

Proyecto: ELABORACION DE PRODUCTOS HORNEADOS, CONGELADOS DE CARNE DE AVE.

Autores: Dominguez, Alina Renee.

Clasificación: Productos cárnicos.

Resumen

El proyecto consiste en el diseño de una sección dentro de la Planta Procesadora de Aves (PPA) para la elaboración de productos empanizados, prefritos y congelados a base de carne de aves (pollos y gallinas).

En la PPA se realizan las operaciones de descarga de aves vivas, atontado o insensibilización de las aves, desangrado y pelado, evisceración y enfriado, empaque de aves categoría A y trozado de las pertenecientes a la categoría B, que poseen menor valor comercial.

Los objetivos planteados son los siguientes:

- Utilizar los subproductos de las secciones de Trozado y Menudos, para la elaboración de carne mecánicamente separada, que es la base del producto final.
- Elaborar productos empanizados, prefritos y congelados de carne de pollo.

La Planta sobre la que se basa el diseño de ampliación se encuentra ubicada en Colonia San José, Departamento de Colón, Provincia de Entre Ríos y a 10 km. aproximadamente de Colón. Se trata de una instalación destinada al procesado de pollos con una capacidad de faena de 8.500 aves/hora. Asimismo cuenta con edificios auxiliares, destinados a servicios sanitarios, depósitos, talleres y planta de subproductos.

Palabras claves: sección dentro de la PPA, productos a base de ave, Colon.

Diagrama de flujo del proceso

Elaboración de hamburguesas de pollo

