



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

“PASIÓN POR EDUCAR”.

---

---

**“PROYECTO...”**

PARA OBTENER EL GRADO DE:

LICENCIATURA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

Asignatura:

SEMINARIO DE TESIS

PRESENTA

**NOMBRE DEL ALUMNO**

**HERNANDEZ AGUILAR GIBRAN DE JESUS**

BAJO LA DIRECCIÓN DE:

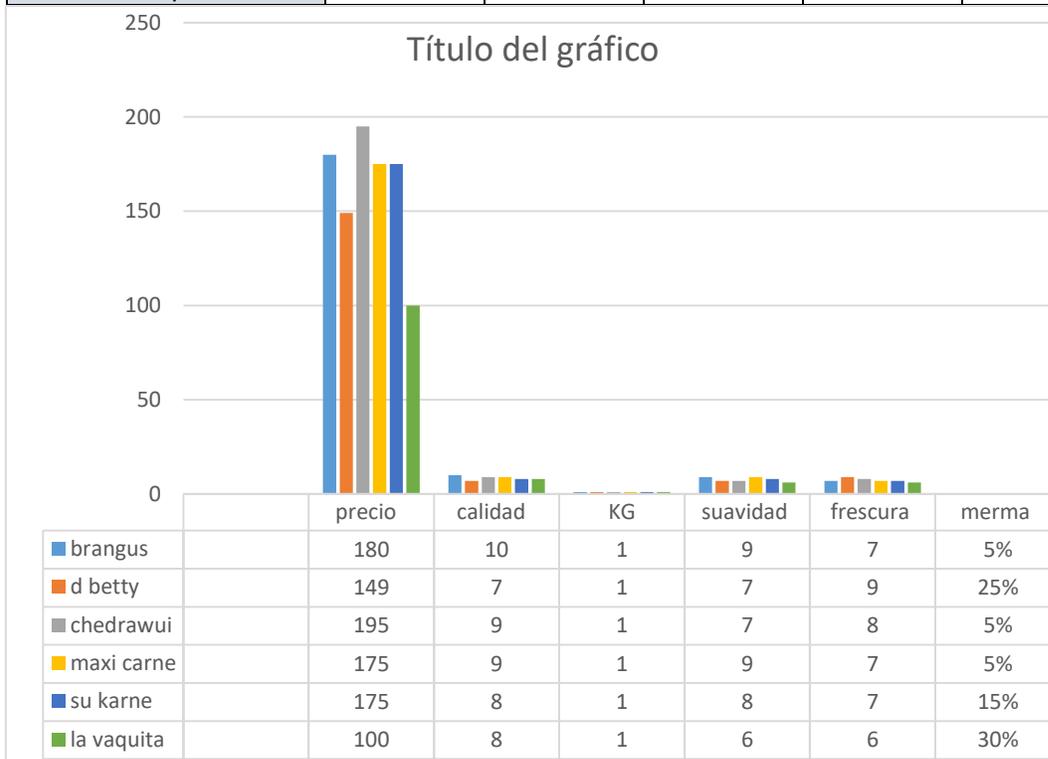
Mtro. Iván Alberto Morales Ocaña

VILLAHERMOSA, TABASCO, MARZO DE 2021.

## Capítulo VI

En este capítulo nos daremos cuenta que tan factible es el producto dependiendo del proveedor hicimos encuesta y graficas del producto primero nos dirigimos con los proveedores ya llegando a un acuerdo encuestamos a los comensales preparándoles una degustación de cada producto de cada proveedor y este fue el resultado

producto arrachera	precio	calidad	KG	suavidad	frescura	merma
brangus	180	10	1	9	7	5%
d betty	149	7	1	7	9	25%
chedrawui	195	9	1	7	8	5%
maxi carne	175	9	1	9	7	5%
su karne	175	8	1	8	7	15%
la vaquita	100	8	1	6	6	30%



Aquí nos dimos cuenta el precio, la calidad del producto, suavidad, frescura y que tanto nos redujo en cocción que conocemos como merma. Y es te fue nuestro resultado.

Ya obteniendo un resultado y la decisión de con que proveedor trabajaremos llegamos a una conclusión de probar lo que son tres productos de tres proveedores

Brangus es un precio alto pero nos da un crédito para pedidos semanal mente

D Betty el producto barato y fresco pero merma un 25% pero es producto fresco

Su karne s 5 pesos menos que brangus pero nos surte al día y los demás sobre pedido

En esta parte encuestamos a 5 comensales que tal es el producto elaborado en un platillo

### Peguntas

¿Qué tal es el producto en sabor ¿

¿La suavidad de la arrachera ¿

¿Presentación del platillo?

¿Porción de la carne ¿

¿Merma en cocción?

calidad de la carne arrachera	brangus	d betty	0	0	su karne
juan	9	8	0	0	9
jose luis	9	7	0	0	8
david lopez	9	7	0	0	8
gregorio hernandez	10	7	0	0	8
walter andres	10	7	0	0	8
francisco arcos	9	7	0	0	10
erick villareal	10	7	0	0	10



