

Planta de elaboración de platos precocinados en Logroño

Lucía Reinares Ruiz

Tutores: Alberto Tascón Vegas y María Elena González Fandos

Objeto

Diseño y construcción de una planta destinada a la elaboración de platos preparados.

Solomillo de cerdo con salsa de champiñones y nata

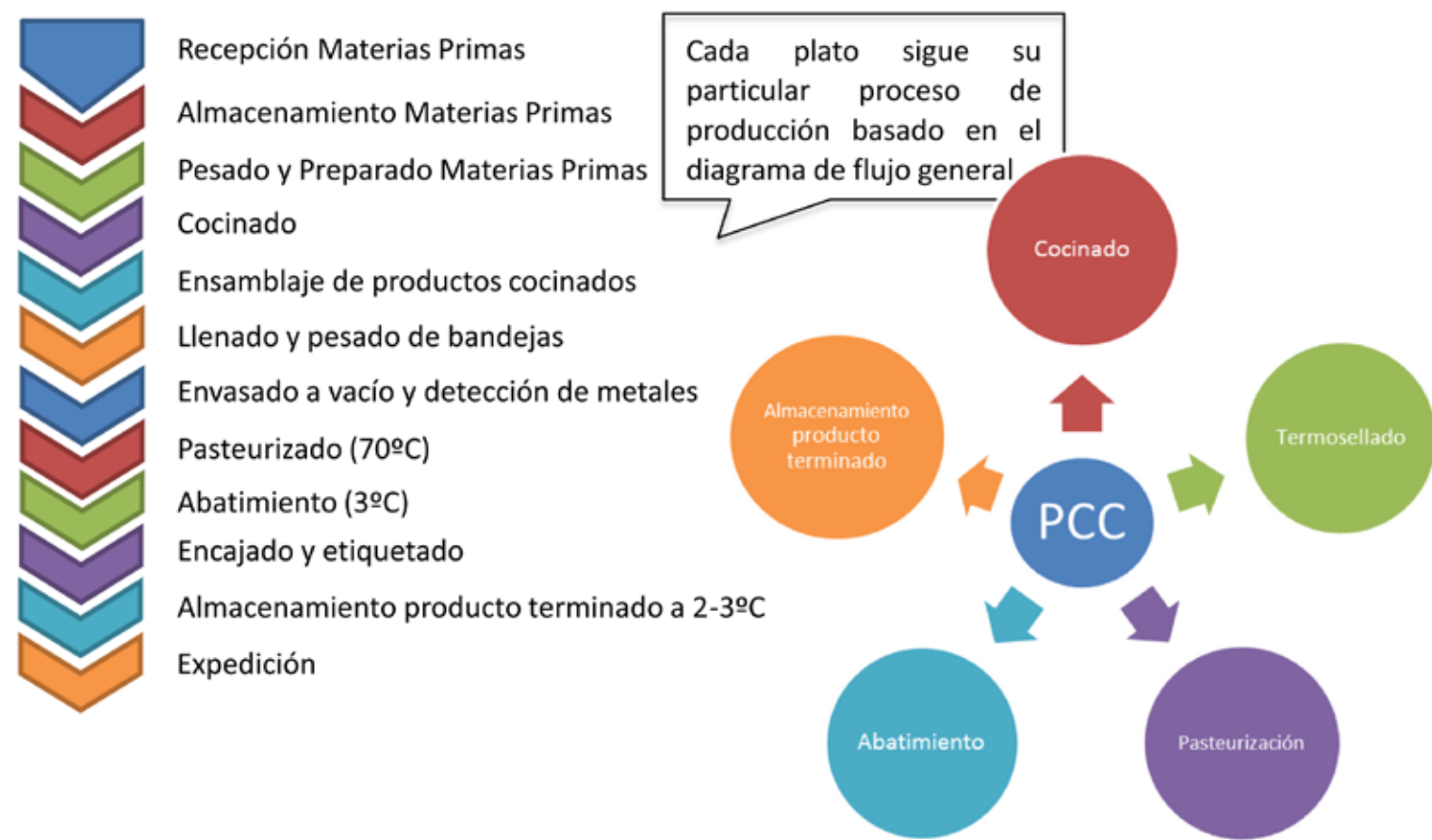
Entrecot con queso Camerano y pimientos del piquillo

Bacalao con tomate y pimientos del piquillo

Plan de producción semanal (300 platos/día)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Plato1. Solomillo	Plato1. Solomillo	Plato2. Entrecot	Plato2. Entrecot	Plato3. Bacalao

Diagrama de flujo general para los tres platos



Cada plato sigue su particular proceso de producción basado en el diagrama de flujo general

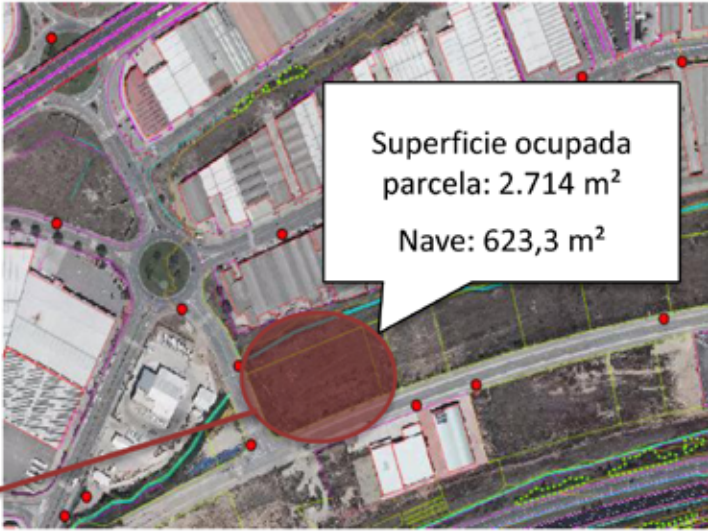
Ingeniería del proyecto

Ingeniería del proceso
Obra civil
Red de Saneamiento y Pluviales
Instalación de Fontanería
Instalación contra incendios
Instalación frigorífica
Instalación eléctrica

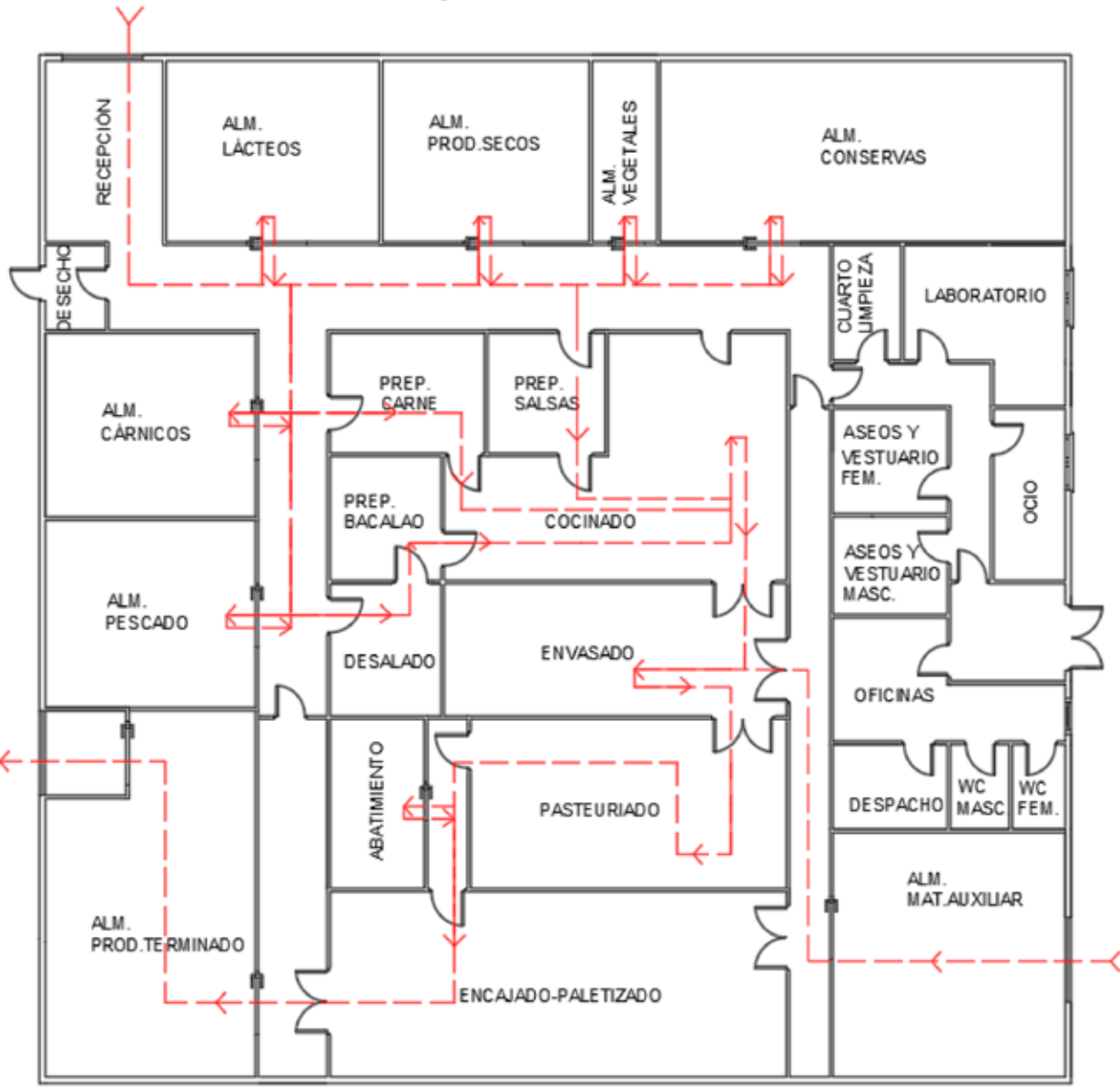
Cálculos realizados para la planificación y construcción de los distintos aspectos que componen la industria

Ubicación

La nave se encuentra en el Polígono Industrial La Portalada II, localizado en el municipio de Logroño (La Rioja).



Distribución en planta de la industria



Presupuesto y viabilidad económica

Presupuesto de Ejecución Material	513.162,15 €
Presupuesto de Ejecución por Contrata	738.902,18 €

VAN	TIR	PAY-BACK	B/In
2.768.289,99	23%	9	3,75

En base a los resultados obtenidos en los diferentes criterios de rentabilidad analizados se puede llegar a la conclusión de que este proyecto es rentable.