

Proyecto: ELABORACIÓN DE QUESOS INOCULADOS.

Autor: Gómez, Ma. Fernanda.

Clasificación: Leche y productos derivados.

Los quesos Camembert y Brie son dos quesos especiales de delicadas y particulares características francesas, de corteza enmohecida, lo que les da un distinguido sabor.

Sin embargo, adaptando sus características al paladar Argentino, es posible incorporar estos productos a la dieta diaria como alimento de excelentes características nutricionales. Información precisa acerca de estos productos gourmet es muy importante por el movimiento que puede generar; no obstante, hay muy poco material concerniente a su elaboración, comercialización y consumo en el territorio nacional.

Tomando como base a los equipos clave, es posible elaborar 240 kg diarios de queso con un solo turno de trabajo de ocho horas y si se considera un año de 288 días laborales, entonces se estarán produciendo 69,12 toneladas anuales de producto, que representan de un 13 a un 16 % de la demanda potencial insatisfecha cuantificada en el estudio de mercado.

Además, el diseño de la planta y del proceso le otorga gran flexibilidad de producción a la empresa. Puede triplicar su producción sin inversión adicional, con solo incrementar los turnos de trabajo. Es posible aumentar aún más la producción, pues se están previendo áreas de expansión en el terreno donde se ubicará la planta, aunque para ello haya que hacer inversiones adicionales en activo fijo.

En este estudio se hace un análisis detallado de todos los factores incidentes en la instalación de una planta láctea cuyos ejes productivos sean productos de alta gama, de características muy particulares y destinadas a un público que busca calidad.

Se ha visto que la instalación de dicho emprendimiento resulta rentable económicamente, como así también podría generar un movimiento lácteo en la zona de Chajarí (Entre Ríos), tanto vacuno como caprino u ovino.

Las conclusiones publicadas aquí podrán constituir una valiosa referencia en el tema y permitirá desarrollar futuras investigaciones.

Palabras clave: quesos especiales, Camembert, Brie, Chajarí, rentabilidad.

