

Proyecto: MOLINO DE TRIGO.

Autores: Cayetano Arteaga, Cristina – Vera, Alejandra Gabriela.

Clasificación: Pan y productos de panadería.

Resumen

El proyecto propone la instalación de un Molino de Trigo en Salto, Uruguay, con el propósito de producir harina panadera y sémolas para abastecer una amplia región del MERCOSUR. Del estudio de mercado se considera estratégica la localización dada la proximidad de las zonas productoras (Salto – Paysandú), las diferentes vías de acceso y la cercanía con Brasil, consumidor potencial.

Se describen las diferentes etapas que transforman el trigo en harinas: recepción, acopio, limpieza, acondicionamiento y molienda; las tecnologías adoptadas en cada etapa, los fundamentos y equipos del proceso de molienda gradual que comprende: cinco pasajes de roturas, dos desintegradores y ocho lisos con sus correspondientes cernidos y purificación, así como también el posterior almacenamiento y envasado de los productos finales. Se detallan los parámetros de calidad del trigo, necesarios para la obtención de harinas de calidad estándar y para usos especiales.

La capacidad instalada de molienda es de 100 toneladas de trigo/día con un rendimiento estimado del 77%, transporte ascendente del producto por medio de sistema neumático de aspiración.

Incluye la descripción de la organización de la empresa, y el cálculo de la inversión para la instalación y puesta en marcha del molino, la estimación de los costos de producción con el fin obtener la rentabilidad bruta mensual y anual del molino y estimar el tiempo de recuperación de la inversión.

Palabras claves: molino de trigo, harina, sémola, Uruguay.

Diagrama de flujo del proyecto

