

**Proyecto:** ELABORACIÓN DE QUESO EN POLVO PARA USO COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO.

**Autores:** Bonnin Marianela - Tournour Hernán

**Clasificación:** Leche y productos derivados.

El presente proyecto tiene por objeto la descripción de la elaboración de un ingrediente alimentario, empleado en distintos procesos: el queso en polvo.

Los potenciales clientes del producto, son empresas dedicadas a la elaboración de productos como galletitas y sopas de queso, quesos procesados, snaks, entre los más comunes; las mismas se encuentran ubicadas preferentemente, en zonas aledañas de la cuenca lechera argentina, abarcando las provincias de Córdoba, Santa Fe y Norte de Buenos Aires.

La elaboración de este producto utiliza como materia prima quesos con defectos de fabricación, de recorte, fuera de especificación y de devolución, logrando así dar un uso industrial a este tipo de quesos.

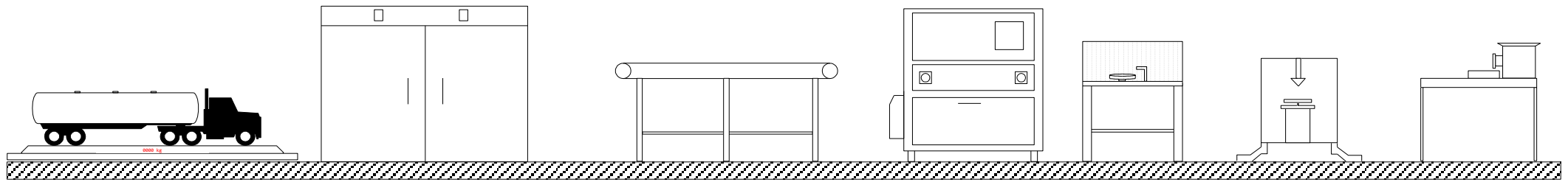
En cuanto al proceso en si, logra unificar todas las operaciones que hacen a la elaboración de queso fundido, por un lado; y por otro, todas aquellas involucradas en la obtención de leche en polvo. De esta manera, se consigue obtener como producto final el queso en polvo, el cual debido a su escasa humedad final (3 %) posee entre otras características, excelentes propiedades de conservación, las cuales le permiten permanecer inalterable durante un año sin necesidades de refrigeración.

Los servicios auxiliares requeridos, se encuentran implantados dentro de las inmediaciones del Parque Industrial de la ciudad de Rafaela, Santa Fe, en el Área Industrial de Sunchales. La mayoría de los equipos adoptados para este proyecto son de Industria Nacional.

En cuanto al personal, la empresa está constituida bajo el régimen legal de una Sociedad de Responsabilidad Limitada (S.R.L), la cual emplea trabajadores de las zonas aledañas de Santa Fé.

Del análisis de costos, puede concluirse que el proyecto es efectivamente rentable, con expectativas concretas de poder llevarse a cabo.

**Palabras claves:** queso en polvo, queso fundido, recortes quesos.



Recepción y pesado

Almacenamiento y refrigeración

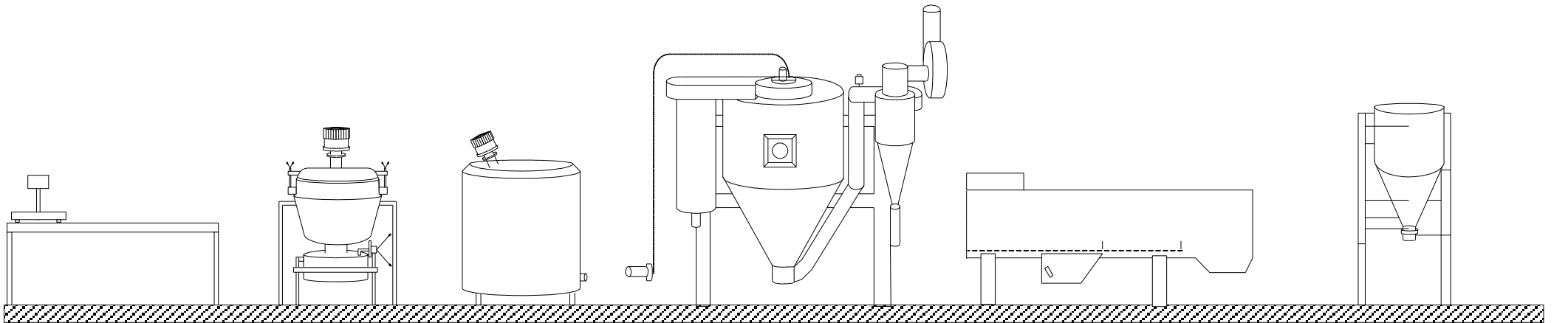
Tratamiento de la materia prima

Lavado

Descascarado

Reducción de tamaño

Picado



Mezcla y Fusión

Almacenamiento

Secado spray

Aglomeramiento

Envasado