

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>Página</b>
IINTRODUCCIÓN .....	5
DELIMITACIÓN .....	6
OBJETIVOS .....	6
JUSTIFICACIÓN .....	7
EJES DE LINEAMIENTO DEL PROYECTO.....	8
CAPITULO I: EMPRESA OBJETO DE LA INTERVENCIÓN	
1.1 DATOS GENERALES .....	9
1.2 SECTOR ECONÓMICO .....	9
CAPITULO II: CATERING	
2.1 DEFINICIÓN DE CATERING .....	10
2.2 CLASIFICACIÓN DEL CATERING .....	10
CAPITULO III: PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS DESAYUNOS	
3.1 PROCESO ACTUAL .....	11
3.1.1 Análisis de la actividad por proceso.....	12
3.1.2 Análisis de la actividad por tiempos y operarios .....	13
3.1.3 Análisis de la actividad por ingredientes y utensilios .....	13
3.2 DIAGNOSTICO .....	13
CAPITULO IV: TIPOS DE TRANSFERENCIA DE CALOR EN LOS ALIMENTOS	
4.1 CONDUCCIÓN .....	15
4.2 CONVECCIÓN .....	15
4.3 RADIACIÓN .....	15
CAPITULO V: TÉCNICA DE COCCIÓN POR CONVECCIÓN “SOUS VIDE”	
5.1 DEFINICIÓN DE SOUS VIDE .....	16
5.2 VENTAJAS .....	17
5.3 DESVENTAJAS .....	17
5.4 CONCLUSIONES .....	18
CAPITULO VI: EL HUEVO	
6.1 CARACTERÍSTICAS .....	19
6.2 CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS .....	20

CAPITULO VII: Fase propositiva	
7.1 ESQUEMA .....	21
7.3 EXPERIMENTACIÓN ASPECTO TÉCNICO PRODUCTIVO .....	22
7.4 EXPERIMENTACIÓN PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS .....	23
7.5 CONCLUSIONES .....	23
7.6 PUESTO DE TRABAJO .....	23
7.7 USUARIOS .....	26
 CAPITULO VIII: Propuesta	
8.1 CONCEPTO DE PRODUCTO .....	27
8.2 DIAGRAMAS .....	27
8.3 SEUENCIA DE USO .....	30
8.4 ESPECIFICACIONES .....	30
8.5 RENDER DE PRODUCTO .....	31
8.5.1 Detalles .....	32
8.5.2 Relación antropométrica .....	33
8.5.3 Contexto de uso .....	33
 RESULTADOS .....	34
CONCLUSIONES .....	35
BIBLIOGRAFÍA .....	36

## ANEXOS

RESULTADOS FASE EXPERIMENTAL	
TABLA ANÁLISIS POR PROCESO	
TABLA EXPERIMENTACIÓN	
TABLA ANÁLISIS POR TIEMPOS Y OPERARIOS	
TABLA ANÁLISIS POR INGREDIENTES Y UTENSILIOS	
TABLA MATRIZ EVALUACIÓN TÉCNICO-PRODUCTIVO	
TABLA RESULTADOS Y CONCLUSIONES PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS EVALUACIÓN 1	
TABLA RESULTADOS Y CONCLUSIONES PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS EVALUACIÓN 2	
PLANOS TÉCNICOS	
OTROS ANEXOS	
CRONOGRAMA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
SISTEMA DE REGISTRO (Formato)	