



# Práctica 1

1. Cada grupo (máx 7 personas) elegirá un proceso de producción.

Excluidos: Vino, aceite, leche, queso, yogurt, frutas, mermelada, encurtidos, bollería y bebidas alcohólicas

Propuestos: Pizzas congeladas, conservas, palitos de surimi, pasta rellena fresca, canelones, chips, chocolate, etc.

2. Identifica las materias primas y etapas del proceso, condiciones y equipos para la realización del producto, alertas alimentarias, legislación, etc.

3. Diseñar el plano de la empresa con las dependencias, situando el almacenamiento de las materias primas, el proceso, aseos, vestuarios, oficina, zona de descanso, almacén de producto terminado, etc.



# Práctica 1

Se entregará un trabajo **único** de esta práctica con toda la información obtenida por el grupo. **Fecha máxima de entrega: 1 de junio de 2016**

**Sólo** un miembro del grupo subirá la información a poliformat

**No** se mandará ningún correo electrónico ni de confirmación ni con el trabajo

Todos los trabajos tendrán una primera hoja con el nombre del proceso y el **nombre completo de los participantes**