al desarrollo de cada una de las actividades.

* **5. OBJETIVO: ESTABLECER CLARAMENTE QUE ES LO QUE SE PRETENDE LOGRAR O QUE ES LO QUE SE VA OBTENER CON EL DESARROLLO DEL PROYECTO**.

R/. El principal objetivo es el ingreso de los productos nuevos como innovadores al mercado enseñándoles a las personas como consumidor final las ventajas y beneficios que se pueden lograr con cada uno de ellos.

* **6. PROCEDIMIENTO: ES LA FORMA COMO SE VAN A REALIZAR LAS ACTIVIDADES PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS.**

R/. Generalmente para las actividades que se presentan como ferias, degustaciones, Charlas y demás se lleva la idea a las personas de la diferente preparación de cada uno de los productos, enseñando a salir de lo tradicional y mostrando cosas nuevas para el consumo en materia de alimentos sanos e Inocuos.

**7. DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES: PLASMAR FOTOS, VIDEOS, PRESENTACIONES ADICIONALES.**











