EQUIPOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

APRENDIZ
ERICK MICHEL MERCADO USEDA
SEBASTIAN BASTO SANCHEZ
KEVIN KALET DIAZ REYES
EMILI CALDERON HERNANDEZ
KAROL LISETH MURCIA BARRIOS
LAURA ALEJANDRA SAAVEDRA MADRIGAL

INSTRUCTOR
DYKANIA ASPRILLA

FICHA
2693416

SERVICIO NACIONAL DEAPRENDIZAJE “SENA”
CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”
ESPINAL-TOLIMA
2023

1)Pelador de papas: Equipos de accionamiento eléctrico, cuya operación para el descascado o pelado de la papa, es por acción abrasiva de piezas instaladas en su interior.

La peladora de papas industrial o también conocida como pela papas industrial está fabricada en aluminio altamente resistente.

Su forma de realizar el pelado es a través del proceso de abrasión, el cual desgasta la superficie del producto a través del rozamiento.

El material abrasivo es sumamente resistente y duradero y tanto el plato como el lateral del cilindro están recubiertos por el mismo para poder garantizar un adecuado pelado de las papas.

El cilindro es orientable y todos los modelos cuentan con un cuadro de mandos que tiene un pulsador de arranque, otro de parada y un temporizador de 0 a 6 minutos.

Su forma de uso es muy sencilla ya que el cocinero solamente debe introducir las papas en el habitáculo o cilindro, encender la máquina y el agua, y decidir el momento de abrir la compuerta de salida de las papas



- capacidad: 10 Litros
- Dimensiones: 46x46x 78.5cm
- Peso: 42 Kg
- Incluye válvula para entrada de agua.
- Producción de 240 a 480 kg/hr dependiendo del producto.

- Potencia. 0,55 KW
- Voltaje/Hz/Fase: 115/60/1

La peladora de papas industrial facilita muchísimo la tarea de pelado en cocinas de gran envergadura y en algunos restaurantes de mediana capacidad en los que frecuentemente se trabaja en grandes cantidades con este ingrediente.

.



Hacerla funcionar algún tiempo para evacuar los desechos remanentes y para enjuagar el interior de **la peladora** de **papas** industrial. Abrir **la** tapa, liberarla lateralmente hacia **la** izquierda para desmontarla, y enjuagarla bajo el grifo. Retirar el equipo y limpiarlo con cepillo si está sucio.

2) LICUADORA INDUSTRIAL.

FUNCION: trituración de hielo, mezcla de masa para repostería, molienda de semillas, nueces o frutos secos. Pulverización de pan o semillas. Licuado de salsas y cremas.



extraer el zumo de las frutas y hortalizas tratadas, por presión y centrifugación, separándolo de los componentes sólidos una vez prensada la fruta u hortaliza.

componentes de la licuadora

- Aro porta cuchillas: Rosca que une la porta cuchillas con el vaso de la licuadora.
- Porta cuchillas: Base que contiene las cuchillas encargadas de triturar los alimentos, normalmente son de acero inoxidable.
- Anillo de silicona:
- Vasito dosificador: ...
- Tapa del vaso: ...
- Vaso:



3)BASCULA ELECTRONICA O PESA

FUNCION:

para determinar el peso (básculas con muelle elástico), o la masa de los cuerpos (básculas con contrapeso).



FUNCION DE LA BALANZA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.

Las balanzas aseguran la precisión de los rótulos de los alimentos. Cada embalaje de alimentos procesados trae una etiqueta donde figuran los ingredientes usados en la preparación y incluso una tabella nutricional con las informaciones más relevantes para nuestra alimentación y salud.



4)MESAS DE SELECCIÓN EN ACERO INOXIDABLE.

El acero inoxidable se ha convertido en un material imprescindible en la industria alimentaria. Es un material que ofrece grandes beneficios en la producción alimentaria, ya que es metal muy higiénico, duradero en el tiempo y resistente a la corrosión



FUNCION DE LA MESA DE ACERO INOXIDABLE.

garantizar la seguridad alimentaria. Higiene y limpieza, durabilidad y resistencia.

- Es un instrumento base para la elaboración manipulación de alimentos (material inoxidable).

Sistema de lavado por turbulencia.

permite sustituir el restregado manual o mecánico por la turbulencia y alta velocidad de la disolución de limpieza. El objetivo de un CIP es eliminar la suciedad en un sistema cerrado utilizando medios químicos (detergentes), físicos (recirculación) y térmicos (temperatura).



- **5)Sistema de lavado por turbulencia.**
  Consiste en la recirculación de la disolución de limpieza bajo condiciones de turbulencia y velocidad de flujo, y donde el equipo requiere un desmontaje mínimo o nulo. Este mecanismo permite sustituir el restregado manual o mecánico por la turbulencia y alta velocidad de la disolución de limpieza



Los 4 factores de limpieza.

factores que se combinan entre sí: acción, químico, temperatura y tiempo. La combinación de estos 4 elementos nos dará los resultados esperados, los cuales deben ser conocidos y tomados en cuenta por todo profesional de la limpieza



6)Banda de lavado por aspersión.

Cuenta con un serpentín de lavado con boquillas de aspersión, diseñado específicamente según lo que se vaya a lavar. Estas boquillas son de alto impacto logrando así un lavado total y eficiente. Especificaciones técnicas o características: Compuesta por un túnel con 2 etapas: lavado y enjuague. Lavado entre 60 y 80 Bins por hora. Cada boquilla de aspersión está dirigida a un área específica del bin, asegurando así un lavado en toda el área interior y exterior. Cada etapa incluye un tanque de recepción para la recirculación del agua, así mismo como su propia bomba seleccionada específicamente para esta aplicación. Incluye sistema de filtración: mallas de diferentes tamaños para limpieza durante la operación son incluidas en cada fase de lavado. Velocidad variable de la banda transportadora de la máquina lavadora, lo cual le permite mayor flexibilidad al escoger el tipo de lavado dependiendo del grado de suciedad del bin.





7)Túnel de secado.

En el túnel de secado, el producto se seca en una corriente de aire ascendente, a una temperatura de entre 25 y 30 ºC. La velocidad del aire es tal que el producto flotará, lo que hará que se elimine toda la humedad posible

Como funciona el secado industrial.

Los secadores industriales son los encargados de eliminar o reducir la humedad de un producto, por medio del calor. En el secadero o cámara de secado, se realiza el proceso de secado, el cual obtiene el aire caliente por medio de los ventiladores.



Como funciona un sistema de secado.

Cuando un sólido se coloca en una estufa de secado, comienza a absorber calor e incrementa su temperatura hasta la fijada para el secado. A medida que la temperatura aumenta, la humedad se evapora y se empieza a enfriar el sólido





Que tipo de industrias utilizan el secado.

Se usa ampliamente en la industria agroalimentaria, pues por debajo de un 10% de humedad los microorganismos ya no son activos y por debajo del 5% de humedad los alimentos conservan mejor las propiedades nutritivas y los aromas





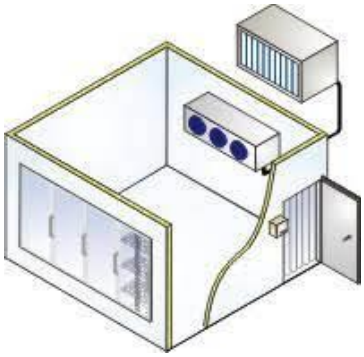
8)Unidad de clasificación.

Se realiza el proceso completo que se inicia en la recepción y finaliza con el envasado del producto. Generalmente son instalaciones fijas situadas en almacene, siendo las mas sencillas las que se utilizan en las explotaciones agrícolas.

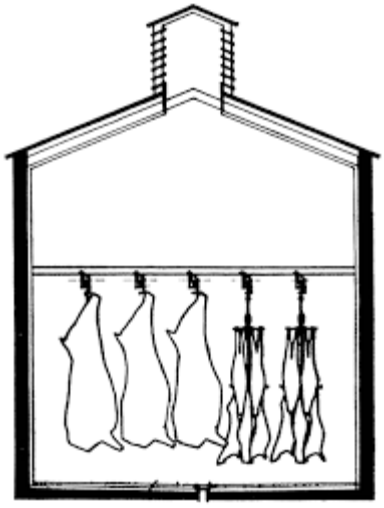


9)Cuarto de conservación.

Una cámara frigorífica o cuarto frío es un almacén en el que se genera artificialmente una temperatura específica. Generalmente está diseñado para el almacenamiento de productos en un ambiente por debajo de la temperatura exterior.







Que función cumple.

es el lugar determinado para la manipulación de productos frescos y productos no elaborados. Lugar de recepción de mercancías para que posteriormente sean ordenados en las distintas neveras. El cuarto frío consigue alargar el periodo de maduración de los productos.



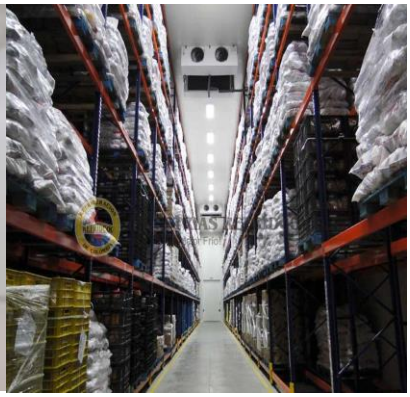


10)Cuarto de congelación.

Una cámara de congelación es un recinto donde se almacena mercancía a una temperatura inferior a los 0 ºC y donde se pueden llevar a cabo distintos procesos destinados a mantener la calidad de los alimentos, productos sanitarios o farmacéuticos







Pues bien, las cámaras de congelación suelen tener una temperatura de -25º centígrados



11)Despulpadora.

máquina que permite eliminar partículas tales como semillas, vástagos, cáscaras, y otros productos no deseados en la obtención de pulpa para jugos, néctares, compotas o purés



*Como funciona: La fruta se introduce a través de la tolva de carga después de ser limpiada. Posteriormente el producto en una segunda etapa, pasa por unas paletas ajustadas al tamiz, que se encargan de filtrar la pulpa. La pepitas, piel, huesos, cáscaras y vástagos son expulsadas por la parte delantera de la despulpadora.



12)Deshidratadora de frutas.

es un dispositivo que elimina la humedad de los alimentos para ayudar a su preservación. El secado de alimentos es un método de preservar fruta, vegetales y carnes que ha sido practicado desde la antigüedad

Función:

Un deshidratador es una máquina eléctrica que sirve para **deshidratar alimentos**, ya sean frutas, verduras o carnes. El proceso que utiliza es sencillo pero eficaz: realiza la deshidratación haciendo circular aire de forma suave pero constante alrededor del alimento.



Tipos:

Tipos de deshidratadores de alimentos

- Verticales: poseen el motor y el ventilador arriba o abajo. ...
- Horizontales: son los mejores **deshidratadores de alimentos** ya que reparten de forma homogénea el aire caliente gracias a que el motor y el ventilador está en la parte trasera



13)PICADORA O TRASADORA.

Equipo de fácil operación y mantenimiento se utiliza para el corte manual de piña u otras frutas.



Que hace la picadora: sirve para picar y triturar distintos tipos de carnes y también, si quisiéramos, pescados o incluso verduras ya cocinadas



14)MARMITA CON AGITACION.

sirven para cocinar, almacenar y calentar una gran cantidad de platos como guisos, potajes, sopas, salsas o cremas.



Función:

Máquina utilizada para la pasteurización, estandarización, calentamiento y formulación de productos líquidos y semilíquidos en la industria alimentaria y agroindustria, tales como néctares, yogurts, mermeladas, chocolates, cremas, guisados, jarabes, etc.



15)AUTOCLAVE.

Una autoclave es un recipiente metálico de paredes gruesas con cierre hermético que permite trabajar con vapor de agua a alta presión y alta temperatura que sirve para esterilizar instrumental (material médico, de laboratorio, etc.) o alimentos.



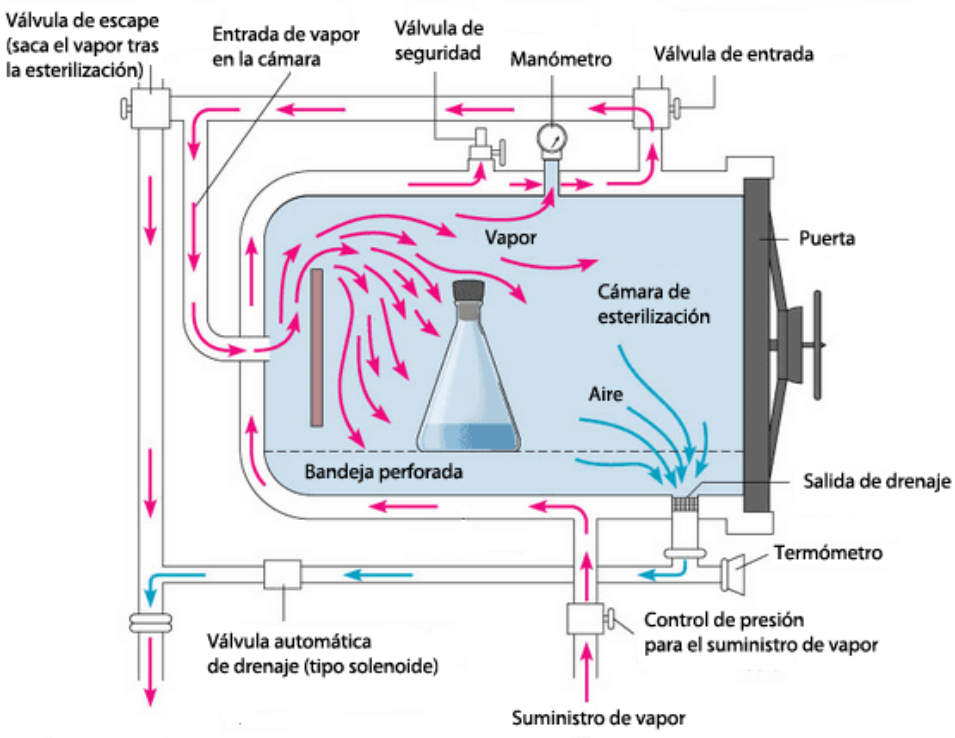


¿QUE ES PARA QUE SIRVE

es una máquina que utiliza la combinación de alta presión y vapor con el fin de transferir el calor a los artículos colocados dentro de el.

*sirve para esterilizar instrumental (material médico, de laboratorio, etc.) o alimentos

.



16)TUNEL DE EXHAUSTING.

Es un equipo que maneja en su interior vapor de 90° C- 100° C con el fin de esterilizar el interior del envase (Vidrio-Lata) con producto para quitarle la mayor cantidad de oxigeno o aire circulante de tal manera aumentar la vida útil



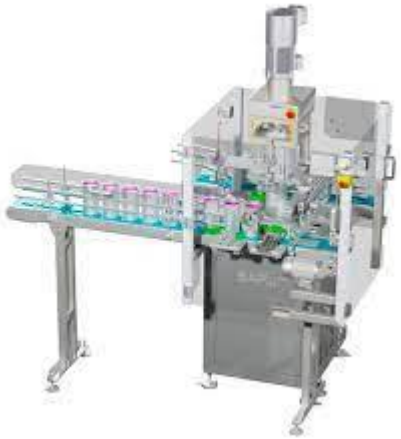
17)**Selladora de latas.**

es una máquina que se utiliza para sellar herméticamente la tapa al cuerpo de la lata. La tapa o fondo puede ser de hojalata o aluminio mientras que el cuerpo puede ser de hojalata, aluminio o composite (como cartón) o plástico.



-Máquina selladora de latas al vacío

1. Todo comienza con el ingreso de la **lata** a la máquina cerradora.
2. Una vez que la **lata**, con el producto ya en el interior se coloca en la máquina, esta extraerá el aire de la mima. ...
3. Extraído todo el aire del interior de la **lata**, se procede a cerrarla herméticamente



18)**CORTADORA DE BOCADIILLO.**

La cortadora de bocadillos Rubhima sirve para cortar barras, flautas, flautines, molletes, etc… de forma total o con corte parcial (forma de libro

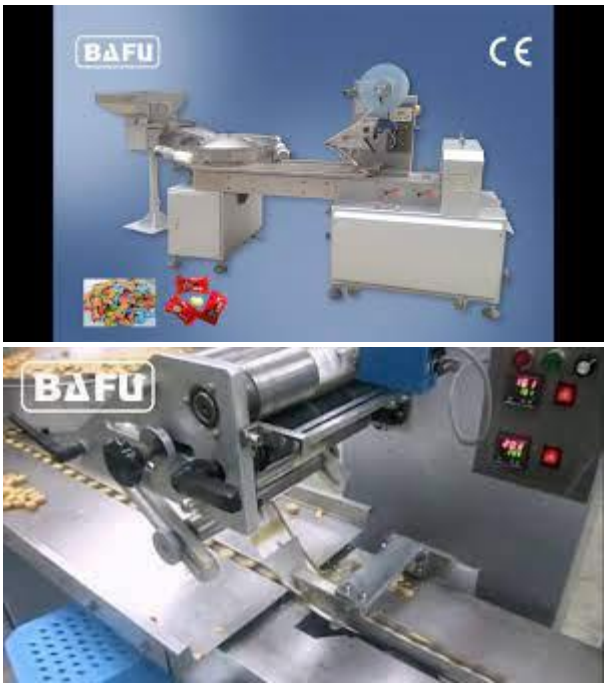


cortadora de corte horizontal, fabricada en acero inoxidable y plástico alimentario, permite cortar diferentes tipos de productos (bocadillos, brioches, barras, panecillos, baguettes, pan frances, etc …) dejando las piezas completamente separadas, o bien en forma “de libro” (corte parcial).

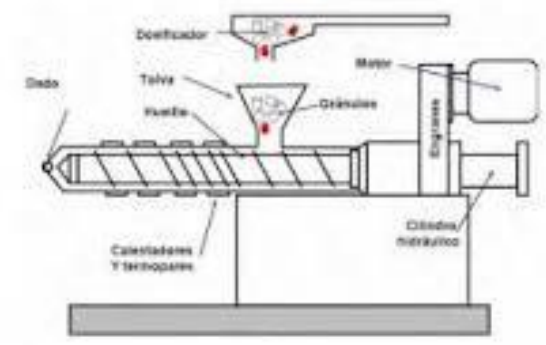


19)DULCES ENPACADORA.

Se utiliza para envolver caramelo duro, gomas, chocolates y otros dulces con envoltura de doble torsión con forma de esfera, cuadrada, elíptica, cilíndrica y otras.



También se llama máquina de envasado al vacío o sellador al vacío y se utiliza principalmente para envasar productos alimenticios y extender la vida útil, garantizar la calidad y seguridad y controlar el almacenamiento y las porciones.



¿Cuál es la función de las ollas?

olla. 1. f. Vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.





20)BANDEJA:

es una pieza plana o levemente cóncava, de metal, plástico u otro material, que se utiliza para servir, presentar, depositar o transportar cosas, especialmente, bebidas y servicios de alimentación.



PROCESAMIENTO EN ALIMENTOS

FICHA: 2693416

EQUIPO DE TRABAJO:

- Emili Calderón Hernández
- Erick Michel Mercado Usada
- Juan Sebastián Basto Sanches
- Kevin Kalet Diaz Reyes
- Karol Liseth Murcia Barrios
- Laura Saavedra Madrigal

INSTRUCTORA:

Dykania Asprilla

Centro agropecuario “LA GRANJA”

Tecnólogo en procesamiento de alimentos

TEMA : tipo de envases en la industria alimentaria

Espinal-Tolima

2023

ENVASE PRIMARIO

EL ENVASE PRIMARIO: Es aquel envase que está en contacto directo con el producto y se encarga de su contención y protección. En muchas ocasiones, a este no se le asigna una función comunicativa, ya que puede no ser visto por el consumidor en el punto de venta, en el caso de que se encuentre dentro de una caja que lo contenga. Así pues, la caja

Bien es cierto que en el campo del envase primario puede aportar algún tipo de valor comunicativo, siendo un atributo diferencial destacado. En este caso, las empresas toman la decisión de trabajar el envase primario del producto ya que este elemento se convierte en un factor decisivo a la hora de determinar la experiencia de compra y repetirla.

Otra de las funciones del envase primario es la de contener toda la información que por ley debe incluir el producto.

EJEMPLO: tetrabrik, frasco de vidrio, botella, paquete metálico o plástico. Estos empaques suelen ser atractivos ya que tienen que incentivar a la compra. Contienen información sobre el producto: marca, fecha de elaboración, caducidad, peso, ingredientes, datos sobre la empresa que lo elabora, etc.

IMÁGENES DE ENVASES PRIMARIOS







ENVASE SECUNDARIO

ENVASE SECUNDARIO: Llamamos envase secundario a aquel encargado de contener el envase primario o el conjunto de envases primarios. Este también puede llamarse packaging o empaque, y al contrario que en el caso del envase primario, este sí tiene una función comunicativa ya que debe ser atractivo para el consumidor. Sobre todo, teniendo en cuenta que el 60% las decisiones de compra se toman en el punto de venta, como afirman numerosos estudios.

De esta forma, el packaging o envase secundario, se convertirá no solo en un valor diferencial que logre transmitir la imagen de marca de la empresa, sino que deberá de ser seguro, fácilmente apilable y contener la información de producto pertinente, entre otros requisitos.

POR EJEMPLO: cajas de cartón, bandejas, etc. En este empaque se indica cuantas unidades de productos que contiene, la marca, las unidades máximas que pueden ser apiladas, etc.

IMÁGENES DE ENVASES SEGUNDARIOS









ENVASE TERCIARIO

ENVASE TERCIARIO: Llamamos envase terciario – o embalaje- a aquel contenedor exterior encargado de agrupar todas las unidades mencionadas anteriormente con tal de que su manipulación sea lo más sencilla posible durante el transporte.

En este caso estaríamos hablando tanto de cajas de tamaño mediano, como cajas de grandes dimensiones o box palets, que pueden llegar a adquirir una función comunicativa en el caso de ser usados en el punto de venta.

Este tipo de envase deberá cumplir con unos requisitos legislativos en cuanto a la información exterior necesaria que deberá incluirse en la caja, en el caso de que ésta esté homologada para el transporte de mercancías peligrosas.

EJEMPLO EXISTEN 2 TIPOS DE ENVASES TERCIARIO

- Cajas de madera y de plástico: Estas dos variedades conforman el tipo de embalaje convencional. Debido a la complejidad del material, en muchas ocasiones -en el caso de la madera- exigen de un tratamiento adicional -tratamiento fitosanitario- que evite la atracción de insectos u otros organismos externos que dañen la mercancía.

- Cajas de cartón: Las cajas de cartón son una opción en auge en el marcado por el valor adicional que este material le aporta al producto, ya está vinculado a un factor de sensibilidad ecológica que mejora la imagen de marca de aquellas empresas que abogan por esta alternativa.

IMÁGENES DE ENVASES TERCIARIOS





MATERIAS PRIMA E INSUMOS

APRENDICES:

Bairon Stiven

CRISTOPHER CABEZAS

Fredy Thomas Bermudes

Jaider Andres Duarte

Keiner Ruben Quintero

Maria Trinidad Pinto

Maria Garzon Mahecha

Instructora: Dikania Asprilla

Ficha: 2693416

12/05/2023

Centro Agropecuario La Granja

ESPINAL - TOLIMA

Equipos y utensilios utilizados en la industria de frutas y hortalizas.

*peladora de papa: funcionan haciendo girar rápidamente las papas sumergidas en agua, en un gran tambor revestido con una cinta abrasiva; esta combinación de agua, energía cinética y cinta; pela y lava rápidamente las papas, dejándolas listas para cocinar o para futuros procesos



*licuadora industrial: Entre las funciones básicas de una licuadora industrial se encuentran: trituración de hielo, mezcla de masa para repostería, molienda de semillas, nueces o frutos secos. Pulverización de pan o semillas. Licuado de salsas y cremas.



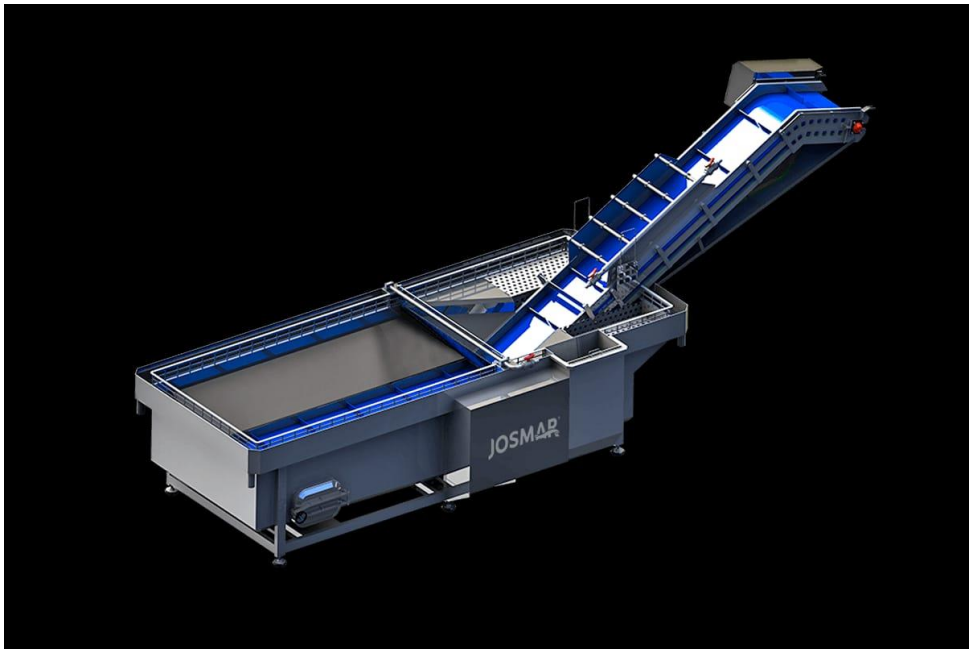
*vascula electronica o pesa: Las básculas electrónicas son instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático que utilizan la acción de la gravedad para determinación de la masa. Se compone de un único receptor de carga (plato) donde se deposita el objeto para medir.



*Mesas de selección en acero inoxidable: la funcion de estas mesas es de garantizar la inocuidad e higiene de los alimentos ya que no supuran oxido con el tiempo ni hay riesgo de que suelten pedazos de material.



*Sistema de lavado por turbulencia: Consiste en la recirculación de la disolución de limpieza bajo condiciones de turbulencia y velocidad de flujo, y donde el equipo requiere un desmontaje mínimo o nulo. Este mecanismo permite sustituir el restregado manual o mecánico por la turbulencia y alta velocidad de la disolución de limpieza.



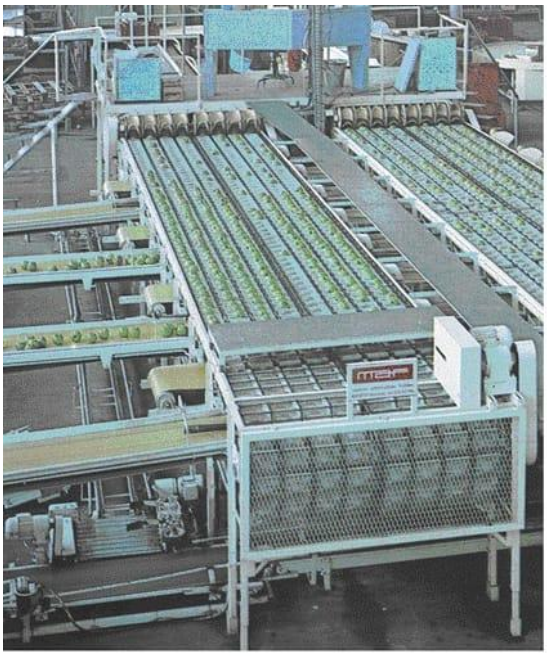
*banda de lavado por aspersión: Consiste en transportar la materia prima por duchas de presión (aspersores) para retirar la suciedad adherida a la materia prima.



*Túnel de secado: En el túnel de secado, el producto se seca en una corriente de aire ascendente, a una temperatura de entre 25 y 30 ºC. La velocidad del aire es tal que el producto flotará, lo que hará que se elimine toda la humedad posible.



*Unidad de clasificación: Con ellos se realiza el proceso completo que se inicia en la recepción y finaliza con el envasado del producto. Generalmente son instalaciones fijas situadas en almacenes, siendo las más sencillas las que se utilizan en las explotaciones agrícolas.



*Cuarto de conservación:

Generalmente está diseñado para el almacenamiento de productos en un ambiente por debajo de la temperatura exterior



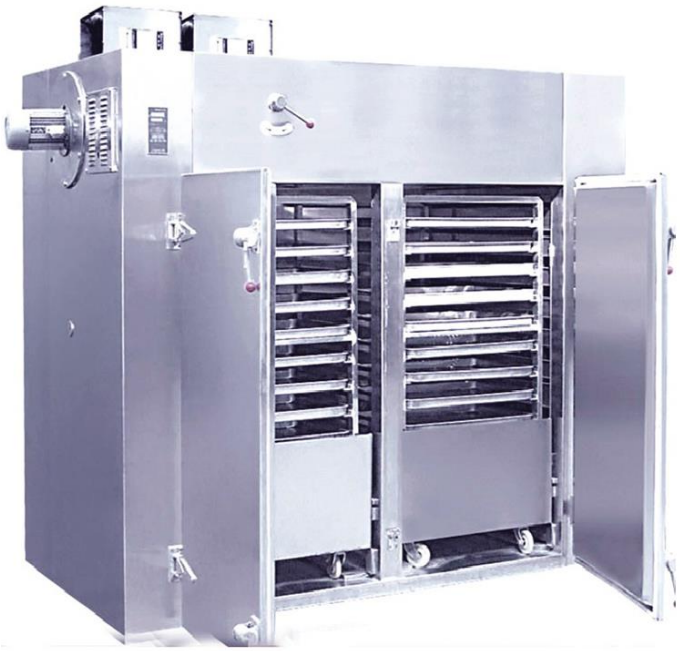
*Cuarto de congelación: almacena mercancía a una temperatura inferior a los 0 ºC y donde se pueden llevar a cabo distintos procesos destinados a mantener la calidad de los alimentos, productos sanitarios o farmacéuticos.



Despulpadora: Se trata de una máquina que permite eliminar partículas tales como semillas, vástagos, cáscaras, y otros productos no deseados en la obtención de pulpa para jugos, néctares, compotas o purés.



Deshidratador: Un deshidratador es una máquina eléctrica que sirve para deshidratar alimentos, ya sean frutas, verduras o carnes. El proceso que utiliza es sencillo pero eficaz: realiza la deshidratación haciendo circular aire de forma suave pero constante alrededor del alimento.



*Picadora o troceadora: Las picadoras son maquinaria arrastrada y su función es trocear la vegetación y el forraje. Gracias a las picadoras de forraje se puede garantizar una buena calidad de forraje.



*Mormita de agitación: Máquina utilizada para la pasteurización, estandarización, calentamiento y formulación de productos líquidos y semilíquidos en la industria alimentaria y agroindustria, tales como néctares, yogurts, mermeladas, chocolates, cremas, guisados, jarabes, etc.



*Autoclave: realizan la esterilización en todo tipo de equipos que pueden soportar calor y humedad.



*Túnel de exhausting: es un equipo que maneja en su interior vapor de 90º C - 100ºC con el fin de esterilizar el interior del envase (Vidrio - Lata) con producto para quitarle la mayor cantidad de Oxigeno o aire circulante de tal manera aumentar la vida útil.



*selladora de latas: Una cerradora de latas, también denominada selladora, es una máquina que se utiliza para sellar herméticamente la tapa al cuerpo de la lata.



*Cortador de bocadillos y dulces: Se trata de una cortadora de corte horizontal, fabricada en acero inoxidable y plástico alimentario, permite cortar diferentes tipos de productos (bocadillos, brioches, barras, panecillos, baguettes, pan francés, etc …) dejando las piezas completamente separadas, o bien en forma “de libro” (corte parcial).



NK-75

*Empacado al vacío: se utiliza principalmente para envasar productos alimenticios y extender la vida útil, garantizar la calidad y seguridad y controlar el almacenamiento y las porciones.



*Banda transportadora: función es mover o trasladar de un lugar a otro los materiales utilizados en el procedimiento de fabricación de un producto.



EQUIPOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

APRENDIZ
ERICK MICHEL MERCADO USEDA
SEBASTIAN BASTO SANCHEZ
KEVIN KALET DIAZ REYES
EMILI CALDERON HERNANDEZ
KAROL LISETH MURCIA BARRIOS
LAURA ALEJANDRA SAAVEDRA MADRIGAL

INSTRUCTOR
DYKANIA ASPRILLA

FICHA
2693416

SERVICIO NACIONAL DEAPRENDIZAJE “SENA”
CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”
ESPINAL-TOLIMA
2023

1)Pelador de papas: Equipos de accionamiento eléctrico, cuya operación para el descascado o pelado de la papa, es por acción abrasiva de piezas instaladas en su interior.

La peladora de papas industrial o también conocida como pela papas industrial está fabricada en aluminio altamente resistente.

Su forma de realizar el pelado es a través del proceso de abrasión, el cual desgasta la superficie del producto a través del rozamiento.

El material abrasivo es sumamente resistente y duradero y tanto el plato como el lateral del cilindro están recubiertos por el mismo para poder garantizar un adecuado pelado de las papas.

El cilindro es orientable y todos los modelos cuentan con un cuadro de mandos que tiene un pulsador de arranque, otro de parada y un temporizador de 0 a 6 minutos.

Su forma de uso es muy sencilla ya que el cocinero solamente debe introducir las papas en el habitáculo o cilindro, encender la máquina y el agua, y decidir el momento de abrir la compuerta de salida de las papas



- capacidad: 10 Litros
- Dimensiones: 46x46x 78.5cm
- Peso: 42 Kg
- Incluye válvula para entrada de agua.
- Producción de 240 a 480 kg/hr dependiendo del producto.

- Potencia. 0,55 KW
- Voltaje/Hz/Fase: 115/60/1

La peladora de papas industrial facilita muchísimo la tarea de pelado en cocinas de gran envergadura y en algunos restaurantes de mediana capacidad en los que frecuentemente se trabaja en grandes cantidades con este ingrediente.

.



Hacerla funcionar algún tiempo para evacuar los desechos remanentes y para enjuagar el interior de **la peladora** de **papas** industrial. Abrir **la** tapa, liberarla lateralmente hacia **la** izquierda para desmontarla, y enjuagarla bajo el grifo. Retirar el equipo y limpiarlo con cepillo si está sucio.

2) LICUADORA INDUSTRIAL.

FUNCION: trituración de hielo, mezcla de masa para repostería, molienda de semillas, nueces o frutos secos. Pulverización de pan o semillas. Licuado de salsas y cremas.



extraer el zumo de las frutas y hortalizas tratadas, por presión y centrifugación, separándolo de los componentes sólidos una vez prensada la fruta u hortaliza.

componentes de la licuadora

- Aro porta cuchillas: Rosca que une la porta cuchillas con el vaso de la licuadora.
- Porta cuchillas: Base que contiene las cuchillas encargadas de triturar los alimentos, normalmente son de acero inoxidable.
- Anillo de silicona:
- Vasito dosificador: ...
- Tapa del vaso: ...
- Vaso:



3)BASCULA ELECTRONICA O PESA

FUNCION:

para determinar el peso (básculas con muelle elástico), o la masa de los cuerpos (básculas con contrapeso).



FUNCION DE LA BALANZA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.

Las balanzas aseguran la precisión de los rótulos de los alimentos. Cada embalaje de alimentos procesados trae una etiqueta donde figuran los ingredientes usados en la preparación y incluso una tabella nutricional con las informaciones más relevantes para nuestra alimentación y salud.



4)MESAS DE SELECCIÓN EN ACERO INOXIDABLE.

El acero inoxidable se ha convertido en un material imprescindible en la industria alimentaria. Es un material que ofrece grandes beneficios en la producción alimentaria, ya que es metal muy higiénico, duradero en el tiempo y resistente a la corrosión



FUNCION DE LA MESA DE ACERO INOXIDABLE.

garantizar la seguridad alimentaria. Higiene y limpieza, durabilidad y resistencia.

- Es un instrumento base para la elaboración manipulación de alimentos (material inoxidable).

Sistema de lavado por turbulencia.

permite sustituir el restregado manual o mecánico por la turbulencia y alta velocidad de la disolución de limpieza. El objetivo de un CIP es eliminar la suciedad en un sistema cerrado utilizando medios químicos (detergentes), físicos (recirculación) y térmicos (temperatura).



- **5)Sistema de lavado por turbulencia.**
  Consiste en la recirculación de la disolución de limpieza bajo condiciones de turbulencia y velocidad de flujo, y donde el equipo requiere un desmontaje mínimo o nulo. Este mecanismo permite sustituir el restregado manual o mecánico por la turbulencia y alta velocidad de la disolución de limpieza



Los 4 factores de limpieza.

factores que se combinan entre sí: acción, químico, temperatura y tiempo. La combinación de estos 4 elementos nos dará los resultados esperados, los cuales deben ser conocidos y tomados en cuenta por todo profesional de la limpieza



6)Banda de lavado por aspersión.

Cuenta con un serpentín de lavado con boquillas de aspersión, diseñado específicamente según lo que se vaya a lavar. Estas boquillas son de alto impacto logrando así un lavado total y eficiente. Especificaciones técnicas o características: Compuesta por un túnel con 2 etapas: lavado y enjuague. Lavado entre 60 y 80 Bins por hora. Cada boquilla de aspersión está dirigida a un área específica del bin, asegurando así un lavado en toda el área interior y exterior. Cada etapa incluye un tanque de recepción para la recirculación del agua, así mismo como su propia bomba seleccionada específicamente para esta aplicación. Incluye sistema de filtración: mallas de diferentes tamaños para limpieza durante la operación son incluidas en cada fase de lavado. Velocidad variable de la banda transportadora de la máquina lavadora, lo cual le permite mayor flexibilidad al escoger el tipo de lavado dependiendo del grado de suciedad del bin.





7)Túnel de secado.

En el túnel de secado, el producto se seca en una corriente de aire ascendente, a una temperatura de entre 25 y 30 ºC. La velocidad del aire es tal que el producto flotará, lo que hará que se elimine toda la humedad posible

Como funciona el secado industrial.

Los secadores industriales son los encargados de eliminar o reducir la humedad de un producto, por medio del calor. En el secadero o cámara de secado, se realiza el proceso de secado, el cual obtiene el aire caliente por medio de los ventiladores.



Como funciona un sistema de secado.

Cuando un sólido se coloca en una estufa de secado, comienza a absorber calor e incrementa su temperatura hasta la fijada para el secado. A medida que la temperatura aumenta, la humedad se evapora y se empieza a enfriar el sólido





Que tipo de industrias utilizan el secado.

Se usa ampliamente en la industria agroalimentaria, pues por debajo de un 10% de humedad los microorganismos ya no son activos y por debajo del 5% de humedad los alimentos conservan mejor las propiedades nutritivas y los aromas





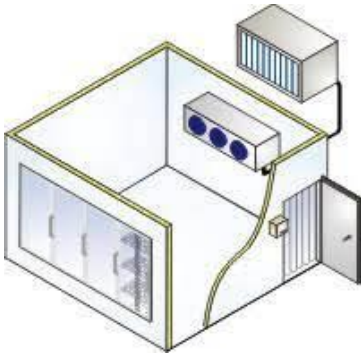
8)Unidad de clasificación.

Se realiza el proceso completo que se inicia en la recepción y finaliza con el envasado del producto. Generalmente son instalaciones fijas situadas en almacene, siendo las mas sencillas las que se utilizan en las explotaciones agrícolas.

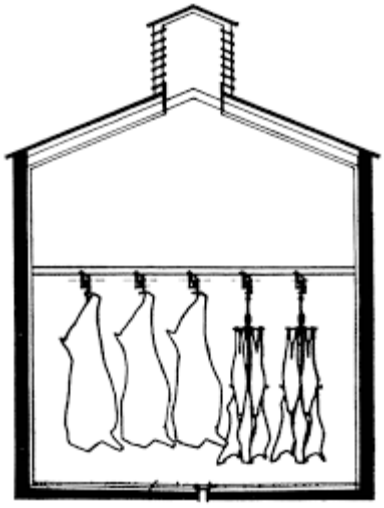


9)Cuarto de conservación.

Una cámara frigorífica o cuarto frío es un almacén en el que se genera artificialmente una temperatura específica. Generalmente está diseñado para el almacenamiento de productos en un ambiente por debajo de la temperatura exterior.







Que función cumple.

es el lugar determinado para la manipulación de productos frescos y productos no elaborados. Lugar de recepción de mercancías para que posteriormente sean ordenados en las distintas neveras. El cuarto frío consigue alargar el periodo de maduración de los productos.



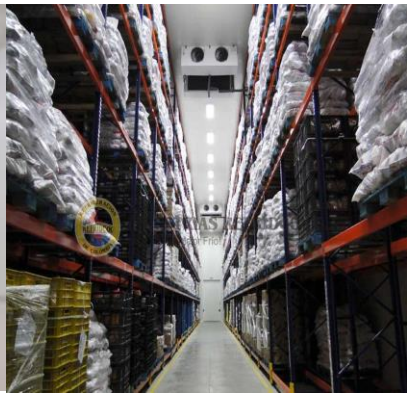


10)Cuarto de congelación.

Una cámara de congelación es un recinto donde se almacena mercancía a una temperatura inferior a los 0 ºC y donde se pueden llevar a cabo distintos procesos destinados a mantener la calidad de los alimentos, productos sanitarios o farmacéuticos







Pues bien, las cámaras de congelación suelen tener una temperatura de -25º centígrados



11)Despulpadora.

máquina que permite eliminar partículas tales como semillas, vástagos, cáscaras, y otros productos no deseados en la obtención de pulpa para jugos, néctares, compotas o purés



*Como funciona: La fruta se introduce a través de la tolva de carga después de ser limpiada. Posteriormente el producto en una segunda etapa, pasa por unas paletas ajustadas al tamiz, que se encargan de filtrar la pulpa. La pepitas, piel, huesos, cáscaras y vástagos son expulsadas por la parte delantera de la despulpadora.



12)Deshidratadora de frutas.

es un dispositivo que elimina la humedad de los alimentos para ayudar a su preservación. El secado de alimentos es un método de preservar fruta, vegetales y carnes que ha sido practicado desde la antigüedad

Función:

Un deshidratador es una máquina eléctrica que sirve para **deshidratar alimentos**, ya sean frutas, verduras o carnes. El proceso que utiliza es sencillo pero eficaz: realiza la deshidratación haciendo circular aire de forma suave pero constante alrededor del alimento.



Tipos:

Tipos de deshidratadores de alimentos

- Verticales: poseen el motor y el ventilador arriba o abajo. ...
- Horizontales: son los mejores **deshidratadores de alimentos** ya que reparten de forma homogénea el aire caliente gracias a que el motor y el ventilador está en la parte trasera



13)PICADORA O TRASADORA.

Equipo de fácil operación y mantenimiento se utiliza para el corte manual de piña u otras frutas.



Que hace la picadora: sirve para picar y triturar distintos tipos de carnes y también, si quisiéramos, pescados o incluso verduras ya cocinadas



14)MARMITA CON AGITACION.

sirven para cocinar, almacenar y calentar una gran cantidad de platos como guisos, potajes, sopas, salsas o cremas.



Función:

Máquina utilizada para la pasteurización, estandarización, calentamiento y formulación de productos líquidos y semilíquidos en la industria alimentaria y agroindustria, tales como néctares, yogurts, mermeladas, chocolates, cremas, guisados, jarabes, etc.



15)AUTOCLAVE.

Una autoclave es un recipiente metálico de paredes gruesas con cierre hermético que permite trabajar con vapor de agua a alta presión y alta temperatura que sirve para esterilizar instrumental (material médico, de laboratorio, etc.) o alimentos.



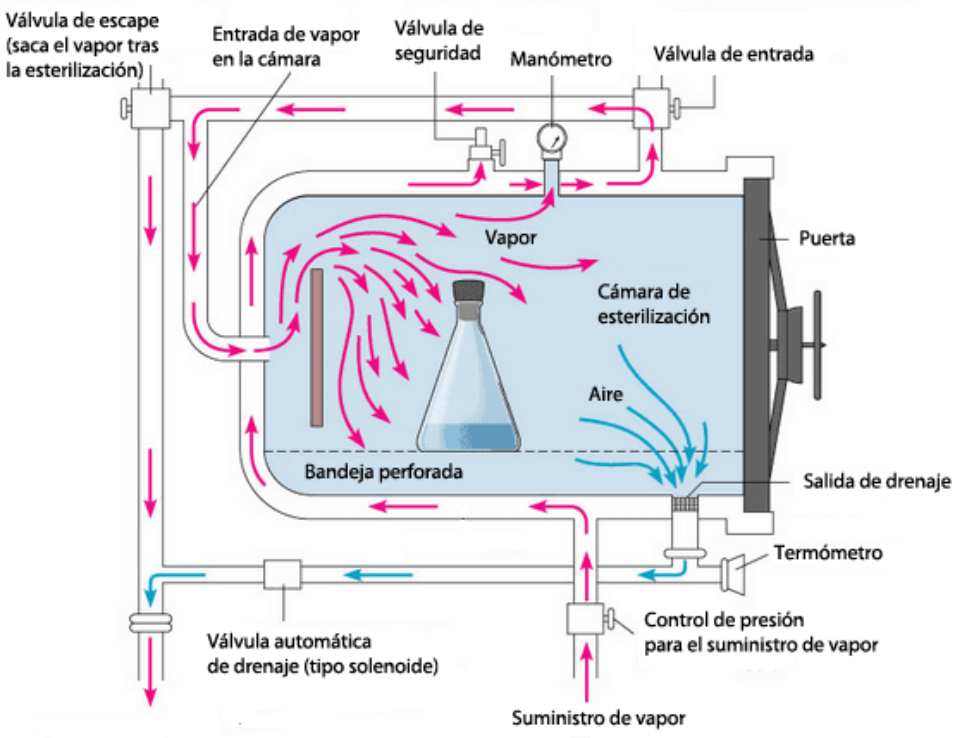


¿QUE ES PARA QUE SIRVE

es una máquina que utiliza la combinación de alta presión y vapor con el fin de transferir el calor a los artículos colocados dentro de el.

*sirve para esterilizar instrumental (material médico, de laboratorio, etc.) o alimentos

.



16)TUNEL DE EXHAUSTING.

Es un equipo que maneja en su interior vapor de 90° C- 100° C con el fin de esterilizar el interior del envase (Vidrio-Lata) con producto para quitarle la mayor cantidad de oxigeno o aire circulante de tal manera aumentar la vida útil



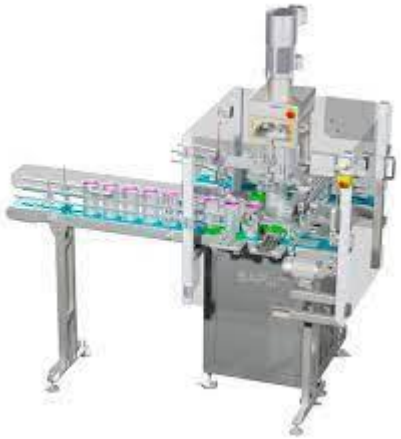
17)**Selladora de latas.**

es una máquina que se utiliza para sellar herméticamente la tapa al cuerpo de la lata. La tapa o fondo puede ser de hojalata o aluminio mientras que el cuerpo puede ser de hojalata, aluminio o composite (como cartón) o plástico.



-Máquina selladora de latas al vacío

1. Todo comienza con el ingreso de la **lata** a la máquina cerradora.
2. Una vez que la **lata**, con el producto ya en el interior se coloca en la máquina, esta extraerá el aire de la mima. ...
3. Extraído todo el aire del interior de la **lata**, se procede a cerrarla herméticamente



18)**CORTADORA DE BOCADIILLO.**

La cortadora de bocadillos Rubhima sirve para cortar barras, flautas, flautines, molletes, etc… de forma total o con corte parcial (forma de libro

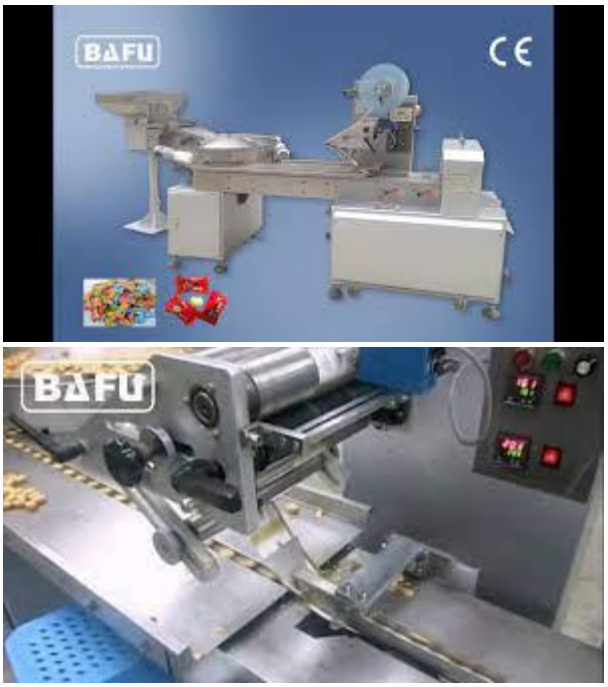


cortadora de corte horizontal, fabricada en acero inoxidable y plástico alimentario, permite cortar diferentes tipos de productos (bocadillos, brioches, barras, panecillos, baguettes, pan frances, etc …) dejando las piezas completamente separadas, o bien en forma “de libro” (corte parcial).

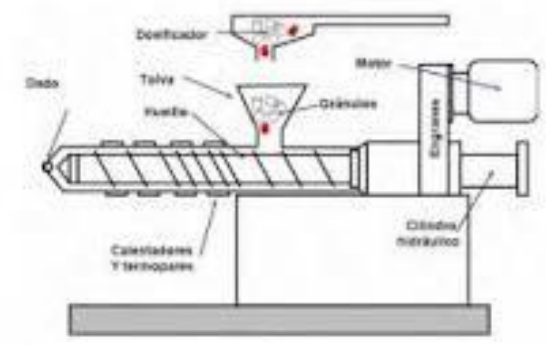


19)DULCES ENPACADORA.

Se utiliza para envolver caramelo duro, gomas, chocolates y otros dulces con envoltura de doble torsión con forma de esfera, cuadrada, elíptica, cilíndrica y otras.



También se llama máquina de envasado al vacío o sellador al vacío y se utiliza principalmente para envasar productos alimenticios y extender la vida útil, garantizar la calidad y seguridad y controlar el almacenamiento y las porciones.



¿Cuál es la función de las ollas?

olla. 1. f. Vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.





20)BANDEJA:

es una pieza plana o levemente cóncava, de metal, plástico u otro material, que se utiliza para servir, presentar, depositar o transportar cosas, especialmente, bebidas y servicios de alimentación.

