

**Proyecto:** EMBUTIDOS CURADOS SECOS.

**Autor:** Fassi, Pablo Mauricio.

**Clasificación:** Chacinados.

### Resumen

La particularidad de dicha instalación es que será emplazada en territorio Español. La localización de la planta de elaboración sería en el Polígono Industrial "Valportillo" de Betxi, Castellón, España. Por lo tanto será algo innovador el hecho de que el producto a elaborar se compondrá de cierto porcentaje de carne de vacuna, ya que gran parte de los embutidos españoles se componen mayoritariamente de carne porcina. Dicha elección se basa en que se pretende comercializar un producto con una formulación autóctona argentina, y con un sabor a cerdo menos marcado. Inicialmente se orientará la producción a la elaboración de salame.

Se pretenderá la adopción de nuevas tecnologías coherentes con la producción higiénica de productos cárnicos sanos. El proceso presenta las siguientes etapas: elección y tratamiento de la materia prima (MP), emprolijado de la MP, picado y mezclado de la MP, embutido de la pasta, estufaje del embutido, pre-secado del embutido, secado del embutido y envasado.

Se pretende abarcar en un principio el 5% del mercado de embutidos curados de la Comunidad Valenciana, lo que se traduciría en una producción diaria de 1.601 kg. Se buscará la mayor rentabilidad del proceso, aumentando el nivel de automatización.

En cuanto a las instalaciones auxiliares, la planta cuenta con cámaras de frío, agua, sistemas contra incendios, red de saneamiento y energía eléctrica. El abastecimiento de energía se hará a partir de la línea de alta tensión (20 KV) propiedad del grupo Iberdrola que pasa por la parcela, desde la cual se deriva una línea hasta el centro de transformación situado en ésta, que realizará el suministro de la corriente en baja tensión para satisfacer las necesidades de la industria.

Se pretende imponer la marca en el mercado. Se cuenta con una buena oferta en cuanto a fabricantes de equipos y acceso a la materia prima; lo que otorga la gran ventaja de la competitividad que es el hecho de conseguir bienes y servicios a precios ventajosos.

**Palabras claves:** España, salame, formulación autóctona argentina.

Diagrama de flujo del proceso

