

Proyecto: PLANTA ELABORADORA DE EXTRACTO DE CARNE.

Autores: Baronetti, Rafael Eduardo – Vidal, Carlos Isidro.

Clasificación: Diferentes Tipos de Preparados Elaborados con Carne.

Resumen

Nuestra compañía se ha propuesto como objetivo liderar la reconversión de la industria frigorífica argentina, haciendo más eficiente y rentable la elaboración y comercialización de productos de exportación, obteniendo de esa forma la mayor porción posible en el previsible aumento de volumen del negocio de las carnes bovinas.

Para lograr esto, nuestra empresa alcanzará las siguientes metas:

- Contar con el personal más capacitado y mejor remunerado del sector.
- Tener la relación personal / cabezas faenadas.
- Lograr un equipo de trabajo con máxima cohesión.
- Adquirir la mejor tecnología.
- Reducir nuestros costos de producción y comercialización.
- Alcanzar un grado de avance en nuestra reconversión que nos permita certificar normas ISO 9000 en el año 2000.

Nuestro estudio de mercado de producto terminado indica que el aumento en el volumen de producción es asimilable por nuestras actuales instalaciones de San José.

Si tenemos en cuenta que en el año 2000 estaríamos faenando 250.000 cabezas, y que actualmente faenamos 110.000, debemos disponer en ese año de 140.000 cabezas extra. Comparando esta necesidad con una disponibilidad estimada de 400.000 cabezas podemos concluir que contaremos con materia prima mas que suficiente para un pleno abastecimiento.

Palabras claves: reconversión, carne bovina, San José.

Diagrama de flujo del proceso

