

Trabajo Práctico: Hamburguesas

La materia prima (carne) se recibe en planta y se almacena en cámara frigorífica. Luego, para dar comienzo a la producción, se saca el cuarto de res de la cámara y se lo traslada hacia la mesa de depostes, donde se le extraen los huesos y toda grasa visible. Esta operación se realiza manualmente.

A continuación se procesa la carne en la picadora. Una vez picada la carne, se le agrega una mezcla integral en forma de polvo en una proporción de 6.55 kg por cada 100 kg de carne, compuesto de condimento entre otras cosas. Dicho integral funciona como antioxidante y preservador del color.

Luego sigue el mezclado, donde se amasa la materia prima en proceso. Este es un proceso batch, es decir que se carga la mezcladora, se mezcla durante 10 minutos y se descarga.

A continuación siguen los procesos de embutido y formado, los cuales se realizan en línea. La embudidora realiza la operación de dosificación y la formadora da forma y tamaño final a la hamburguesa.

Las hamburguesas ya formadas siguen por una cinta hasta la empaquetadora, que las coloca de a dos unidades en un envase tipo flow pack de polipropileno. Luego cada envase sigue hasta una mesa donde se los introduce de a dos (4 hamburguesas) en una caja de cartón previamente armada. Esta es una operación manual.