

## **FASE 3: IMPLEMENTAR**

ÁLVAREZ AMIGO, ANXO ÁLVAREZ ROMERO, DAVID AMOEDO BLANCO, CARMEN ANGERMANN COSTAS, OLIVER BOUZADA DÍAZ, RAÚL CUADRADO GARRIDO, ALBA GARCÍA LÓPEZ, BEATRIZ MARTÍNEZ VAQUERO, CLARA



### REALIZAMOS UNA ENCUESTA PARA CONOCER LA OPINIÓN DE LOS POTENCIALES **CONSUMIDORES Y ANALIZAMOS LOS RESULTADOS**

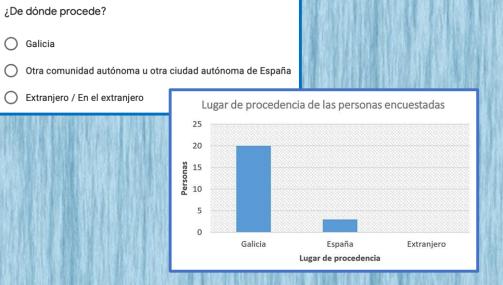
Fruta

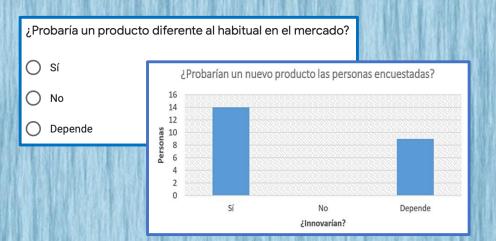
Ninguno

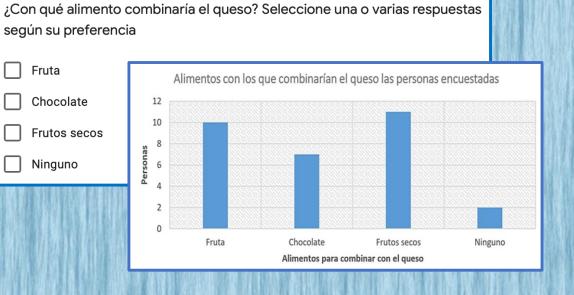














### ¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE DON QUEIXOTE?



BUENAS EXPECTATIVAS DE CARA AL MERCADO AUTONÓMICO



ALTA COMPETENCIA EN EL MERCADO







QUESO DE VACA (SABOR TRADICIONAL)



NARANJA Y CHOCOLATE (SABORES NUEVOS)



AMPLIAR LA DISTRIBUCIÓN DE **POTENCIALES CONSUMIDORES** 







## LA REALIZACIÓN DEL PROYECTO HA SIDO POSIBLE GRACIAS A LA COOPERACIÓN DE TODOS LOS MIEMBROS DEL GRUPO





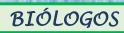


### INGENIERA QUÍMICA

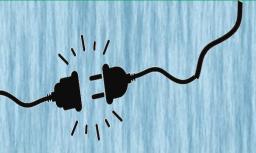
Revisión de la distribución de la planta y optimización del proceso (reducción de costes sin escatimar en medios).



Revisión y corrección del documento final del proyecto.



Definición del proceso de producción, incluyendo la distribución inicial de la planta, maquinaria, espacios y personal. Así como la inclusión del mismo dentro de los marcos legales vigentes.









QUÍMICA



#### INGENIEROS MECÁNICOS

Revisión de la distribución de la planta y diseño de la nave industrial con acero laminado, doble cubierta a dos aguas, cerramiento lateral de bloques de hormigón y techo con paneles sándwich.



Desarrollo de un programa informático para el caudalimetro que controla el llenado de los tanques de almacenamiento de leche con un código de programación sencillo.

# Y ASÍ FUE POSIBLE LA CREACIÓN DE UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y AUMENTAR LA DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE SUS POTENCIALES CONSUMIDORES



PLANTA DE PRODUCCIÓN DE QUESO "DON QUEIXOTE"



**CONSUMIDORES A NIVEL AUTONÓMICO** 

CONSUMIDORES A
NIVEL NACIONAL E
INTERNACIONAL

