

Proyecto: ELABORACIÓN DE PATÉ.

Autor: Ortiz, Carlos.

Clasificación: Carnes y productos derivados.

Debido al momento económico-financiero que atraviesa la empresa sobre la cual se trabajó, se vio la necesidad de diversificar la producción, con el objetivo de disminuir los costos fijos. Se pretende incorporar una línea de paté, para fabricar tres clases, paté de jamón, de lengua y de hígado.

Los consumidores potenciales de estos productos se hallan ubicados en las ciudades de Paysandú y Montevideo.

En función del análisis de materia prima, tecnología, recursos humanos y teniendo en cuenta el consumo estimado, se fijó la capacidad de la planta en: paté de jamón 2190 kg/mes, paté de lengua 1530 kg/mes y paté de hígado 655 kg/mes. Lo cual hace a una producción total de 4375 kg/mes.

Desde el punto de vista de la conservación, el paté es un producto muy susceptible a que se desarrollen en él diferentes tipos de microorganismos. Estos, si no se tienen las precauciones adecuadas, lo alteran, impidiendo que sean aptos para el consumo. Por ello, es muy importante que la materia prima se encuentre refrigerada en todos sus estadios, principalmente cuando se trata de hígado. El proceso comienza con la recepción y el acondicionamiento de la materia prima, que luego es calentada para proceder al cutterizado. Una vez que se realiza la mezcla de ingredientes, el paté es embutido y se debe pasteurizar elevando la temperatura hasta 72 °C en su centro térmico, y luego enfriarlo rápidamente hasta temperaturas por debajo de los 25 °C para no favorecer el desarrollo de aquellos microorganismos que hayan resistido al tratamiento térmico.

Se aprovecharon instalaciones y equipos ya existentes, se definió la estructura organizacional, proponiendo un organigrama en función de las tareas a realizar y según el tamaño de la producción.

Se realizó un análisis de rentabilidad, que arrojó que este proyecto es factible tanto técnica como económicamente, ya que cuenta con una gran ventaja que es la posibilidad de utilizar las líneas ya existentes.

Palabras claves: paté de jamón, paté de lengua, paté de hígado.

