

Proyecto: ELABORACION DE HARINA DE MAIZ.

Autores: Fernandez, María Elena – Rodriguez, María Beatriz.

Clasificación: Harinas, concentrados, aislados y derivados proteicos.

Resumen

El maíz es un milenario cereal que tuvo sus orígenes en América, extendiéndose luego a África, India, Australia y partes más templadas de Europa.

El maíz, después del arroz y el trigo, es el principal alimento básico de los países en desarrollo. Sin embargo, dentro del consumo mundial de maíz, solo la quinta parte se destina a ese fin, siendo utilizado mayoritariamente como forraje.

El producto a comercializar será Harina de Maíz, el cual es obtenido por la molienda del grano limpio. La Harina de Maíz es tanto más apreciada cuanto mayor es el rendimiento, la consistencia, la fragancia y el color de la polenta.

La adopción del método e fabricación de Harina de Maíz se basa fundamentalmente en la discusión de los distintos procedimientos de desgerminación y molienda, comparando las ventajas y desventajas de los mismos.

En la actualidad se emplean principalmente dos métodos, los procesos secos, y los procesos de desgerminación húmedos, con un intensivo acondicionamiento previo. Para decidir el proceso a adoptar es necesario definir que producto final está requiriendo el mercado con respecto a la granulometría y al máximo contenido de grasa.

Uno de los factores determinantes para asegurar el éxito de una empresa, es la correcta localización de la misma. Es necesario realizar diversos estudios que garanticen la óptima ubicación de la planta industrial, teniendo en cuenta la proximidad de la materia prima, la buena disponibilidad de la mano de obra especializada, el suministro de agua y energía, etc. En base a los análisis de los factores anteriormente expuestos, decidimos instalar la fábrica en el Parque Industrial de Paraná.

Palabras claves: harina de maíz, Parque Industrial, Paraná.

Diagrama de flujo del proceso

