

**Proyecto:** PLANTA DE ELABORACION DE EMBUTIDOS CRUDOS SECOS.

**Autores:** Mouesca, Lilibiana – Pereyra, Marina – Yerien, Gustavo.

**Clasificación:** Chacinados.

### **Resumen**

Los salames y salamines son originarios de Europa, fundamentalmente de Italia. En nuestro país fueron los italianos y sus descendientes los que introdujeron y difundieron los chacinados.

La carne vacuna, porcina, grasa porcina y tocino, son la base de la elaboración, varían solamente las proporciones y la calidad de condimentos empleados para cada tipo de chacinado.

Nuestra inquietud o interés sobre el proyecto y diseño de una fábrica de embutidos surgió debido a que nuestra población se caracteriza por ser consumidor de este tipo de alimento. Además pretendemos ofrecer al consumidor una alternativa en embutidos secos que reúna las características organolépticas exigidas.

La planta se ubicara en el Parque Industrial de Avellaneda. La elección del Parque Industrial se debe a la política de promoción para el desarrollo del mismo, implementada por el municipio. Además los servicios que ofrece cubren totalmente las necesidades de nuestra planta.

**Palabras claves:** embutidos, características organolépticas exigidas, Parque Industrial, Avellaneda.

## Diagrama de flujo del proceso

