

Proyecto: CEREZAS GLASEADAS.

Autores: Percara, Laura – Tonello, Josefina.

Clasificación: Frutas y productos derivados.

En los últimos años, la producción cerecera ha crecido vertiginosamente en la Patagonia Sur.

El epicentro de la actividad se sitúa en el Valle de Sarmiento, de unas 42.000 hectáreas, uno de los tres valles más importantes de Chubut. Pero, dentro de la provincia, otra de las zonas que está creciendo fuertemente en esta actividad es la del Valle Inferior del Río Chubut (que comprende las localidades de Rawson, Trelew, Gaiman, Dolavon y 28 de Julio).

En este proyecto se estudian y evalúan las ventajas y desventajas económicas, financieras, técnicas e institucionales de la instalación de una planta de industrialización de cerezas que permita el aprovechamiento de la fruta que no se exporta, logrando además el aumento del valor agregado de las cerezas y una ampliación de su mercado de ventas.

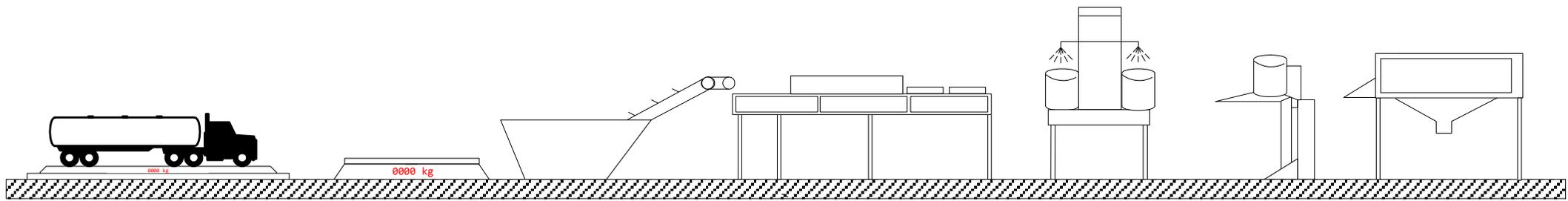
Esta planta está diseñada para instalarse en la ciudad de Trelew, está diseñada para procesar 3.255 Tn/día de fruta, que luego de 56 días en un confitador, serán envasadas en bolsas de 5 y 10 kg.

El proceso comienza con la recepción, descarga, pesaje, volcado y lavado de las cerezas. Luego se seleccionan, descartando frutas no aptas para confitar. Se conservan en metabisulfito de sodio o potasio y sales de calcio y se vuelcan para ser despalladas, tamañadas y descaroizadas, seguido de una tinción y confitado, donde las frutas ganan un 43% de peso, luego se envasan, se palletizan y se almacena para su posterior distribución y comercialización.

Se dimensionaron los equipos adecuados, y se distribuyó en el espacio, teniendo en cuenta la facilidad de tránsito de personas y materiales. Se diseñaron las obras civiles, y se definió el organigrama de la empresa teniendo en cuenta su tamaño, su estructura y el proceso.

Del análisis de costo se desprende que el proyecto es rentable a pesar de que se produce 3 meses al año. La rentabilidad podría incluso incrementarse elaborando otros productos que no requieran inversión (cerezas en pasas) o que soliciten inversión mínima (otras frutas confitadas).

Palabras claves: cerezas, glaseado, confitado.



Recepción

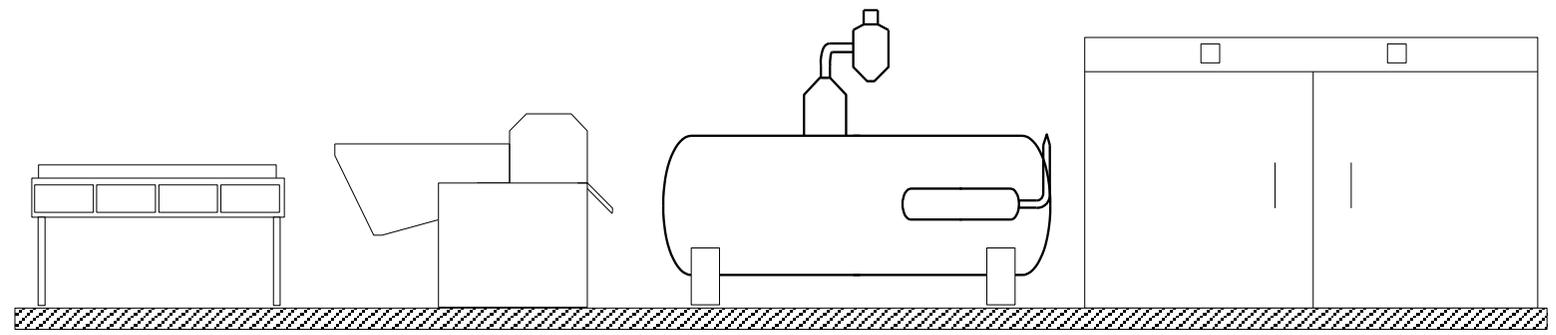
Pesado

Selección y lavado

Impregnación

Volcado

Despalillado



Tamañado

Descarozado

Confitado

Almacenamiento