

Proyecto: PLANTA ELABORADORA DE EMBUTIDOS SECOS.

Autores: Hurtado, César J. C. – Terruzzi, Roberto A.

Clasificación: Chacinados.

Resumen

Los embutidos secos a pesar de no ser un alimento de primera necesidad, ocupan un lugar importante en la dieta familiar. Por ser un producto cárnico constituido por carne vacuna, porcina y grasa, poseen un alto valor nutritivo.

El objetivo de nuestro proyecto es el de aplicar la tecnología del embutido crudo utilizando conocimientos tecnológicos y científicos, a un caso concreto de un pequeño establecimiento artesanal ya constituido y transformarlo en una actividad jerarquizada desde el punto de vista tecnológico. El producto que se pretende elaborar se diferencia del típico producto “de frigorífico” por sus características artesanales y regionales.

Se pretende diseñar una planta elaboradora para una capacidad de 204 toneladas de embutidos secos teniendo en cuenta la posibilidad de aumentar la capacidad de producción.

La industria estaría ubicada en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia. El mismo está ubicado estratégicamente por su proximidad al centro urbano densamente poblado y es así que posee disponibilidad de mano de obra. Además posee vías de comunicación, disponibilidad de agua, combustible y energía eléctrica.

Palabras claves: embutidos secos, establecimiento artesanal, transformación tecnológica, Parque Industrial, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

