

**Proyecto:** ELABORACION DE HORTALIZAS SUPERCONGELADAS.

**Autores:** Pautasio, María Cecilia – Subovich, Gladys Ester.

**Clasificación:** Frutas y hortalizas elaboradas.

### **Resumen**

Las hortalizas supercongeladas se elaboran mediante un drástico enfriamiento por debajo de los  $-18^{\circ}\text{C}$ , sin el agregado de conservantes, colorantes ni aditivos. El tratamiento permite mantener las cualidades naturales del alimento, sin provocar la rotura de las células, de modo que una vez congeladas conservan los atributos de las hortalizas frescas.

La empresa proyectada pretende producir bienes o servicios con el fin de satisfacer una necesidad humana a través de la elaboración de hortalizas supercongeladas, inicialmente en sus variedades de Arvejas, Chauchas cortadas, Maíz dulce en grano, Papa en cubos, Zanahoria en cubos y Mezcla de vegetales (ensalada jardinera y ensalada primavera).

Se planea una producción anual inicial de 2000 ton, correspondiente esta cifra al 25% de las 8000 toneladas estimadas producidas en el país durante el año 2000 por las empresas nacionales del rubro. Las herramientas para lograrlo son elaborar un producto a medida del cliente, brindándole un producto con valor agregado y una calidad distintiva. Será necesario además trabajar en la optimización del diseño para lograr bajos costos.

Se ha encontrado el presente trabajo sobre la base de la creencia de que existe un mercado con demanda insatisfecha del producto. Para su elaboración, la zona elegida es el Parque Industrial Sauce Viejo, en la provincia de Santa Fé. Esta zona posee un considerable potencial productivo de materia prima, con una explotación ya iniciada, abasteciendo a industrias y al mercado fresco, y que con la instalación de un nuevo establecimiento de estas características, seguramente continuará con su reestructuración y optimización.

Se considera que la calidad sumada a un precio competitivo son los principales factores que permitirán a los alimentos congelados ganar su espacio en los mercados.

**Palabras claves:** hortalizas supercongeladas, conservación de atributos, Santa Fé.

## Diagrama de flujo del proceso

