

Proyecto: PLANTA ELABORADORA DE QUESOS Y DULCE DE LECHE.

Autores: Confalonieri, Mariela Noemí – Montañó Duran, Carlos Rafael.

Clasificación: Alimentos lácteos.

Resumen

En su primera etapa, la planta elaborará 2 tipos de productos:

- Dulce de leche: familiar y repostero
- Quesos: blandos (tipo cremoso) y semiduros (tipo tybo y gouda)

A mediano plazo la planta elaborará también productos frescos: leche fluida y yogur. Si bien estos productos tienen un mayor valor agregado que los de la etapa inicial, su mercado es de mucha mayor competitividad y selectividad por parte de los consumidores.

La capacidad proyectada de la planta es de 1500 Lts/día, provenientes de tambos cercanos. En base a consultas realizadas en empresas del ramo y avalado por técnicos especializados, se sabe que las posibilidades internas de las pequeñas empresas son mayores, por ello se considerará como mercado potencial al total de habitantes de la República Argentina (30.000.000).

La planta industrial se ubicará en el departamento La Capital, a 20 km de la ciudad de Santa Fé, sobre la ruta provincial N° 2, en las inmediaciones de la comuna de Arroyo Aguiar.

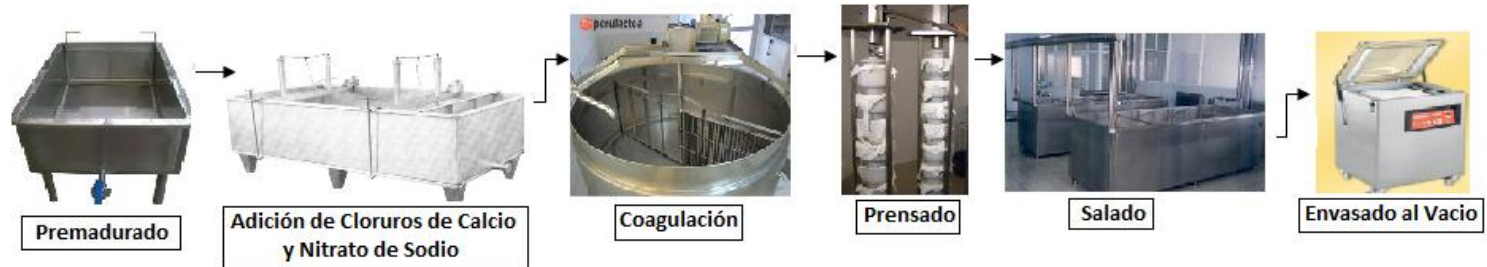
La empresa tiene como objetivos el mejoramiento de la calidad, capacitación del personal, desarrollo de nuevos productos y búsqueda de convenios o intercambios con otras empresas del ramo o instituciones dedicadas al desarrollo tecnológico. Como objetivos a largo plazo pretender ampliar la planta y aumentar la producción.

Se pretende lograr así un posicionamiento estable de la marca con los dos primeros tipos de productos para luego en una segunda etapa lanzarse al mercado de productos frescos con mayor posibilidades.

Palabras claves: dulce de leche, quesos, leche fluida, yogur, La Capital, Santa Fé.

Diagrama de flujo del proceso

Queso cremoso



Dulce de leche

