

Proyecto: ELABORACION DE HELADOS INDUSTRIALES.

Autores: Davies, Cristina.

Clasificación: Helados y Polvos para Prepararlos.

Resumen

Los helados son el producto de batir y congelar una mezcla pasteurizada y homogeneizada de leche, derivados lácteos, agua y otros productos alimenticios.

La fabricación de helados tiene como gran ventaja el elevado rendimiento que se obtiene. Desde el punto de vista másico es un producto que no tiene desperdicios. Además la característica del producto, de ser una espuma parcialmente congelada, retiene grandes volúmenes de aire, originando rendimientos volumétricos del orden del 200%. Esto sumado a la calidad nutritiva de las materias primas involucradas hacen que el producto final sea de alto valor agregado.

Teniendo en cuenta las razones enumeradas anteriormente, por las cuales se ha elegido este producto, y el esperado crecimiento de la empresa en el futuro, se pretenden alcanzar las siguientes metas:

- Establecer un margen lógico de rentabilidad en el negocio.
- Ser un referente de calidad en los productos que se elaboran.
- Lograr optimizar el trato con el cliente.
- Ampliar la oferta.

Se ha determinado que la mejor ubicación de la planta será en el Parque Industrial Gral. Belgrano, de la ciudad de Paraná, Entre Ríos. Dentro del mismo, se preferirá una parcela, con la superficie adecuada a la magnitud de la industria, de fácil acceso y cercana al tanque de agua.

Del estudio de costos se desprende que la inversión necesaria para la realización de este proyecto es recuperable a corto plazo (1 año). Esto favorecería el hecho de poder ampliar el mercado nacional y, tal vez, de ingresar en el internacional (MERCOSUR), en un período relativamente corto.

Palabras claves: helados, alto valor agregado, Parque Industria, Paraná.

Diagrama de flujo del proceso

