

Proyecto: PLANTA ELABORADORA DE FILET DE TRUCHA AHUMADA.

Autores: Fernández Bernis, Federico – Santapaola, Julia Eleonora.

Clasificación: Productos de la caza. Peces de agua dulce.

Resumen

La idea de realizar este proyecto nace inducida por la necesidad de industrializar las truchas frescas de los criaderos jujeños, situados en la localidad de Yala y alrededores, donde se producen buena cantidad de truchas de calidad, pero que no manufacturan más que para venderlas congeladas. Con el ahumado, procuramos obtener un producto muy apetecible y de mayor valor agregado.

El producto que se desea producir es *filet de trucha ahumada* lista para consumir envasada al vacío. El producto terminado se encuentra listo para el consumo sin necesidad de ningún tipo de cocción posterior y se almacenará en cámaras frigoríficas a 20°C.

La zona que se prefiere para la instalación de la planta está ubicado en el Municipio de Yala a aproximadamente 12 Km. de San Salvador de Jujuy hacia el norte sobre la Ruta Nacional N° 9.

La empresa proyectada, puede definirse como una microempresa si se tiene en cuenta la cantidad de mano de obra a contratar. No obstante ello, será capaz de utilizar eficientemente la materia prima existente en la zona que no es utilizada por otras empresas. En este sentido, la empresa, tendrá un importante papel dinamizador en los ingresos de los productores y en la generación de empleo en la zona.

En la medida, en que los resultados económicos y financieros de la fábrica sean sustentables en el tiempo, será posible ampliar la base productiva. El establecimiento de contratos con los productores, le permitirá a la planta industrial planificar adecuadamente los procesos de producción, y a los productores, asegurar sus ventas así como diversificar y mejorar sus ingresos.

Palabras claves: filet de trucha ahumada, lista para consumo, Jujuy, generación de empleos.

Diagrama de flujo del proceso

