

CEMSUR

Precompetitivo

Eficiencia, productividad y calidad para el desarrollo tecnológico de la industria de alimentos.

Zugarramurdi A., Gadaleta L. (CONICET), Parin M. A. (CONICET)

Este estudio tiene como objetivo analizar la influencia de las variables tecnológicas en la industrialización de alimentos (entre otras, eficiencia de producción, calidad de la materia prima, productividad) sobre los costos de producción y la calidad final del producto para mejorar la competitividad del sector productivo.

En este trabajo, se analiza la factibilidad de nuevas inversiones, los requerimientos de insumos de las plantas de alimentos existentes y la implementación de los sistemas de aseguramiento de la calidad mediante la aplicación de los procedimientos y técnicas de la Ingeniería Económica.

Las variables de estudio son múltiples pero pueden ser combinadas en cuatro grandes aspectos relacionados recíprocamente: mercado, ingeniería de la producción, inversión y costos de producción.

Se observan parámetros de suma importancia como la calidad de la materia prima e insumos y las pérdidas y/o desperdicios de todo tipo, pues están ligados a los costos de producción a través de conceptos como productividad, rendimientos y eficiencia. El impacto de esos parámetros es aún mayor, pues provocan un incremento adicional de mano de obra y la reducción en la capacidad de producción.

A su vez, se determinan los factores costo-capacidad para distintas industrias de alimentos, que muestran la relación entre la inversión fija y la capacidad de producción.

Se determina la relación entre los costos de procesamiento, el precio y la calidad de los alimentos con las variables de proceso y la calidad de los insumos utilizados.

Se analiza la estructura de los costos totales de producción para distintas industrias de alimentos, donde se muestra que la suma de los costos de materia prima y mano de obra oscila entre el 60 al 80 %. Por ello, es necesario optimizar la utilización de insumos para lograr una reducción de costos en el procesamiento de alimentos.

- Estudios de Factibilidad técnico-económico para la presentación ante la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC) de Proyectos de Innovación Tecnológica Ley 23.877 para:
 - Preservas de pescado.
 - Ensilado de pescado para alimentación animal.
 - Preservas de carne ovina
- Convenio con CORFO, Municipalidad de Villarino e INTA. Estudio técnico-económico de la producción de vegetales deshidratados.

- Convenio CEMSUR-CITEP/INTA-Trelew. Estudio técnico-económico de una planta integral para elaborar productos frescos, en conservas y preserves a partir de carne ovina patagónica.

Para mayor información contactarse con: Aurora Zugarramurdi en CEMSUR (Centro Regional Sur) (citep@mdp.edu.ar)

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

| [Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |