

IES Valle del Jiloca
2º FPB INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Avda de Zaragoza s/n
44200 Calamocha-Teruel

PROYECTO EMBUCHEESE®

PROYECTO DESARROLLO “QUESO EMBUTIDO”



2º FPB

15/02/2017

Contenido

1	JUSTIFICACIÓN.....	3
2	NOMBRE	3
3	FOTOS	3
4	INGREDIENTES.....	4
5	DIMENSIONES.....	4
6	COSTES DE PRODUCCIÓN.....	4
7	BALANCE ECONÓMICO.....	4
8	PROCEDIMIENTO	5

1 JUSTIFICACIÓN

El proyecto consiste en la puesta en marcha de una idea innovadora en el aula, relacionada con la industria alimentaria para poder patentarla y venderla a futuros clientes.

La idea se fundamenta en el desarrollo de un queso embutido, el cual funde al calentarlo y tiene varios usos:

- Pare extender sobre tostadas
- Para aperitivos
- Bocadillos
- Pizzas
- Acompañar a la pasta y carnes.
- Ensaladas

2 NOMBRE

EMBUCHEESE®

3 FOTOS



4 INGREDIENTES

INGREDIENTES	TOTAL	PORCENTAJE
QUESO CURADO DE CABRA	1300 g	42%
LECHE CRUDA DE CABRA	1500 g	48%
PROTEÍNA LACTEA	240 g	8%
SALES FUNDENTES	45 g	1%
SAL COMÚN	40 g	1%

5 DIMENSIONES

MAGNITUD	
LONGITUD (mm)	150
PESO UNITARIO (G)	95
RADIO DE LA SALCHICHA (mm)	25
VOLUMÉN (mm ³ /ml)	73631/73,631
DENSIDAD (g/ml)	1,29

6 COSTES DE PRODUCCIÓN

INGREDIENTE	PRECIO €/KG	TOTAL	PORCENTAJE	PRECIO €/ KG DE QUESO	PRECIO €/100 g queso
QUESO CURADO DE CABRA	6	1300 g	42%	3,452	0,3452
LECHE CRUDA DE CABRA	0,85	1500 g	48%		
PROTEÍNA LACTEA	6	240 g	8%		
SALES FUNDENTES	4	45 g	1%		
SAL COMÚN	0,40	40 g	1%		

7 BALANCE ECONÓMICO

COSTE	0,3452 €/unidad
PRECIO DE VENTA	1 €/unidad
BENEFICIO	0,6548 €/unidad

8 PROCEDIMIENTO

