

**Proyecto:** MALTA PARA CERVECERIA.

**Autores:** Dominguez, Silvia Carolina – Gonzales, José Oscar – Pantaleone, Carlos Antonio.

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

### **Resumen**

Desde hace unos años se viene produciendo un sostenido aumento en el consumo de Cerveza, al cual la industria cervecera no ha podido hacer frente por la insuficiencia en la capacidad instalada.

Este problema también se suscita entre los proveedores de su principal materia prima: las malterías. Es por ello que el objetivo de este trabajo es que con la malta que producimos se cubran, en parte, estas deficiencias.

La empresa se ha propuesto implementar un sistema de asesoramiento a productores, con la posibilidad de ayuda financiera. Esto evitará, en parte, que se deba importar malta. Para esto se debe comenzar con una expansión en el campo con mayor cantidad de hectáreas sembradas y por supuesto con mayores rindes.

También se pretende exportar nuestro producto a países como Brasil y Uruguay, con elevado consumo per-cápita, cuyas industrias padecen problemas similares a los nuestros.

Además se quiere elaborar un producto de calidad estándar, acorde a las exigencias de la industria cervecera. No se descarta la posibilidad de elaborar malta para otros fines

La ubicación de la planta será en la ciudad de Olavarría. Ésta constituye un poderoso polo industrial, donde en sus dos Parque Industriales están afincados empresas de importancia en el orden nacional e internacional.

**Palabras claves:** malta, asesoramientos, Parque Industrial, Olavarría.

## Diagrama de flujo del proceso

