

Planta de elaboración de snacks ecológicos en Logroño

Lara Muro Vargas

Tutoría: M.^a de las Mercedes Díaz del Río y M.^a del Carmen Olarte Martínez

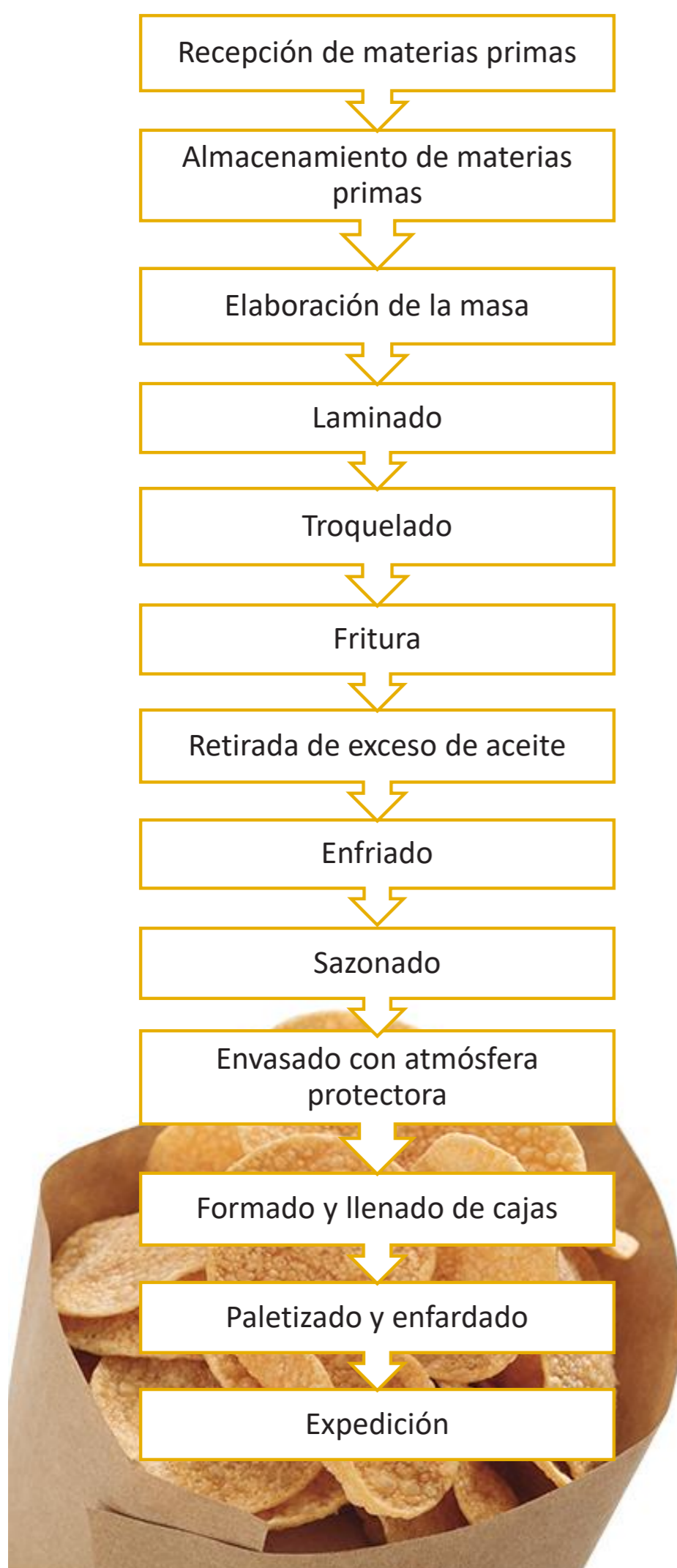
Introducción

Se decidió producir snacks ecológicos, **chips de garbanzo** que después se fríen, se sazonan y se envasan en atmósfera protectora, por tratarse de un aperitivo con **mayor contenido en proteínas y más saludables** que las chips de patata comunes, además de ser un producto relativamente **novedoso** y en auge.

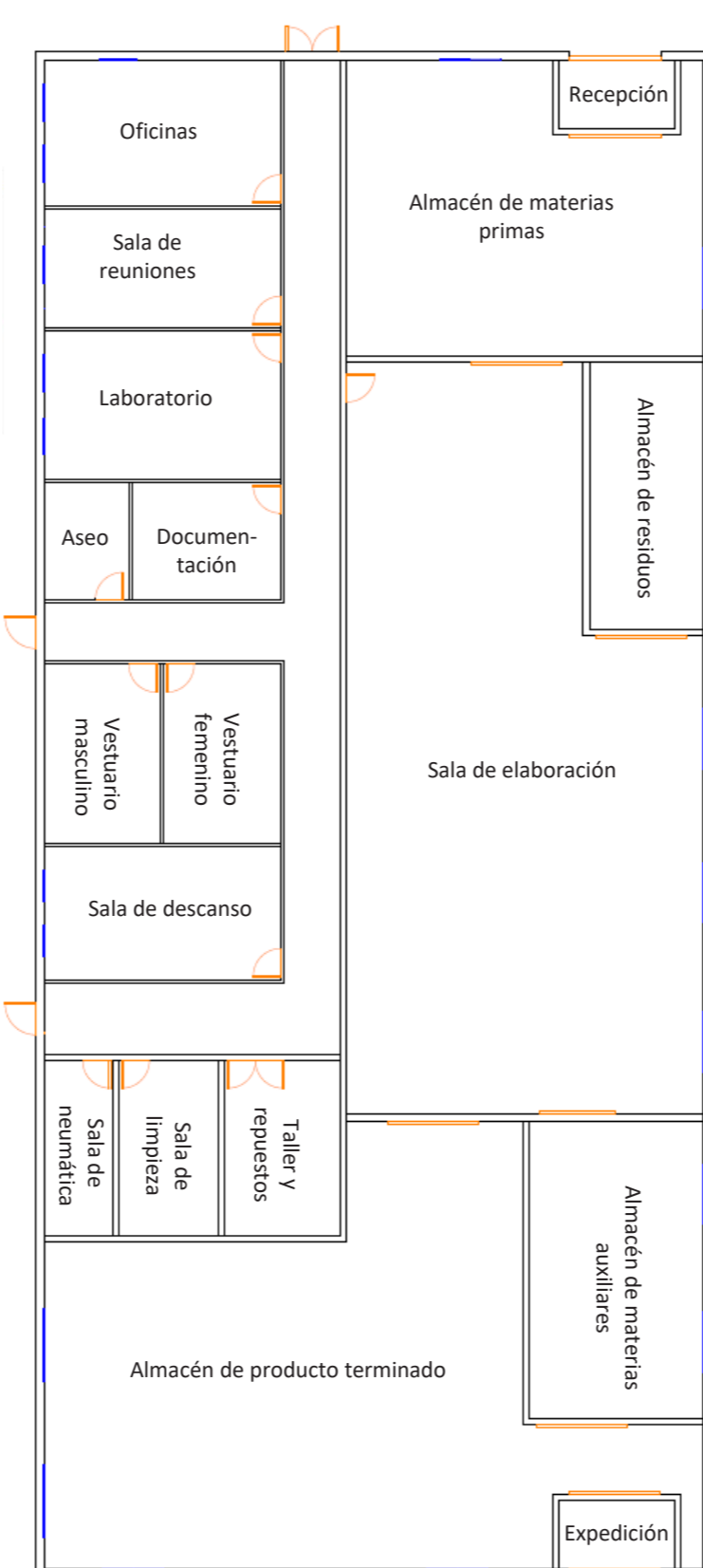
Objetivo

Diseño y construcción de una planta de elaboración de snacks ecológicos, con una capacidad de producción anual de **69.120 kg** (570.000 bolsas de 120 g).

Diagrama de flujo



Distribución en planta



Ubicación del proyecto



Parcela nº 06 polígono La Portalada III Logroño (La Rioja) Superficie: 6.131 m²

Ingeniería del proyecto

Ingeniería el proceso
Obra civil
Instalación de saneamiento
Instalación de fontanería
Instalación eléctrica
Instalación neumática
Instalación de protección contra incendios

- ✓ Cumple con la normativa vigente.
- ✓ Posee los equipos e instalaciones necesarios.

Presupuesto y viabilidad económica

Presupuesto de ejecución material	790.649,53 €		
Presupuesto de ejecución por contrata	1.138.456,26 €		
VAN	TIR	Pay-back	B/In
7.527.977,65 €	26,20%	5 años	4,14 €

En base a los criterios de rentabilidad analizados y los resultados obtenidos de estos, se puede concluir que este proyecto **es rentable**.

PCC

Fritura
Envasado en atmósfera protectora
Enfriamiento