

Escuela Agroindustrial 25 de Mayo – Guía N° 10

Espacio Curricular: Industria en Pequeña y Mediana Escala

Curso: 7° 1°

Ciclo: Orientado

Turno: Tarde

Profesora: Emilce Morán

Mail: emilcemoran@gmail.com

Fecha: 15/10/2020



Tema: Máquinas para procesar diferentes tipos de alimentos.

El procesamiento de los alimentos se realiza en diferentes puntos de la cadena de valor de la producción alimentaria. Por ello, estos procesos se llevan a cabo con el fin de preservar en las mejores condiciones los alimentos, cuidando su higiene y presentación.

Gracias a la tecnología, el procesamiento de alimentos es hoy posible realizarlo en máquinas y equipos diseñados para maximizar la producción garantizando rapidez, higiene, precisión y muy buena presentación al tiempo que disminuyen los riesgos de enfermedades profesionales para el personal de producción.

Existen gran variedad de **máquinas** de procesamiento de acuerdo con el tipo de alimento, necesidades de producción, tamaño de producción, valor agregado, etc.

¿Cómo es el procesamiento de alimentos?

El procesamiento de alimentos es tan variable como la cantidad de comidas y alimentos que existen en el mercado. Esto se da porque cada comida o alimento tiene una técnica propia para su procesamiento. Es por esta razón, que, en el procesamiento, uno de los aspectos más importantes es la calidad de la materia prima que dará a su vez la calidad del producto terminado.

Los alimentos son procesados industrialmente en máquinas diseñadas para cada etapa del proceso de producción.

Máquinas para procesar alimentos

Las máquinas de procesamiento de alimentos se dividen de acuerdo al tipo de alimento que procesan. Por lo cual, se ofrecen diferentes máquinas para las industrias cárnica, quesera, panificación y procesamiento de frutas y verduras.

Industria cárnica: Las máquinas para esta industria abarcan todo el proceso de producción. Desde el sacrificio, el corte y porcionado hasta el empackado al vacío del producto final. Por ende, para muchas marcas el contar con estas máquinas especializadas de procesamiento, es contar con ventajas competitivas sobre sus competidores, pues ofrecen al consumidor final un mejor producto y más consistente.



Industria quesera

Las máquinas en esta industria se involucran en todos los procesos hasta obtener el queso esperado. No obstante, esto da como resultado quesos de alta calidad si se cuenta con las materias primas correctas.



Industria de panificación

Esta industria abarca los diferentes productos de panadería y repostería. Las máquinas permiten estandarizar medidas e insumos para obtener siempre productos de la más alta calidad.



Procesamiento de frutas y verduras

Para facilitar la vida de los consumidores, muchas marcas han visto un gran potencial en la venta de frutas y verduras listas para su consumo. También, las máquinas pelan, cortan, desinfectan y empacan estos alimentos.



Actividades:

En base a la lectura comprensiva del presente documento de información, responde:

- 1- ¿Gracias a qué, el procesamiento de alimentos es hoy posible? Explique.
- 2- Complete: Existen gran variedad de de procesamiento de acuerdo con:
 -
 -
 -, entre otros.
- 3- ¿Por qué es variable el procesamiento de alimentos?
- 4- ¿Las máquinas de procesamiento de alimentos se dividen de acuerdo a qué? Nombre y desarrolle las diferentes máquinas que se ofrecen para las cuatro industrias alimentarias.
- 5- En el siguiente link se ofrecen distintas maquinarias para el procesamiento de frutas y verduras. Elija una de PELADO, una de CORTE, una de LAVADO Y DESINFECCIÓN, y una de SECADO y desarrolle. <https://neust.com.co/procesamiento-de-frutas-y-verduras/>
- 6- En el mismo enlace encontrará maquinarias para:
 - Aseguramiento de calidad
 - Líneas procesadoras
 - Empaque al vacío y con atmósfera modificada MAP.Desarrolle brevemente una maquinaria de cada ítems.