

Proyecto: ELABORACIÓN DE QUESO FUNDIDO

Autor: León Saleme, Darío A. – Valverde, Luis O.

Clasificación: Leche y productos derivados.

La manufactura de queso fundido para untar surge como una alternativa para dar valor comercial a los sobrantes de la industria quesera como así también a los quesos que se retiran de las góndolas al finalizar su vida útil. Además, son fuente de materia prima las migas que se obtienen del filtrado del suero lácteo, y su utilización disminuye la carga orgánica del efluente resultante.

Las cuencas lecheras más importantes del país se encuentran en las provincias de Santa Fe, Córdoba y Buenos Aires, por lo que resulta de gran importancia que la localización de la planta elaboradora sea cercana a los puntos de obtención de materia prima. Se seleccionó a la provincia de Córdoba como la más adecuada. Se estimó una producción diaria de la planta situada en el Parque Industrial de San Francisco en 1044kg lo cual implicaría una presencia de mercado del 3% aproximadamente. Se formularon cuatro tipos de productos: clásico, gruyere, salame y roquefort.

El proceso comienza con la recepción de la materia prima y su prolijado, luego se almacena hasta su cubeteado y desmenuzamiento. Luego es pesada y llevada la etapa de fundido donde se agregan los aditivos, colorantes y saborizantes. La pasta fundida es pasteurizada, homogeneizada y enfriada. Finalmente se la envasa en potes de 200 g y se las mantiene en refrigeración hasta su comercialización.

Se diseñó la planta teniendo en cuenta los servicios proporcionados por el parque industrial donde se emplazaría y según la capacidad de proceso requerida.

La personería jurídica adoptada para la empresa sería la de Sociedad de Responsabilidad Limitada y el organigrama del personal se dispuso de manera acorde a las necesidades.

Teniendo en cuenta los costos se analizaron 3 líneas alternativas para la financiación del proyecto y se seleccionó la más adecuada. Se modificaron los volúmenes de producción para obtener finalmente una rentabilidad dentro de la escala planteada.

Palabras claves: queso fundido, untable, saborizado

