

Proyecto: PLANTA ELABORADORA DE JUGO DE NARANJA PASTEURIZADO REFRIGERADO.

Autor: Díaz, Gengis Winsipi.

Clasificación: Bebidas analcohólicas. Jugos vegetales.

Resumen

El proyecto tiene como objetivo técnico el desarrollo de una planta de jugo pasteurizado de naranja, como objetivos económicos: el aprovechamiento de las condiciones de producción cítrica regional y el desarrollo de un proyecto rentable, y como objetivos sociales: creación de puestos de trabajo en la región, proporcionar un mercado alternativo al sector cítrico, desarrollo de un alimento funcional y la aplicación de tecnologías amigables con el medio ambiente.

El proceso productivo contempla las siguientes etapas: recepción, selección, lavado, extracción, ajuste, pasteurización, envasado, almacenamiento y distribución. Cuentan con servicios de agua potable, vapor, refrigeración, electricidad y tratamiento de efluentes.

Según el estudio de mercado, es factible la obtención de materia prima en la región, la localización de la planta y la incorporación del producto en el nicho de mercado al que se apunta.

Como conclusión se puede decir que: el análisis técnico es positivo respecto al desarrollo del proceso, así como la disponibilidad de tecnología y mano de obra necesaria; el proceso planteado afecta mínimamente al medio ambiente; la inversión necesaria respecto a los retornos esperados hacen al proyecto rentable, con ganancias del 155% anual y la posibilidad de financiamiento hacen más probable aparición de inversores.

Palabras claves: jugo de naranja, pasteurizado, refrigerado, producción cítrica regional.

Diagrama de flujo del proceso

