


# 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



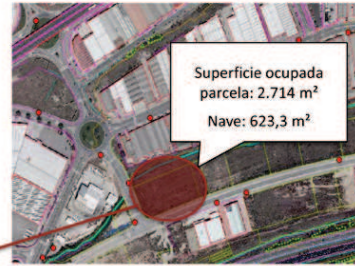
Bacalao con tomate y pimientos del piquillo

### Plan de producción semanal (300 platos/día)

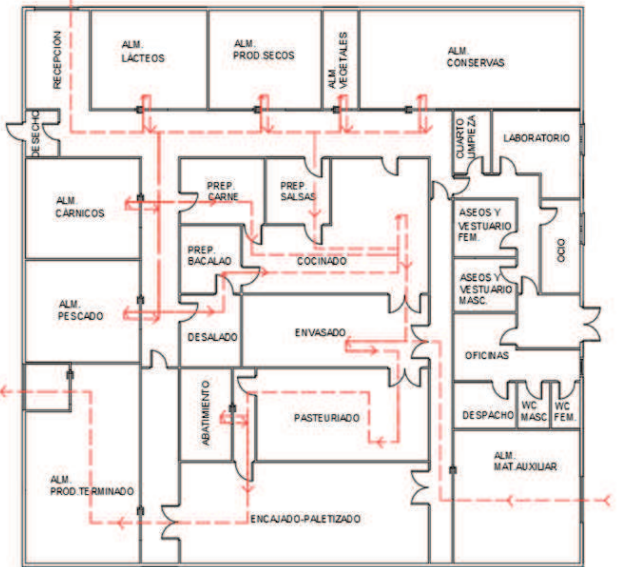
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Plato1. Solomillo	Plato1. Solomillo	Plato2. Entrecot	Plato2. Entrecot	Plato3. Bacalao

## Ubicación

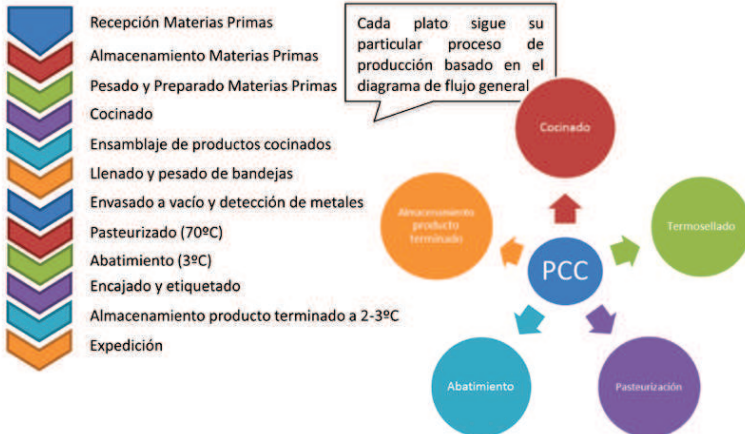
La nave se encuentra en el Polígono Industrial La Portalada II, localizado en el municipio de Logroño (La Rioja).



## Distribución en planta de la industria



## Diagrama de flujo general para los tres platos



## 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

## 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.