

Proyecto: RE-INGENIERIA DE UNA PLANTA ELABORADORA DE QUESO CREMOSO UBICADA EN LA CIUDAD DE FEDERAL.

Autor: Krunfli, Nadia Andrea – Silva, Noelia Mariana.

Clasificación: Quesos de pasta blanda. Queso cremoso.

Resumen

Este proyecto se llevó a cabo con la finalidad de verificar si resultará viable la reestructuración de una cooperativa elaboradora de quesos. Esta planta se encuentra instalada en el departamento Federal, zona con poco desarrollo de la actividad tambera.

Este establecimiento cuenta con equipamiento en buen estado que no es utilizado, se desaprovecha el valor agregado del suero, que se desecha como efluente. Además, las actividades no se llevan a cabo dentro del marco de reglamentación vigente.

Consecuentemente, se decide elaborar queso cremoso mediante la incorporación de personal, infraestructura y equipamiento con la finalidad de mejorar el desarrollo del proceso. El objetivo es aumentar la capacidad de producción de manera significativa y alcanzar un producto inocuo y estandarizado.

Con estas mejoras, se obtendrá un producto cuyo costo de producción será de U\$\$ 86.347 mensuales, con un valor de venta de U\$\$ 4,25. Éste costo se ve muy afectado por el valor del flete de la materia prima, ya que ésta debe ser transportada desde localidades lejanas. Para aminorar este efecto y evitar que el suero sea desechado, se propone venderlo en las industrias que lo procesan. Posteriormente, recolectar la leche de los tambos situados en sus cercanías.

Para llevar a cabo estas mejoras, se requiere una gran inversión. Por lo tanto, se solicitará un crédito de U\$\$ 513.024 otorgado por el Banco ciudad, cuya tasa de interés es de 7% anual. Este monto cubre el 80% de la inversión y el 20% restante será aportado por los integrantes de la cooperativa.

En cuanto al aspecto económico, el proyecto tal como está planteado no resulta rentable. Sin embargo, esta situación puede mejorarse. Para ello se propone aumentar el volumen de producción y hacer énfasis en el incentivo a los productores, con el fin de aumentar el desarrollo de la actividad tambera, y así reducir el costo por flete.

Palabras claves: queso cremoso, reestructuración, aumento de producción.

Project: RE-ENGINEERING OF A CREAMY CHEESE ELABORATOR PLANT LOCATED IN THE CITY OF FEDERAL.

Abstract

The objective of this project was assessing the feasibility of re- structuring a cream cheese manufacturing plant. This plant is located in Federal, Entre Ríos, area with an underdeveloped dairy activity.

The facility has equipment in good condition that is not used, therefore whey added value is wasted as effluent. In addition, activities are not performed within the regulatory framework.

Consequently, it is decided to hire personnel, make additions to the existing infrastructure and add new equipment in order to improve the cream cheese process development.

All these improvements will allow manufacturing cream cheese at U\$S86.347 monthly cost and with a final sale price of U\$S 4,25. This figure is significantly affected by raw material shipping costs, as fresh milk is transported from remote towns. In order to decrease this effect and avoid wasting the whey, selling it to nearby whey processing industries is suggested. Thus, milk collection from dairy farms close to these plants will contribute to lower shipping costs.

An important investment is required to carry out the projected actions. Therefore, a U\$S 513.024 loan will be requested from the Banco Ciudad with a 7% annual interest rate. This amount will cover 80% of the total investment while the remaining 20% will be covered by the cooperative members.

As for the economic aspect, the project is not profitable. However, the situation may be improved by increasing production volume. Farmers will be encouraged to further develop dairy activities in order to reduce shipping costs.

Keywords: cream cheese, re- structuring, process development.

Diagrama de flujo del proceso

