**Entrega 1 Proyecto de conservación por bajas temperaturas**

A continuación, se informan los ítems a evaluar en la primera presentación. Los ítems destacados en rojo son indicados como alta prioridad por el profesor, así que dar énfasis en aquellos.

1. Descripción del producto: Describir las características propias del producto y responder las siguientes preguntas ¿qué es? ¿Cuál o cuales son las materias primas involucradas? por nombrar algunas.
2. Estudio de mercado: Realizar un estudio de mercado no tan profundo que abarque, crecimiento o decaimiento de la producción a lo largo del tiempo dentro del país. Su demanda y oferta locales. Esto es importante ya que con ello podrán hacer una estimación de cuanto será su producción, por ejemplo, para querer abarcar el 1% o 5% del mercado nacional en 5 o 10 años respectivamente.
3. Prototipo: Crear y mostrar cómo se vería físicamente su producto, es decir, mostrar una imagen tanto frontal como trasera. Puede ser un archivo creado por computadora o también un dibujo. Ambos deben incluir su información nutricional, su logotipo de empresa, cantidad en gr, kg, ml o L según corresponda e indicar si el envase es reciclable o no.
4. Descripción del proceso: Revisar la reglamentación asociada a la elaboración del alimento (RSA), Recepción de materia prima, chequeo de calidad de la materia primas, revisión y desinfección de los equipos, purificación de agua, homogeneizado de mezclas, etc, hasta despacho del producto manufacturado hacia los puntos de distribución.
5. Etiquetado nutricional: En este ítem se deberá rotular su alimento según la reglamentación vigente en el país. Indicando las calorías que entrega el producto, proteínas y sellos si es que aplica. Pueden tomar como base productos alimenticios de la vida real y adaptarlos a su proyecto o tomar como ejemplo a las empresas competidoras.
6. Ubicación de la planta: El equipo de trabajo deberá ser capaz de tomar una decisión respecto en donde hará funcionar la planta y el porqué. Todo esto en base a directrices legales vigentes en la producción de alimentos (deben dar por hecho de que será una pequeña a mediana empresa, así que necesitan instalar una estructura). Su impacto ambiental al tener la planta en aquel lugar, así como el impacto en la flora, fauna y humedales del lugar.
7. Alternativa energética: Se deberá analizar e implementar energías renovables en su proyecto, esta debe ser capaz de cubrir algún porcentaje de la energía consumida por su empresa, esta puede ser solar, eólica etc. Deben explicar la elección de la o las energías
8. Ficha técnica: Esta es la información esta referida a las condiciones almacenamiento, su forma de traslado, máxima cantidad de apilamiento, fecha de vencimiento, etc.
* Cabe mencionar que este avance tiene un 20% de ponderación. (11-10-2022)
* El segundo avance tiene un 30% de ponderación. (08/11/2022)
* Tercer avance un 50 %. (13/12/22)

¡IMPORTANTE! A continuación, se detalla el desglose de ponderaciones aplicables SOLO al proyecto, es decir, estas ponderaciones no aplican y no considera la prueba ni los seminarios u otra evaluación del curso.

DEFENSA ORAL

20/12/2022

60%

60%

PRESENTACIÓN

40%

DOCUMENTOWORD

ENTREGAS

40%

NOTA FINAL

PROYECYO