

**Proyecto:** INDUSTRIALIZACION DE ARROZ.

**Autores:** Telesca, Silvia Alicia.

**Clasificación:** Alimentos farináceos, cereales, harinas y derivados.

### Resumen

El arroz, junto con el trigo, son los primordiales alimentos de la humanidad y entre ambos disputan el mayor volumen de producción. El arroz tiene su origen en China y en la India, alcanzando el continente asiático a producir en la actualidad las tres cuartas partes del volumen mundial.

En nuestro país se lo conoce desde la colonización jesuítica, adquiriendo verdadera importancia su producción a partir del año 1931, como consecuencia de haberse aplicado fuertes gravámenes a la importación del grano elaborado y en cáscara, produciéndose en consecuencia una rápida expansión principalmente en la zona del litoral.

La planta se ubicará en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia, sobre la Ruta Nacional N°14, km 10. La ciudad de Concordia cumple con una serie de requisitos importantes que favorecen la instalación de la empresa en sus inmediaciones como son:

1. Es la segunda ciudad de la provincia y la más importante de la costa del Río Uruguay.
2. Existen más de 100 establecimientos educativos.
3. Funcionan 11 entidades bancarias.
4. Cuenta con Servicio Electrónico eficiente, suministrado por una Cooperativa que se encuentra conectada a la red nacional.
5. Cuenta con rutas pavimentadas que las comuniquen con todos los centros urbanos importantes del país.
6. El sistema ferroviario existente la comunica al norte, sur y oeste, y con la República Oriental del Uruguay, Brasil y Paraguay.

Estas y otras tantas ventajas la hacen sumamente ideal para la instalación de una empresa en sus inmediaciones.

El proceso de obtención de arroz comienza con el descascarillado de las glumelas (envolturas del grano) para ser consumido. Después, el arroz es sometido al blanqueo que tiene por finalidad eliminar de la superficie del grano de arroz descascarillado (integral) y, del interior hacia el exterior, las diferentes capas de aleurona, así se obtiene el "arroz blanco" y un subproducto pulverulento constituido por los elementos de estas capas externas del cariósido. El arroz blanco sufre luego un pulido o hasta un glaseado, operaciones posteriores destinadas a mejorar la presentación del arroz.

**Palabras claves:** alimento primordial, arroz, Parque Industrial, Concordia.

# Diagrama de flujo del proceso

