

**Proyecto:** PLANTA ELABORADORA DE CHACINADOS EN LA LOCALIDAD DE MOCORETA.

**Autor:** Urbani, Valeria María.

**Clasificación:** Carnes y productos derivados.

Este proyecto, tiene como objetivo principal diseñar una planta elaboradora de embutidos cocidos del tipo familiar, Mortadela Popular y Salchichón con jamón, que será emplazada en la localidad de Mocoetá. Los productos estarán destinados a los canales de venta de la región de Mocoetá. Teniendo en cuenta la demanda, se estima producir 48000 kg/año, lo que implica una producción diaria de 200 kg/día, trabajando 20 días/mes.

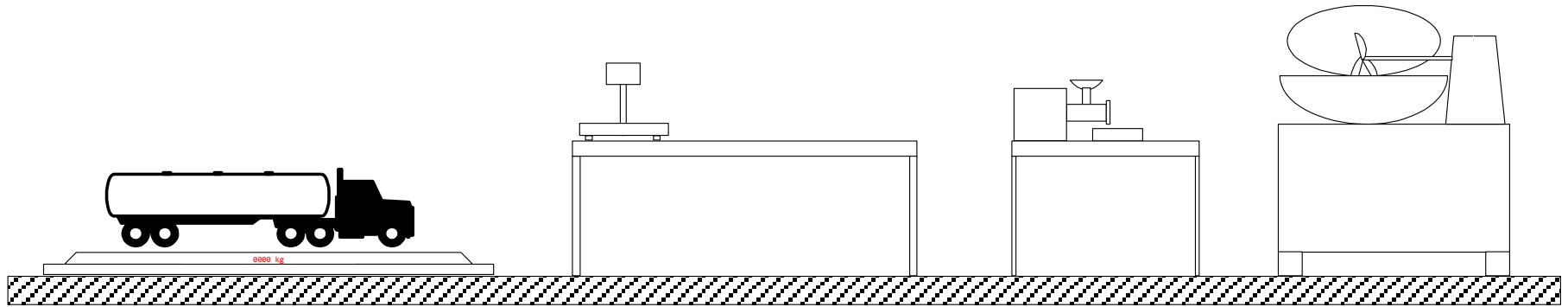
El proceso productivo se inicia con a la recepción de la materia prima e insumos, luego, se los almacena en frío y en depósito, respectivamente. La materia prima (carnes, jamón y tocino) es pesada previamente para la elaboración y se les realiza un emprolijado y picado. Luego, se lleva a cabo la etapa de coterizado respetando el orden de agregado de los ingredientes y realizando un picado fino a fin de obtener una emulsión estable controlando que la mezcla no supere los 12°C. El embutido se realiza manualmente mediante accionamiento neumático tratando de obtener piezas de igual calibre. Por último, la etapa de cocción por inmersión se realiza hasta que las piezas embutidas alcancen los 74°C de temperatura interna. Los productos se almacenan en frío, se empacan en su envase secundario al día siguiente y se despachan a su destino final de comercialización. La línea de producción es común a cada producto difiriendo en la formulación de cada uno.

Mediante la elaboración de los balances de materia y energía, se realiza el dimensionamiento y la adopción de equipos, Los servicios auxiliares implicados al proceso son: Agua, Gas, Aire Comprimido y Frío.

Una vez diseñada la instalación eléctrica y civil del proyecto, se define su estructura organizativa. La constitución jurídica que se adopta es del tipo de Empresa Unipersonal.

Finalmente, a través de un análisis económico-financiero se determina que el proyecto es factible económicamente.

**Palabras claves:** Chacinados, mortadela popular, salchichón con jamón, Mocoetá

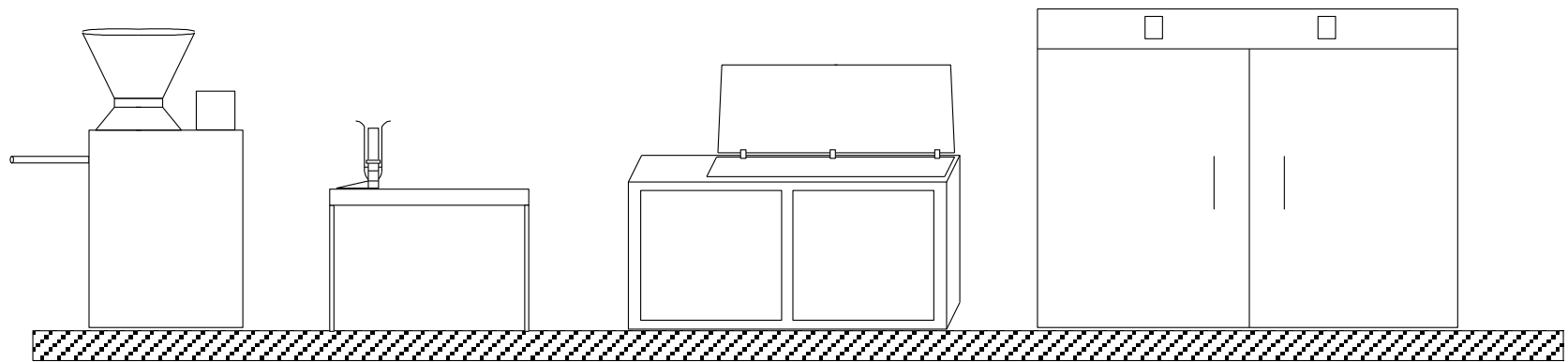


Recepción

Acondicionamiento

Picado

Cutterizado



Embutido

Clipeado

Cocción

Almacenamiento y refrigeración