



## **COMPONENTE**

Práctico

## **TEMA**

Calidad y Competitividad

## **CALIFICACIÓN**

3 puntos

## **DOCENTE**

Ing. Sebastian Guerrero Msc.

## **ACTIVIDADES**

1. Construya según su perspectiva un esquema del proceso de elaboración de mortadela según las indicaciones referidas en el siguiente video  
<https://www.youtube.com/watch?v=2dZkZD4Xmuc>
2. ¿Cuáles son las variables de entrada en el proceso de elaboración de la mortadela?
3. ¿Cuáles son las variables de salida en la que ud como consumidor de mortadela pondría especial interés?
4. Asumiendo el papel de jefe de proceso en una industria de cárnicos, ¿Qué recomendaría a la industria del video para elevar los niveles de competitividad, si se supone hasta el momento la mortadela es uno de los embutidos más consumidos?