

Proyecto: PLANTA PROCESADORA DE SUBPRODUCTO CARNICO.

Autores: Arroyo, Osvaldo – Reyes, Francisco.

Clasificación: Subproducto cárnico. Conserva de origen animal.

Resumen

Los subproductos se consideran a todas las partes del animal que no forman parte de las reses. Se denominan asaduras a los subproductos comestibles que se obtienen en condiciones sanitarias y están sometidas a una inspección por el organismo regulador. Dentro de los no comestibles se encuentran aquellos subproductos que se destinan a la fabricación de productos industriales, tales como: sangre para elaborar fertilizantes, órganos para implantación quirúrgica, como válvulas cardíacas, pelos para brochas, etc.

Se elaborará la planta basándose en un subproducto: él estómago vacuno, pensando en la versatilidad para luego implementar otros procesos. El producto es lavado, cubeteado, salado, envasado y esterilizado. El mismo estará procesado mecánica y térmicamente.

Teniendo en cuenta lo anterior, la política del proyecto es diseñar una planta para introducir productos novedosos para el mercado de la industria cárnica, apuntando a obtener un producto de calidad con valor agregado, de bajo costo y rico en proteínas.

La localización de la planta será el Parque Industrial de la ciudad de Paraná “General Belgrano”, provincia de Entre Ríos.

Como conclusión podemos decir que el proyecto es viable desde el punto de vista económico, por que el tiempo de recuperación de la inversión está dentro de los límites de tiempos normales.

Palabras claves: subproducto cárnico, estómago, producto novedoso, Parque Industrial de General Belgrano.

Diagrama de flujo del proceso

