

Empresa Ofertada:

Fábrica de Productos lácteos y afines

Cod. 5350

Ubicación: **Yaracal – Edo. Falcón**

Memoria Descriptiva

Resumen general

Empresa productora de lácteos, con una amplia variedad de productos introducidos en el mercado nacional desde el año 1978 y con marcas de fuerte penetración y aceptación en el gusto del mercado venezolano. Contamos con receptorías en todo el occidente del país que nos garantiza la materia prima necesario para los niveles de producción y expansión de la misma si es necesario.



Infraestructura

- ❖ Superficie del Terreno: 3,3 hectáreas
- ❖ Área de construcciones: 4.713 m²

Producimos

Quesos

- ❖ Parmesano concha blanca
- ❖ Parmesano concha negra
- ❖ Manchego concha blanca
- ❖ Manchego concha negra
- ❖ Provolone
- ❖ Provoletta
- ❖ Pecorino con pimienta
- ❖ Pecorino sin pimienta
- ❖ Parmesino
- ❖ Edam barra
- ❖ Edam bola
- ❖ Maribo barra
- ❖ Maribo bola
- ❖ Mozzarella barra
- ❖ Mozzarella capresa 180gr
- ❖ Mozzarella capresa 100gr
- ❖ Bocconcini
- ❖ Cheddar rojo
- ❖ Cheddar blanco
- ❖ Blanco pasteurizado

Cremería

- ❖ Queso crema 10kg
- ❖ Queso crema 5 kg
- ❖ Queso crema 220gr
- ❖ Natilla 250gr
- ❖ Crema de leche galón 3.5kg
- ❖ Crema de leche 250gr
- ❖ Cremosito cheddar 220gr
- ❖ Cremosito 4 quesos 220gr
- ❖ Cremosito requesajo 220gr
- ❖ Ricotta con sal 500 gr
- ❖ Ricotta con sal 250gr
- ❖ Ricotta sin sal 500gr
- ❖ Ricotta sin sal 250gr
- ❖ Ricotta pastelera
- ❖ Requeson prensado
- ❖ Crema para batir
- ❖ Mantequilla sin sal 5kg
- ❖ Mozzarella picada y congelada
- ❖ Cheddar picado y congelado

Empresa Ofertada:

Fábrica de Productos lácteos y afines

Cod. 5350

Ubicación: **Yaracal – Edo. Falcón**

Áreas de Trabajo y producción

Área de pasteurización 60 m²

- ❖ 02 equipos pasteurizadores de 10.000 L/h cada uno
- ❖ 01 descremadora automática de 10.000 L/h
- ❖ 01 descremadora semiautomática de 3.000 L/h

Área de producción 600 m²

- ❖ 03 tinas polivalentes abiertas de 4.500 litros cada una
- ❖ 01 mesa de chedarización de 1.500 kg, 01 dosificadora automática de cuajada tipo torre marca Technical Española de de 700 a 1.000 kg/hr dependiendo del tipo de queso, con moldes para dosificar, quesos Pecorino y parmesino, amarillo y queso blanco y parmesano.
- ❖ 01 desmoldeadora de quesos
- ❖ 01 túnel de lavado de moldes
- ❖ 02 prensas grandes horizontales de queso
- ❖ 01 presa vertical de quesos madurados de 16 pistones

Área de pasta hilada y ricotta 300 m²

- ❖ 02 conos semiautomáticos de procesamiento de ricotta capacidad 2.000 lts cada uno.
- ❖ 01 cooker mixto vapor directo y camisa de pasta hilada capacidad de 80-100 kg por batch
- ❖ 01 hiladora de agua con brazos sin fines, para pasta hilada con capacidad 100 kg por batch
- ❖ 01 carrusel de moldeado para pasta hilada con moldes de 300-800 gr en formato de salami redondo.
- ❖ 01 piscina de enfriamiento de producto hilados .
- ❖ 05 mesas de acero Inox
- ❖ 04 tanques pre-prensas con filtros y ruedas en acero Inox



Área de secado, salmuera, cava caliente y cavas de madurados (pecorinos y parmesinos) 300 m²

- ❖ 01 cava de secado de quesos
- ❖ 01 salmuera con capacidad para 6-8 toneladas de queso

- ❖ 01 cava caliente para quesos madurados con capacidad para 3 toneladas de queso
- ❖ 03 cavas de maduración con capacidad de 30 toneladas de quesos (aproximadamente 12.000-14.000 piezas de pecorino)

Área de cremería 350 m2

- ❖ 01 máquina de vacío doble campana para el sellado de los quesos, capacidad 180-250 piezas por hora
- ❖ 02 máquinas embaladoras termo-encogibles
- ❖ 02 máquina llenadora y selladora de envases de 200-600 gr
- ❖ 01 cocina fundidora capacidad 250 kg por batch
- ❖ 01 cocina fundidora capacidad 120 kg por batch
- ❖ 01 fundidora Stephan capacidad 80 kg x batch
- ❖ 01 mantequillera con amasador capacidad 300 kg por batch
- ❖ 02 fermenteras con capacidad de 2.000 lts cada una
- ❖ 01 Homogeneizador 6.000 lts /h
- ❖ 01 llenadora de productos viscosos
- ❖ 01 cava de materia prima 30 m2
- ❖ 01 cava para productos en proceso 30 m2

Área de cavas, 900 m2

- ❖ 01 PreCava de productos terminados 30 mts
- ❖ 02 cavas de productos terminados 100 mts
- ❖ 02 cavas de maduración de parmesano y/o manchego, provolone, provoletta y otros: 150 mts
- ❖ 01 cava de despachó de productos terminados 380 mts
- ❖ 01 cava de Congelacion 160 mts (por terminar)

Área de laboratorio microbiológico

Servicio médico y comedor 120 mts

Área de baños y lavado: 340 mts

Área de galpones de repuestos Químicos e insumos 800 m2

- ❖ 01 galpón 300 mts repuestos
- ❖ 01 galpón 300 mts insumos
- ❖ 02 galpones 50 mts cada uno químicos
- ❖ 02 galpones 50 mts cada uno maquinarias por instalar

Área de servicios 500 m2

- ❖ 04 plantas eléctricas 560 Kva cada una
- ❖ 01 compresor de aire



- ❖ 03 tableros de transferencia de energía
- ❖ 05 tanques de gasoil capacidad total 25.000 lts
- ❖ 01 banco de transformadores 167,5x3
- ❖ 02 bancos de transformadores 75x3
- ❖ 02 cubas de hielo
- ❖ 02 compresores thermatrol de 40 Hp
- ❖ 01 caldera de 300 Hp
- ❖ 02 equipos de ósmosis inversa 1000 L/h

Área de planta de tratamiento

- ❖ 04 lechos de secado con capacidad de 350 m2 en concreto
- ❖ 03 lagunas de oxidación fosas en tierra 3.000 m2 cada una

Área de suministro de agua

- ❖ 02 pozos profundos con bombas sumergibles
- ❖ 03 tanques de almacenamiento de agua 30.000 litros cada uno
- ❖ 01 Sistema de filtrado y bombeo con retro lavado de filtros

Capacidades

- ❖ Procesamiento actual: **10.000 litros** de leche por día
- ❖ Capacidad de expansión a: **45 a 50.000 litros** por día
- ❖ Capacidad de recepción: hasta **80.000 litros** de leche
- ❖ Capacidad de procesamiento: leche **50.000 litros** por turno
- ❖ Capacidad de procesamiento: Suero **40.000 litros** por turno
- ❖ Capacidad de procesamiento: Crema **5.000 litros** por turno

