

Proyecto: ELABORACION DE HELADOS INDUSTRIALES.

Autores: Ardino, Marcelo Alfredo – Velazco, José Ricardo.

Clasificación: Helados y polvos para prepararlo.

Resumen

El helado es un producto fabricado por congelación de una mezcla perfectamente balanceada, con agitación que incorpora aire y asegura la uniformidad en su consistencia. La mezcla está compuesta por una combinación de productos lácteos, azúcares, agua, estabilizadores y productos opcionales para obtener los diferentes gustos.

Datos estadísticos de los últimos años muestran un notable incremento en el consumo de helados por parte del consumidor argentino. Esta tendencia de crecimiento en el consumo de helados es una de las fortalezas para la ejecución de este proyecto.

En el presente proyecto se decidió elaborar helados con un 100% de overrum. Por cuestiones inherentes al proceso y teniendo en cuenta que el rendimiento de los equipos generalmente no alcanzan el valor declarado por el fabricante, se decide elaborar 9600 litros de helado por día. Lo producido será envasado en dos tamaños de envases: envase cilíndrico de 3 litros (tres sabores) y envases rectangulares de 1litro (tres sabores).

Para garantizar el permanente abastecimiento de dichos insumos se elige la ciudad de Paraná para radicar la planta ya que ésta se encuentra muy próxima a la principal cuenca lechera de nuestro país.

Observando los resultados obtenidos en el análisis de “Costos de Producción” concluimos que la realización del proyecto es factible. El recupero de la inversión se logra en un tiempo razonable y los precios de ventas son competitivos comparados con los ofrecidos actualmente en el mercado.

Palabras claves: consumo creciente, 100% overrum, Paraná, precios competitivos.

Diagrama de flujo del proceso

