

Proyecto: ELABORACION DE SALCHICHAS TIPO VIENA.

Autores: Milera, María de los Ángeles – Rosales, Ricardo Javier.

Clasificación: Chacinados. Embutidos frescos.

Resumen

La salchicha es una emulsión cárnica. Tienen una fase dispersa, constituida por grasa sólida o líquida, dentro de una fase acuosa continua formada por sales disueltas y proteínas suspendidas.

El mercado de salchichas es muy amplio y general. Son consumidas por todo tipo de clase social: alta, media y baja, tanto por adultos como por chicos. Es un producto de gran aceptación en cuanto a sabor, practicidad, precio y valor nutritivo.

Nuestro objetivo, como empresa nueva, será captar el porcentaje del mercado prefijado ofreciendo un producto de buena calidad, bajo precio y con una presentación que atraiga al cliente.

La planta industrial estará ubicada en el Parque Industrial “Sauce Viejo” de la ciudad de Santa Fé. La elección se hizo teniendo en cuenta factores como: mano de obra, costos de transporte, vías de comunicación, agua, eliminación de efluentes y disponibilidad de energía eléctrica y combustible.

Nuestra empresa decidió llegar con sus productos a las siguientes provincias: Capital Federal, Buenos Aires, Córdoba, Corrientes, Chaco, Misiones, Entre Ríos y Santa Fé. Consideramos que estamos en condiciones de abarcar el 10 % del consumo total de las provincias citadas.

Del estudio financiero se puede concluir que el precio de venta mayorista que obtenemos nos permitirá competir en el mercado, no solo con calidad y buena presentación sino también con un precio muy accesible. La recuperación de la inversión es más que satisfactoria, lo que nos permitirá ampliar nuestras instalaciones, para abarcar un mayor porcentaje del mercado.

Palabras claves: salchichas, buena calidad, bajo precio, Parque Industrial, Santa Fé.

Diagrama de flujo del proceso

