

#19/2017

30 de mayo de 2017

INTERNACIONAL

Contenidos

. PROYECTO PLANTA ELABORADORA DE ALIMENTOS

Desde la Cámara Española de Comercio de Chile se han puesto en contacto con esta CÁMARA DE COMERCIO DE GIJÓN, a través de Cámara España, puesto que necesitan contactar con empresas españolas que puedan proveer de equipamiento, materiales, construcción y en general cubrir todas las líneas de producción de una planta de producción de comida que se realizará en menos de un año en Santiago de Chile.

La empresa interesada estará de visita la segunda y tercera semana de Junio y sería interesante poder visitar aquellas fábricas interesadas en proveerles.

En el cuadro adjunto que se remite, se ha elaborado un resumen del mismo para facilitar la información.

Aquellas empresas interesadas en este proyecto, han de ponerse en contacto con:



Marcela Reyes Figueroa
Gerente Comercial

Cámara Oficial Española de Comercio de Chile
Carmen Sylva 2306 – Providencia, Santiago
Fono: (+56-2) 22317160
www.camaco.es.cl

PROYECTO PLANTA ELABORADORA DE ALIMENTOS

1. ANTECEDENTES GENERALES:

Con la finalidad de dar cumplimiento a las estrategias de la empresa que buscan dar cumplimiento a los 4 pilares de nuestra organización, se establece la posibilidad de contar con una planta elaboradora de platos preparados, satisfaciendo los siguientes aspectos:

- **PRODUCTOS:** lograr estandarización de los productos que ofertamos como empresa, entregando una alta calidad con un sabor casero estable bajo cualquier condición de entrega.
- **PROCESOS:** establecer una estructura de procesos en nuestros contratos, que nos permita satisfacción de los clientes. Para esto fomentaremos una cocina de ensamblaje, la cual consiste en recibir las preparaciones listas o todas las partes de una preparación listas, pero por separado, que se ensamblan con la finalidad de obtener el mayor cuidado y potencialidad en el sabor y presentación.
- **PATIO DE SERVICIO:** derivar todos los pre-procesos a la planta, con la finalidad de realizar sólo procesos de ensamblaje, retermalización y montaje, por lo que el espacio requerido para área de producción se minimiza, destinando el mayor espacio posible a otorgar comodidad, espacio y ambientación para los comensales.
- **PERSONAS:** la redistribución o requerimiento de personal, según este nuevo requerimiento, implica una profesionalización y canalización de responsabilidad en una menor cantidad de recurso.

Antecedentes en Consideración	<p>Para dar satisfacción a las necesidades de nuestras operaciones, se establece un ordenamiento de las preparaciones ofertadas, obteniendo con esto un criterio para la estructuración de los platos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Línea Producción 1 - Calor Húmedo Sous Vide Productos Enteros - Línea Producción 2 - Calor Seco Productos Enteros Sous Vide Productos Enteros - Línea Producción 3 - Calor Mixto Productos Salteados - Línea Producción 4 - Calor Mixto Productos Picados - Línea Producción 5 - Calor Húmedo Pasta - Línea Producción 6 - Calor Mixto Acompañamientos - Línea Producción 7 - Calor Seco Gratinados - Línea Producción 8 - Calor Húmedo - Mixtas - Línea Producción 9 - Preparaciones Cafeterías
-------------------------------	---

Líneas de pre elaboración	<ul style="list-style-type: none"> - Verduras - Carne molida - Carnes porcionadas frescas - Molida moldeada - Pescados - Pollo porcionado - Churrasco - Carnes porcionadas congeladas
Nombre del Proyecto	Planta Elaboradora de Preparaciones
Duración de la Etapa de Proyecto y Construcción	1 año
Energías disponibles	<p>Electricidad: se debe dimensionar para la contratación requerida y dimensionamiento de generador eléctrico.</p> <p>Gas: se debe contar con cálculo para dimensionar bombona.</p> <p>Agua: se dispone de agua potable de la red pública. Además, se dispone de pozo el cual debe ser dimensionado en cuanto a caudal y regularizado para determinar su uso. Adicionalmente se debe considerar estanques pulmones para auto abastecimiento para 3 a 4 días.</p>

2. OBJETIVOS DEL PROYECTO

- Contar con proveedores que nos otorguen el equipamiento necesario para todas las líneas de producción requeridas.
- Lograr líneas de proceso ofertada por los diversos proveedores, que puedan ser visitadas de forma práctica.
- Determinar el grado de cobertura que se obtendrá en kg por línea de producción, en relación al requerimiento actual y futuro estimado de la empresa.
- El requerimiento de producción considerará las unidades de negocio de B&I, Salud, Minería y PAE.

3. DEFINICIÓN DE LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN

LINEA PRODUCCION 1 - CALOR HUMEDO SOUS VIDE PRODUCTOS ENTEROS
VACUNO
CERDO
POLLO
PAVO
PESCADOS
VERDURAS

**LINEA PRODUCCION 2 - CALOR SECO PRODUCTOS ENTEROS SOUS VIDE
PRODUCTOS ENTEROS**

VACUNO

CERDO

POLLO

PAVO

PESCADO

ANTICHUCHOS

ESCALOPAS . APANADOS

CHURRASCO

EMBUTIDOS (VIEN-CHORI-LONG- PIRET-PANITA)

PAPAS

VERDURAS

LINEA PRODUCCION 3 - CALOR MIXTO PRODUCTOS SALTEADOS

SALTEADOS - SALTADOS

CHAPSUI

FAJITAS

MONGOLIANO - PEKIN - OREINTAL - CHAUMIN

WOK

LINEA PRODUCCION 4 - CALOR MIXTO PRODUCTOS PICADOS

HAMBURGUESAS

ALBONDIGAS

ASADO ALEMAN

CROQUETAS

PASTEL CARNE

LINEA PRODUCCION 5 - CALOR HUMEDO PASTA

PASTAS

LINEA PRODUCCION 6 - CALOR MIXTO ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS

VERDURAS

ARROZ

LINEA PRODUCCION 7 - CALOR SECO GRATINAODS

LASAÑAS

PASTELES

BUDINES

FLANES

GRATINADOS

QUICHE

TACOS

PANQUEUQUES

TORTILLON

CHUPE

PINO ATUN

LINEA PRODUCCION 8 - CALOR HUMEDO - MIXTAS

SOPAS CONSOMES

CREMAS

LEGUMBRES

GUISOS - ESTOFADOS

CALDOS COMPUESTOS

SALSAS COMPUESTAS

LINEA PRODUCCION 9 - PREPARACIONES CAFETERIAS

ENSALADAS

SANDWICH MOLDE

SANDWICH MARRAQUETA

ENSALADA FRUTA VASO

YOGURT VASO

PIZZAS

JUGO PULPA

4. REQUERIMIENTO DE PRODUCCIÓN ESTIMADO POR LÍNEA

LÍNEAS PRELIMINARES	KG DÍA		
	B&I-Salud-Minería	PAE	TOTAL
VERDURAS	4.039	63.239	67.278
CARNE MOLIDA	273	1.237	1.509
CARNES PORCIONADAS FRESCAS	4.418	10.522	14.940
MOLIDA MOLDEADA	383	3.703	4.087
PESCADOS	519	1.863	2.382
POLLO PORCIONADO	0	15.674	15.674
CHURRASCO	371	6.278	6.649
CARNES PORCIONADAS CONGELADAS	0	0	0
	10.003	102.515	112.518

- Verduras: considerar lavado y procesado en diferentes cortes según requerimiento
- Carne Molida: realización de carne molida con diferentes porcentajes de MG
- Carnes porcionadas frescas: carnes moldeadas y cortadas en gramajes según requerimiento de clientes o proceso
- Molida Moldeada: hamburguesas, albóndigas, apanados
- Pescados: cortado en porciones según requerimiento de cliente o proceso.
- Pollo Porcionado: es un proceso manual para disminuir volúmenes de envasado según compra (compra viene en volumen de 10 o q5 kg y envasarlos en bolsas de 1 kg, por ejemplo)
- Churrasco: cortes de 70 g, envasados en flowpack (1, 2 o 3 unidades por envase)
- Carnes porcionadas congeladas: cortes de carnes frescas o ambientadas y congeladas para su distribución

	KG AL MES			KG AL DÍA		
	B&I-Salud-Minería	PAE	TOTAL	B&I-Salud-Minería	PAE	TOTAL
Línea producción 1 - calor húmedo sous vide productos enteros	26.374	92.910	119.284	1.319	4.645	5.964
Línea producción 2 - calor seco productos enteros sous vide productos enteros	77.994	68.732	146.726	3.900	3.437	7.336
Línea producción 3 - calor mixto productos salteados	18.034	0	18.034	902	0	902
Línea producción 4 - calor mixto productos picados	11.602	25.440	37.042	580	1.272	1.852
Línea producción 5 - calor húmedo pasta	28.816	103.956	132.772	1.441	5.198	6.639
Línea producción 6 - calor mixto acompañamientos	47.494	294.081	341.575	2.375	14.704	17.079

	KG AL MES			KG AL DÍA		
	B&I-Salud-Minería	PAE	TOTAL	B&I-Salud-Minería	PAE	TOTAL
Línea producción 7 - calor seco gratinados	20.080	62.253	82.333	1.004	3.113	4.117
Línea producción 8 - calor húmedo - mixtas	93.962	329.275	423.237	4.698	16.464	21.162
Línea producción 9 - preparaciones cafeterías	54.088		54.088	2.704	0	2.704
				18.922	48.832	

5. DEFINICIÓN DE ÁREAS REQUERIDAS PARA LOS PROCESOS

ÁREA	PROCESO	DESCRIPCIÓN	MATERIA PRIMA	CONDICIONES AMBIENTALES	EQUIPO
RECEPCIÓN MP	Recepción y Almacenamiento de Abarrotes	La recepción de abarroses, considera las necesidades de producción diarias para los procesos proyectados.	Toda materia prima que no requiere condición de temperatura para su almacenamiento.	Ambiente fresco y seco	Balanza
					Balanza
	Recepción y Almacenamiento de productos refrigerados y congelados	Se recibe los requerimientos de materias primas requeridos para los procesos de producción del día según procesos proyectados	Frisados Carnes al vacío refrigeradas Carnes congeladas en proceso de descongelamiento o ambientación	0°C a 5°C	Cámara de Refrigerado
			Carnes congeladas para proceso de maquilado	inferior a -18°C	Cámara de Congelado
PREPROCESOS	Mezcla y pesaje de condimentos	Según requerimientos del plan de producción del día se dispone el pesaje de los micronutrientes requeridos	Condimentos, aliños y especias	Ambiente fresco y seco	Balanza
	Pre proceso de verduras (sanitizado y picado)	Lavado y Sanitizado de verduras	Verduras a granel Verduras pre elaboradas	16°C	
		Picado de verduras según necesidades de producción	Verduras, Hortalizas, Flores y Frutos	16°C	Procesadora industrial
	Acondicionamiento de carnes y cortes preliminares	Aireación de carnes al vacío. Disposición de productos fuera de sus envases para maquilado. Cortes primarios en caso de ser necesario Pesaje para armado de batch de producción	Carnes al vacío de ave, cerdo y vacuno Carnes congeladas de ave, cerdo y vacuno	16°C	Cortadoras de Hueso
					Balanzas
Pesaje Mayor de Ingredientes	Pesaje de ingredientes mayores abarroses	Abarroses	T° Ambiente	Balanzas	

PROCESOS	Sala de Proceso Cook and Chill	Preparaciones cocidas cárnicas Preparaciones de arroz	Carnes frescas porcionadas Arroz e ingredientes	16°C	Selladora para bolsas
					Tina cocción
					Tina enfriamiento
					Transportador
		Preparaciones cocidas cárnicas	Carnes porcionadas		horno convector
		Preparaciones cocidas de platos preparados	Abarrotes, frizados, condimentos porcionados		Abatidor
		Guisos	Abarrotes, frizados, condimentos, carnes porcionadas		Marmitas
					Bomba succión
					Clipeadora
					Chiller
	Porcionado y Envasado de Platos Individuales	Porcionado y envasado de Platos individuales	Productos en tránsito de las áreas de proceso	16°C	Envasadora para platos individuales
					Balanza
	Proceso de carnes Crudas y Congeladas	Porcionado y envasado de carnes crudas frescas y congeladas	Materias primas cárnicas Congeladas y refrigeradas	16°C	Balanzas
					Cortadora de Churrascos
					Cubeteadora de carnes
					Selladoras para bolsas
					Envasadora flowpack para churrascos
	Túnel de Congelado	Congelamiento rápido para productos ambientados para proceso de corte y porcionado	Carnes congeladas ambientadas para procesos de porcionado y corte	16°C	Túnel de Congelado
	Productos para Cafetería	Elaboración y envasado de ensaladas y sándwich	Pan, cecinas, vegetales, margarinas, mayonesa, salsas, carnes, pescados, encurtidos, frutas, frutos secos	16°C	Balanza
					Envasadora Vacío / AM
				Envasadora envases individuales	
				Visicooler	

ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE PRODUCTOS TERMINADOS	Almacenamiento productos refrigerados	Almacenamiento de productos terminados refrigerados (envases individuales, bolsas cook and chill, sándwich, ensaladas, carnes crudas porcionadas).	Productos terminados envasados	0°C a 5°C	Cámara de Refrigerado
	Almacenamiento productos congelados	Almacenamiento en condición de congelación para productos que se distribuirían congelados	Carnes crudas congeladas, Churrascos	inferior a -18°C	Cámara de Congelado
	Cámara preparación de pedidos y despacho	Zona para la mantención de los productos destinado a despacho, provenientes de las 2 cámaras.	Productos terminados envasados y carnes crudas y congeladas envasadas	10°C	Cámara baja temperatura
					Balanza
LAVADO DE UTENSILIOS					
LABORATORIO					
DE DESARROLLO Y DEGUSTACIÓN					
OS PERSONALES					
VESTIDORES PERSONALES					
COMEDORES PERSONALES					
IOFINAS					
SALA DE MÁQUINAS					