

Proyecto: ELABORACION DE ACEITUNAS EN CONSERVAS.

Autor: Massera Furlán, Mónica – Ponte Marisa Elizabeth.

Clasificación: Conservas de hortalizas.

Resumen

El objetivo primordial de la empresa es obtener un beneficio económico mediante la elaboración de aceitunas de mesa verdes y negras oxidadas, en diferentes presentaciones, para satisfacer las necesidades del mercado argentino y brasilero.

La localización de la planta industrial se ha establecido en el Área Industrial de la ciudad de Aimogasta, cabecera del Departamento Arauco, ubicada al noroeste de la Provincia de La Rioja.

La ciudad de Aimogasta cuenta con todos los servicios básicos, y desde hace unos años ha producido un desarrollo socio-económico que es de considerable notoriedad, sobre todo en inversiones empresariales, comercios y servicios. La planta industrial cuenta con instalaciones auxiliares como agua, vapor y aire comprimido.

El proyecto es factible desde el punto de vista del análisis económico financiero, del estudio de mercado, de la ubicación geográfica y del proyecto en sí. Se elaboran una gran variedad de productos, cumpliendo con la demanda del mercado actual que exige mayor diversificación en la presentación, concluyendo que los productos más rentables son los fraccionados y de estos aquellos que presentan una diferenciación en su presentación (descarozados, rellenos) por lo que deberá verse la forma de ganar espacios donde colocar dichos productos.

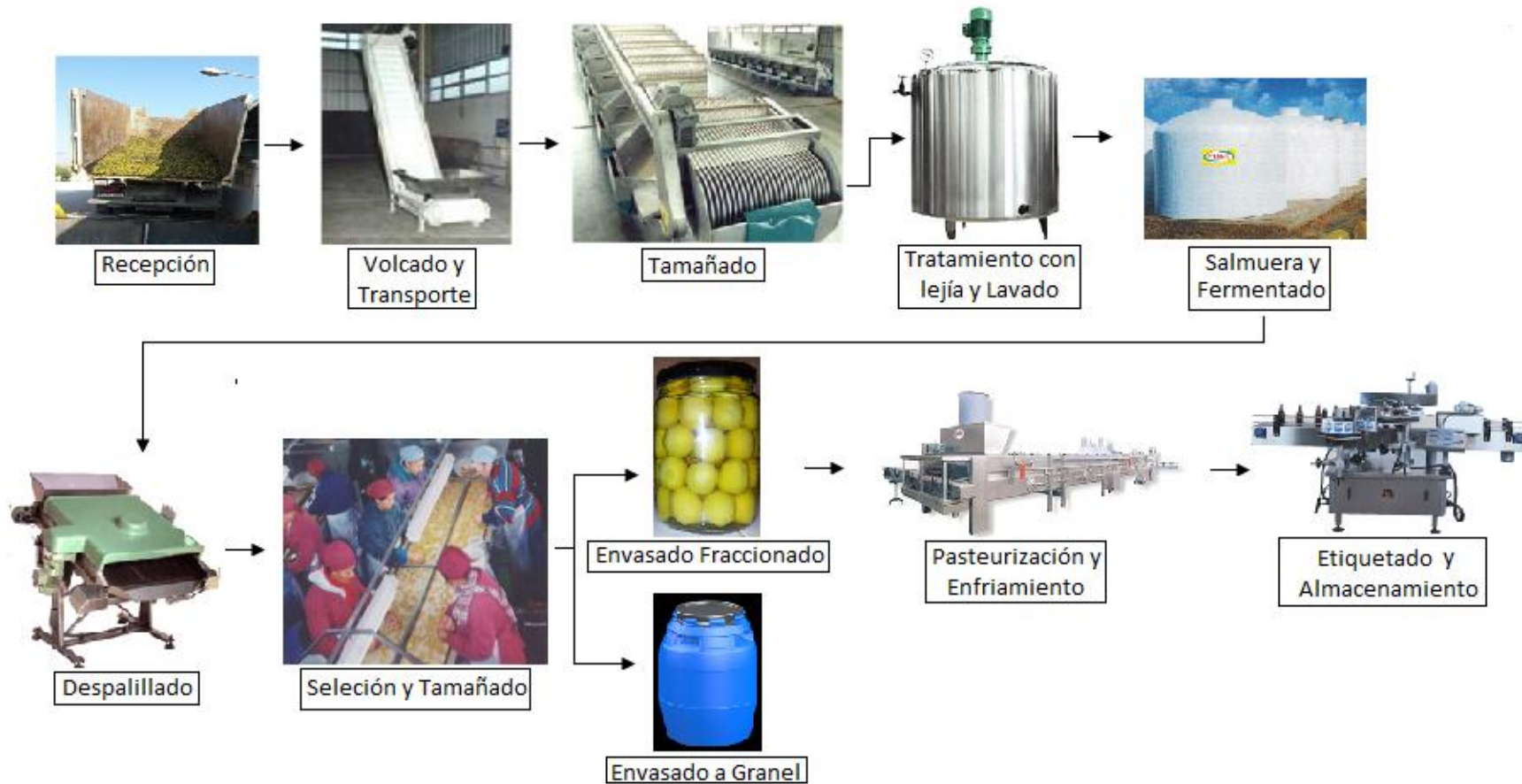
La capacidad de proceso instalada es mayor a la que se proyecta utilizar, por lo que la empresa podrá, en el futuro, incrementar el volumen procesado ya sea con materia prima adquirida por la empresa o brindando servicios a terceros.

Debido a la incorporación de maquinaria de última tecnología, se obtienen productos de óptima calidad y con un método de elaboración pensado para estandarizar la misma. Se recupera la inversión en un corto tiempo: 1,14 años, confiriéndole interés a posibles inversores.

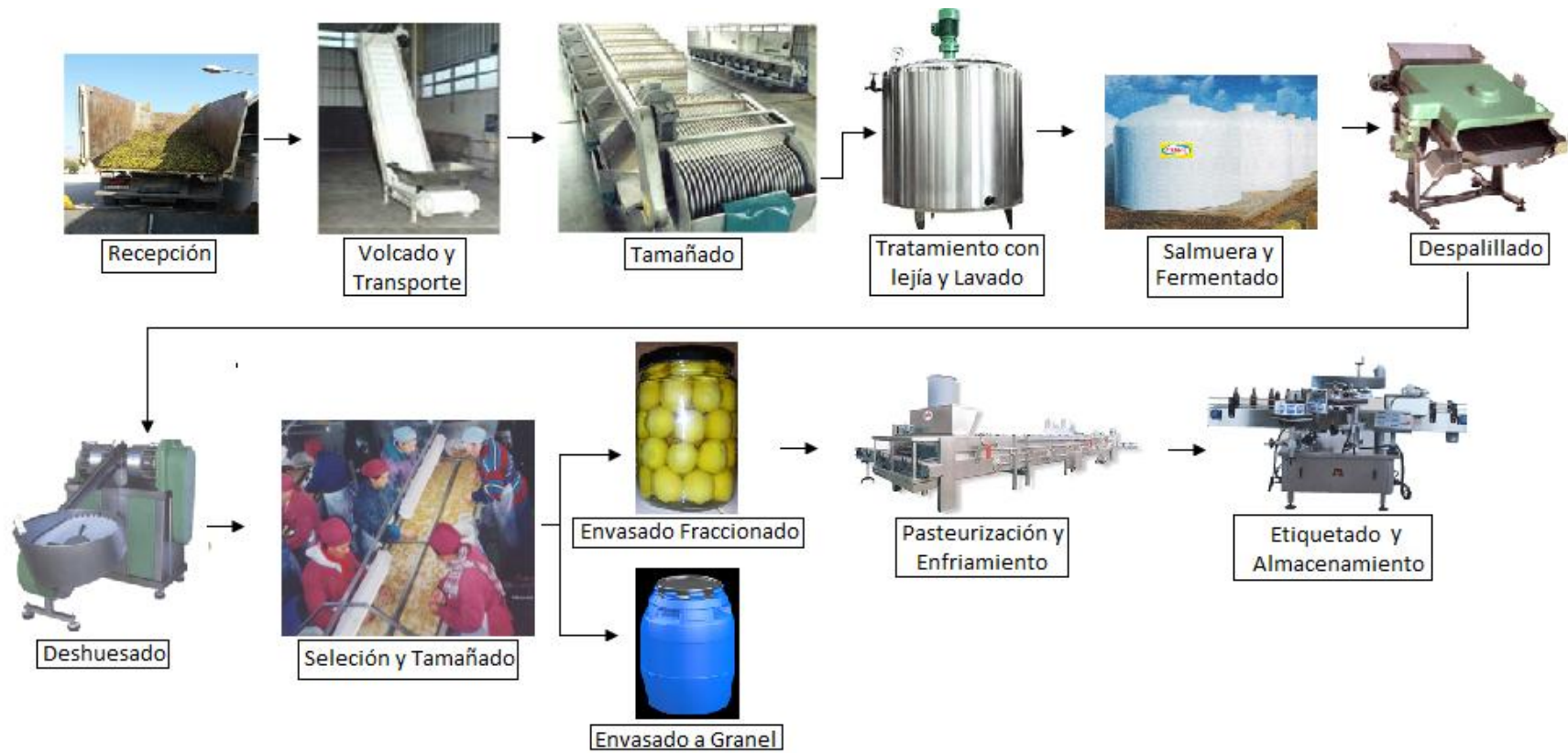
Palabras claves: aceitunas verdes y negras, diferentes presentaciones, La Rioja.

Diagrama de flujo del proceso

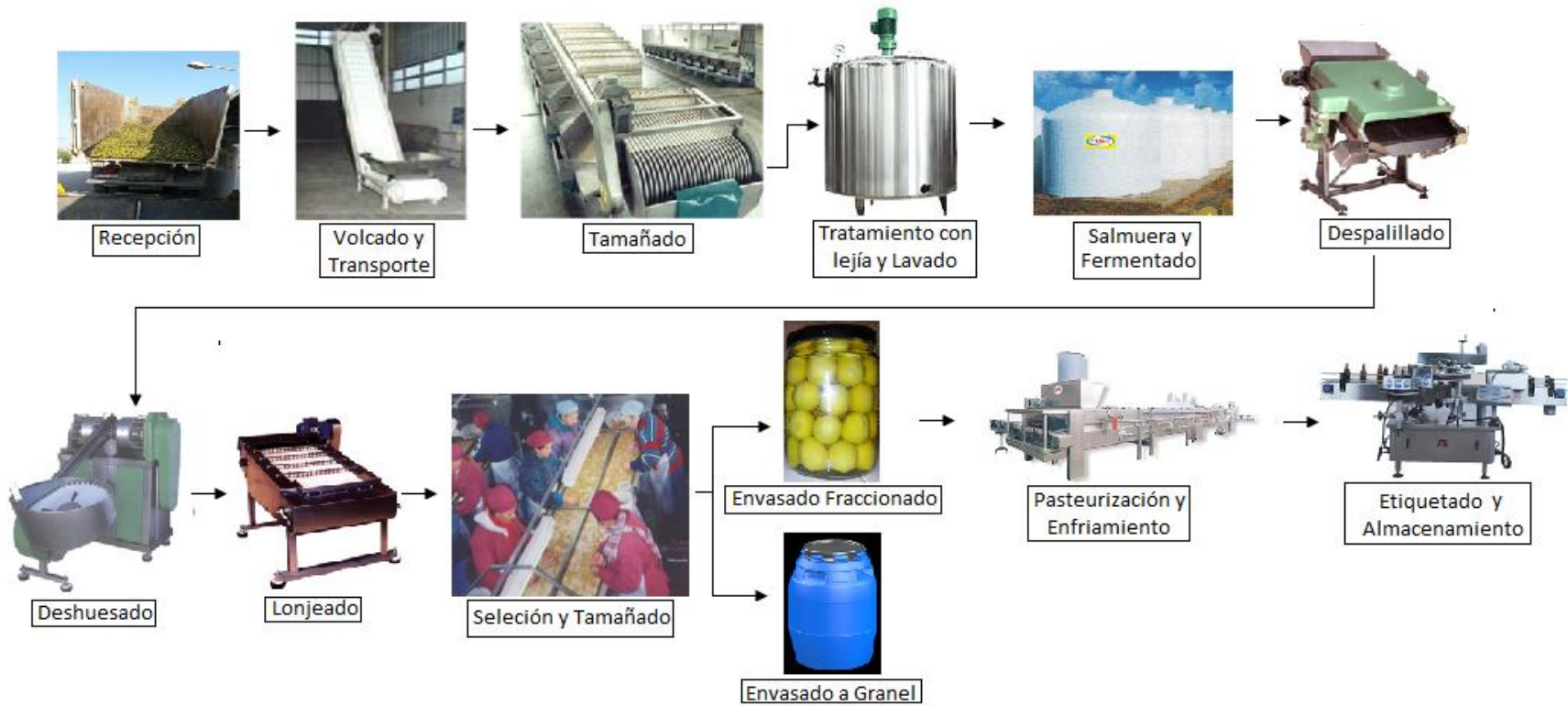
Aceitunas enteras



Aceitunas descarozadas



Aceitunas en lonjas



Aceitunas rellenas

