PROGRAMA DE ARTICULACIÓN
DOBLE TITULACIÓN
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FICHA TÉCNICA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica
www



SENA CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"	FICHA TECNICA DE EQUIPOS MANTEQUILLERA			PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
				PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
Preparado por: OLGA RAMIREZ	Ajustada por: LINA LOZANO	Aprobado por: HARRISON MORENO PEÑA	Fecha: 13 DE JULIO	Versión: 2010

DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Para producir la mantequilla batida es necesario realizar una textuarización que consiste en un amasado vigoroso seguido del batido; así se libera la grasa líquida de la mantequilla y mejora su extensibilidad a la temperatura del refrigerador.

MODELO	B63A4/EC		
MARCA:	JAVAR		
SERIAL:		**Fecha de Compra:**	04/25/2000
CUENTADANTE:	OLGA VICTORIA CELIS A		
UBICACIÓN:	LACTEOS		
COD DE INVENTARIO:	0073 - 000000000004290		

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Capacidad: 50Litros. Material Acero Inoxidable. Calidad: ANSI 304.
- Capacidad: 10-30 kg / h.
- Potencia del motor reductor 1/4 HP.
- Control eléctrico, interruptor automático y mirilla.
- Pulsador de emergencia.
- Funcionamiento: eléctrico a 110 voltios.
- Modelo de piso.

FICHA TÉCNICA

OBJETIVO: Elaborar ficha Técnica de equipos, maquinaria y utensilios.

Estimado aprendiz, en su labor como técnico en agroindustria alimentaria, usted debe estar en capacidad de elaborar una ficha técnica de equipo, maquinaria, utensilios y productos utilizados en los diferentes procesos de la organización.

FICHA TÉCNICA:

En las plantas procesadoras de alimentos es importante conocer el inventario de los equipos y utensilios, además de identificar las diferentes áreas e instalaciones. Las fichas técnicas son una herramienta que nos ayudan a gestionar y mantener en buenas condiciones estos recursos.

La presente cartilla tiene como objetivo la construcción de ficha técnicas, para ello, se debe tener en cuenta datos e información relevante para su identificación y la determinación de la frecuencia y tipo de mantenimiento futuro.

En la ficha técnica para equipos, maquinaria y utensilios podemos plasmar, según nuestras necesidades particulares, diferentes aspectos partiendo de datos generales y propios de cada máquina-instalación, como modelo, marca del fabricante, número de serie, imagen, etc, pero siempre sin olvidar aquellos puntos más sobresalientes (instrucciones de uso, recomendaciones de limpieza, etc). A mayor detalle en el número de ítems incluidos en la ficha técnica, mayores conclusiones podremos obtener posteriormente de los equipos, maquinaria y utensilios.

La ficha técnica es un documento que contiene la descripción de las características de un objeto o material de manera detallada. Por ejemplo, se pueden identificar:

- Ficha técnica de un equipo: contienen toda la información de equipos, maquinarias, utensilios de la planta incluyendo también sus repuestos.

- Ficha técnica de un producto o materia prima: tiene como fin entre otros, dar la información necesaria para el cliente o consumidor cumpliendo con la normatividad actual.

Un aspecto importante y que facilita el trabajo del nuevo personal incorporado de las empresas de apoyo y que permite hablar un mismo "lenguaje", es determinar la codificación que vamos a utilizar en nuestro inventariado de equipos; por tal motivo la ficha técnica es una herramienta fundamental para tal fin.

Realizar inventario y fichas técnicas de instalaciones, equipos y maquinaria es fundamental para cualquier empresa. Su elaboración y ejecución debe ajustarse a las necesidades y particularidades de cada una. Su construcción ofrecerá múltiples ventajas competitivas y de calidad sobre los competidores, además nos permitirá tener un presupuesto de mantenimiento y podremos determinar los repuestos necesarios, etc.

1. Información general de una ficha técnica para equipos

A continuación se describe los parámetros mínimos que se requiere

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

PROGRAMA DE ARTICULACIÓN
DOBLE TITULACIÓN
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
para la ficha técnica de equipos:

Nombre del equipo	
Descripción física	
Modelo	
Marca	
Serial	
Código de Inventario (código interno de la empresa)	
Especificaciones Técnicas:	
Capacidad, Horas de uso, velocidad, combustible o energía.	
Medidas: Alto, ancho, profundo, Peso	
Proveedor	
Fecha de adquisición	
Recomendaciones de uso	
Condiciones de almacenamiento	
otros según equipos	

2. Ejemplo ficha técnica de La Cutter la cual es una máquina que se utiliza en la elaboración de embutidos cárnicos

1. Ficha técnica de un producto.

Producto / nombre	
Descripción	
Usos/aplicaciones	
características	
Modo de empleo	
Características físico químicas	
Acción	
presentación	
Vida útil	
Recomendaciones de uso	
Rotulado y envase	
Normatividad que aplica	
Condiciones de almacenamiento	
otros	

PROGRAMA DE ARTICULACIÓN
DOBLE TITULACIÓN
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

TALLER

Estimado aprendiz teniendo en cuenta la información brindada en la presente cartilla; usted deberá elaborar una ficha técnica escogiendo un equipo o utensilio de su cocina; para ello tendrá de guía la Información general de una ficha técnica para equipos como también la ficha técnica de la Cutter, puede ser diseñada en el computador o a mano.
Favor hacerla llegar al instructor en el medio y tiempo establecido

Referencias bibliográficas:

Duque Sebastian. (2013). *Elaboración de la ficha técnica de los productos de la empresa G.M.P PRODUCTOS QUIMICOS S.A. Trabajo de Grado para Optar por el Título de Ingeniero de Alimentos*. Corporación Universitaria Lasallista.