

**Proyecto:** REINGENIERIA DE UNA PLANTA DE CHACINADOS COMO RESULTADO DEL DESARROLLO DE UNA LINEA DE FIAMBRE COCIDO DE CERDO DE ALTO RENDIMIENTO.

**Autora:** Bou, Melina.

**Clasificación:** Chacinados. Embutidos curados secos.

### **Resumen**

Este Proyecto contempla los mecanismos necesarios para modernizar una planta de chacinados ubicada en la ciudad de Concordia, Entre Ríos, Argentina. Fue planteada en el marco de una empresa familiar con 30 años de trabajo y respetando su cultura organizacional. El principal objetivo se centró en la reorganización del layout de la fábrica a modo de crear un nuevo ambiente de trabajo donde sea posible además de la implementación de BPM, la posibilidad a futuro de aplicar HACCP. Su principal materia prima es la carne de cerdo. Entendiendo que en Argentina el consumo de este tipo de carne creció de 1kg per cápita a 12.5kg per cápita en 10 años, el negocio de la carne de cerdo promete ser uno de los más rentables. Las estadísticas estiman que para el 2020 el consumo podría alcanzar los 14kg per cápita y seguirá creciendo hasta alcanzar valores próximos al de consumo mundial -54kg per cápita. Las PYMES del rubro tienen una gran oportunidad de expandir sus mercados y crecer sólidamente. Por otro lado, el proceso de desposte para la obtención de cortes listos para comercializar conlleva la obtención de una gran cantidad de productos secundarios. Una línea de Fiambres de Alto Rendimiento representa una solución para la manufactura de estos materiales de descarte agregando valor para satisfacer una gran demanda: el mercado gastronómico.

**Palabras claves:** negocio familiar, reingeniería, fiambre cocido de alto rendimiento, carne de cerdo.

**Project:** DEVELOPMENT OF A LINE OF HIGH YIELD COOKED FORMED PRODUCTS SUBSEQUENT TO THE RE- ENGINEERING PROCESS OF A FAMILY- RUN PORK INDUSTRY FACILITY.

### **Abstract**

The aim of this project is to describe and evaluate the stages required to modernize a pork processing industry facility located in Concordia, Entre Ríos, Argentina. This design was carried out in the context of a 30- year- family business respecting its organizational culture. The principal objective was to re- design the plant layout in order to obtain a new work environment, appropriate for Good Manufacturing Practices (GMP) and Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) implementation. Due to the fact that pork consumption in Argentina has increased from 1kg to 12.5 kg per person in the last 10 years, pork industry is positioned as a promising and profitable business. According to statistics and estimates, pork consumption will reach 20kg per person in 2020 in Argentina in line with this upward world trend, which is projected to reach 54kg per capita consumption. Therefore, small and medium-sized enterprises have an excellent opportunity to expand their market and become stronger. In addition, the deboning process to obtain cuts ready to commercialize involve the production of many secondary meat cuts. A line of high-yield cooked formed products represents an option to manufacture this otherwise waste material by adding value to meet the requirements of the gastronomy market high demands.

**Keywords:** family business, re-engineering, high-yield cooked formed product, pork meat.

## Diagrama de flujo del proceso

