

# ESTUDIO DE LA FACTIBILIDAD DE INSTALAR UNA PYME ELABORADORA DE QUESO PATEGRÁS CON CULTIVO ADJUNTO PROBIÓTICO EN EL PARQUE INDUSTRIAL GENERAL BELGRANO DE LA CIUDAD DE PARANÁ, ENTRE RÍOS

MARIANA JIMENEZ VEUTHEY  
BLAS ALFREDO TITO

---

**RESUMEN:** Un proyecto industrial de índole alimenticio es la búsqueda de una solución inteligente al planteo de un problema o necesidad propuestos por los consumidores. Actualmente los alimentos probióticos ofrecen un medio adecuado para la ingesta de microorganismos beneficiosos para la salud. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) define los probióticos como microorganismos vivos que ejercen una acción saludable al ser administrados en cantidades comprendidas entre  $10^6$  y  $10^9$  UFC/g, que correspondería a una ingesta semanal de 300 a 400 g ó ml de alimento funcional. Diferentes estudios han demostrado que el queso Pategrás resultó ser un producto adecuado para su desarrollo como alimento funcional ya que es capaz de mantener en su matriz altas poblaciones de microorganismos probióticos. Teniendo en cuenta que el mercado de quesos es muy competitivo, una estrategia de inserción en el medio sería mediante la elaboración de alimentos funcionales, tal el caso de quesos con probióticos que, además, agregaría valor a los quesos regionales. En función de lo expuesto, el principal objetivo de este proyecto industrial fue analizar la factibilidad económica de instalar una planta capaz de producir queso Pategrás con probióticos (*Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus paracasei* y *Bifidobacterium lactis*) en el Parque Industrial General Belgrano de la Ciudad de Paraná, Entre Ríos. Se estimó que el mercado abarcaría el 1% de las poblaciones correspondientes a los Departamentos de Paraná, Concordia y Gualeguaychú. Se consideraron proveedores de materias primas e insumos establecidos principalmente en las Provincias de Buenos Aires, Entre Ríos y Santa Fe. Se determinó que, tras la comercialización mensual de 5500 unidades de 400g de queso pategrás con probióticos a \$38 la unidad, el proyecto es viable y rentable con un tiempo de recupero de la inversión inicial de 7 años aproximadamente.

**Palabras clave:** queso Pategrás, probióticos, factibilidad, Entre Ríos.