

Derivados del butiá

Proyecto Industrial - 2021

Tutores:
Castro, Jorge
Lattanzio, Sergio

Fecha de presentación: 08/04/2022

Ing. Alim. Andrea Cano

PROYECTO INDUSTRIAL: ¿QUÉ ES?

ACTIVIDAD GLOBALIZADORA

PERMITE PONER EN PRÁCTICA TODO LO APRENDIDO EN LA CARRERA

ACTIVIDAD GRUPAL

cooperación
coordinación
paciencia

DA UNA VISIÓN “REALISTA” DEL ALCANCE DE LAS ACTIVIDADES DE UN INGENIERO ALIMENTARIO

POV ALUMNO: cansancio, muchísimo trabajo, amor-odio por el tema elegido para el proyecto, trabajar en grupo requiere delegar, combinar, ponerse de acuerdo y escuchar.

PROYECTO INDUSTRIAL: OBJETIVOS

RECIBIRSE

DISEÑAR UNA PLANTA INDUSTRIAL DESDE CERO

ENFRENTARSE A SITUACIONES DONDE SE REQUIERE INTEGRAR TODOS LOS CONOCIMIENTOS APRENDIDOS EN LA CARRERA



Pasos a seguir

1. Determinar el producto a elaborar
2. Determinar los canales de comercialización
3. Tamaño de la empresa
4. Localización
5. Diseño de la planta industrial
6. Diseño del proceso
7. Organización de la planta



Pasos a seguir

1. **Determinar el producto a elaborar**
2. Determinar los canales de comercialización
3. Tamaño de la empresa
4. Localización
5. Diseño de la planta industrial
6. Diseño del proceso
7. Organización de la planta



1. PRODUCTO A ELABORAR

1. IDEA

PULPA DE BUTIÁ. PRÁCTICOS, SALUDABLE, NATURAL E INNOVACIÓN A NIVEL NACIONAL

2. LIMITANTES DEL PROCESO

AÑOS BUENOS, AÑOS MALOS

3. HACER EL PROCESO VIABLE

UTILIZAR MISMOS EQUIPOS E IGUAL PROCESAMIENTO PARA PULPAS DE OTRAS FRUTAS

4. ENCUESTA: ESTUDIO DE MERCADO

¿QUÉ FRUTAS UTILIZAR? ¿POBLACIÓN OBJETIVO?
ACEPTABILIDAD DEL PRODUCTO, PRECIO, LOCALES DE COMPRA

5. DISEÑO DEL PRODUCTO

PULPA DE BUTIÁ, FRUTÁSTICO, FRUTINOLA

1. PRODUCTO A ELABORAR

FRUTÁSTICO

puré de fruta (100 g)

54% del total de la producción



V.U: 12 MESES

T: 4°C

Doypack de polietileno
tereftalato/poliamida/aluminio/polietileno
(pet/pa/al/pe).

FRUTINOLA:

puré de fruta con granola (120 g)

granola: copos de maíz, avena libre de gluten,
semillas de girasol pelado, almendra de butiá, lino y sésamo

45% del total de la producción



V.U: 12 MESES

T: 4°C

Aluminio rígido, foil de aluminio y film
termocontraíble
Polipropileno y foil de aluminio

PULPA DE BUTIÁ

(250 g)

1% del total de la producción



V.U: 12 MESES

T: 4°C

Doypack de polietileno
tereftalato/poliamida/aluminio/polietileno
(pet/pa/al/pe).

1. PRODUCTO A ELABORAR

EVALUACIÓN SENSORIAL APLICADA AL DESARROLLO DE PRODUCTOS

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

NUTRICIÓN APLICADA A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS

MICROBIOLOGÍA GENERAL

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

APLICACIÓN INDUSTRIAL DE ANTIOXIDANTES NATURALES

QUÍMICA DE ALIMENTOS

Pasos a seguir

1. Determinar el producto a elaborar
- 2. Determinar los canales de comercialización**
3. Tamaño de la empresa
4. Localización
5. Diseño de la planta industrial
6. Diseño del proceso
7. Organización de la planta



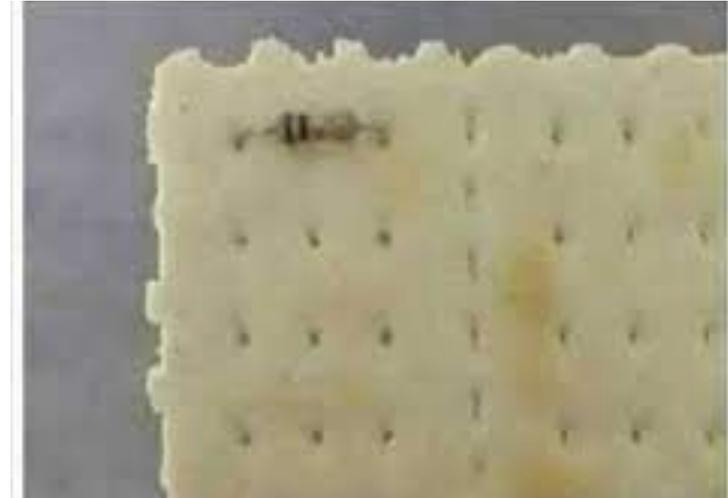
Pasos a seguir

1. Determinar el producto a elaborar
2. Determinar los canales de comercialización
- 3. Tamaño de la empresa**
4. Localización
5. Diseño de la planta industrial
6. Diseño del proceso
7. Organización de la planta



Pasos a seguir

1. Determinar el producto a elaborar
2. Determinar los canales de comercialización
3. Tamaño de la empresa
- 4. Localización**
5. Diseño de la planta industrial
6. Diseño del proceso
7. Organización de la planta



4. LOCALIZACIÓN

DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE

DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

FACILIDAD DE DESCARTE DE AGUA/RESIDUOS

CERCANÍA DEL MERCADO DE CONSUMO

CERCANÍA DE MANO DE OBRA

ACCESIBILIDAD A LA PLANTA

COSTO DE ADQUISICIÓN DEL TERRENO

TAMAÑO Y ESPACIO PARA AMPLIACIONES

4. LOCALIZACIÓN

HIGIENE Y SERVICIOS DE PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS

GESTIÓN DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA

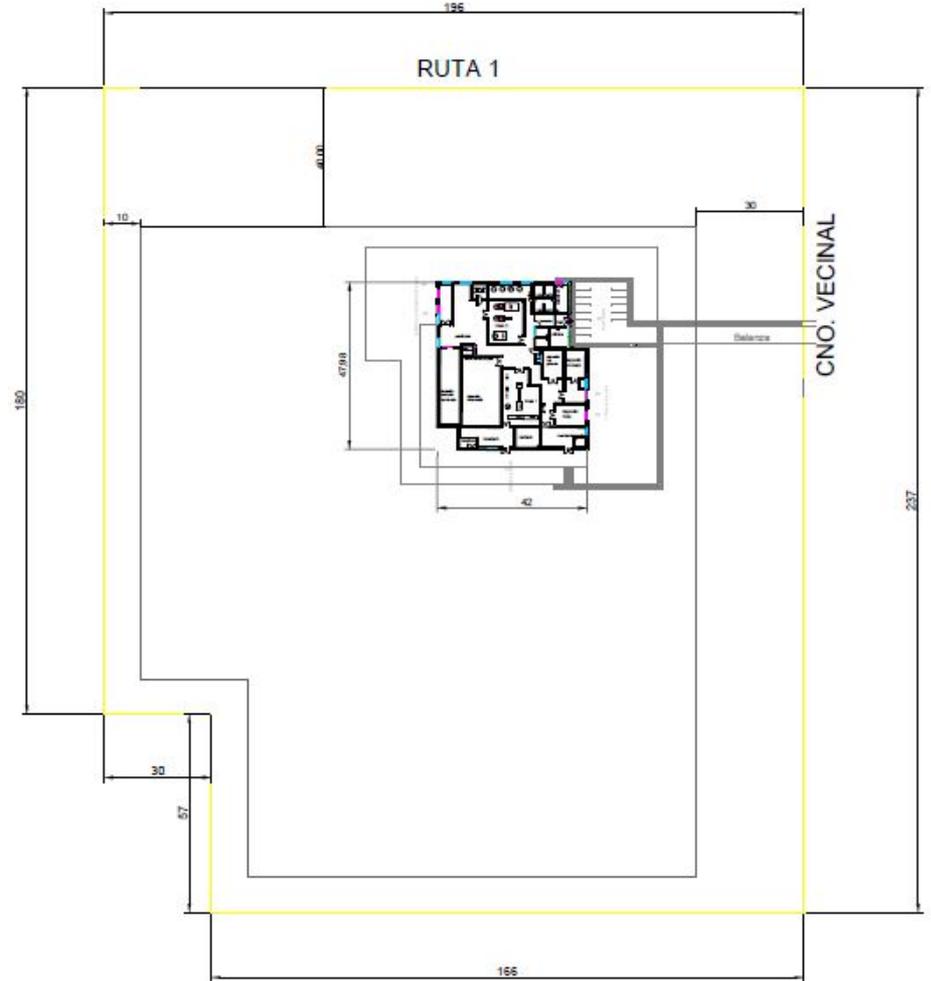
INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

Pasos a seguir

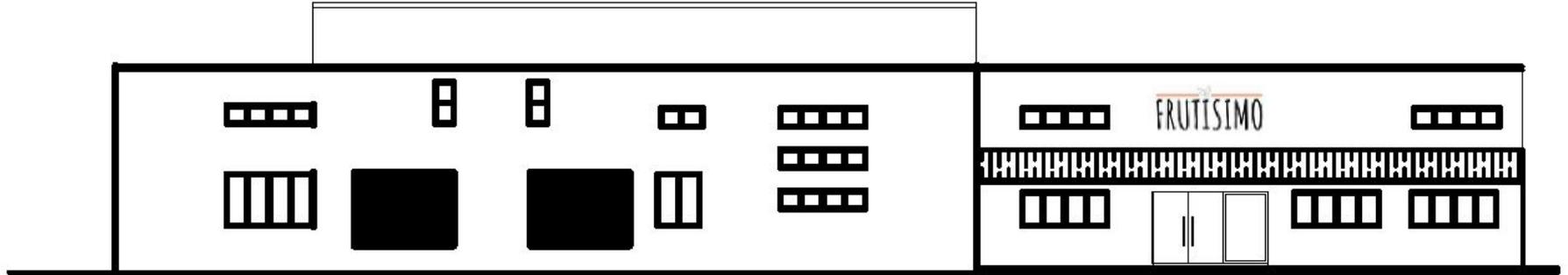
1. Determinar el producto a elaborar
2. Determinar los canales de comercialización
3. Tamaño de la empresa
4. Localización
- 5. Diseño de la planta industrial**
6. Diseño del proceso
7. Organización de la planta



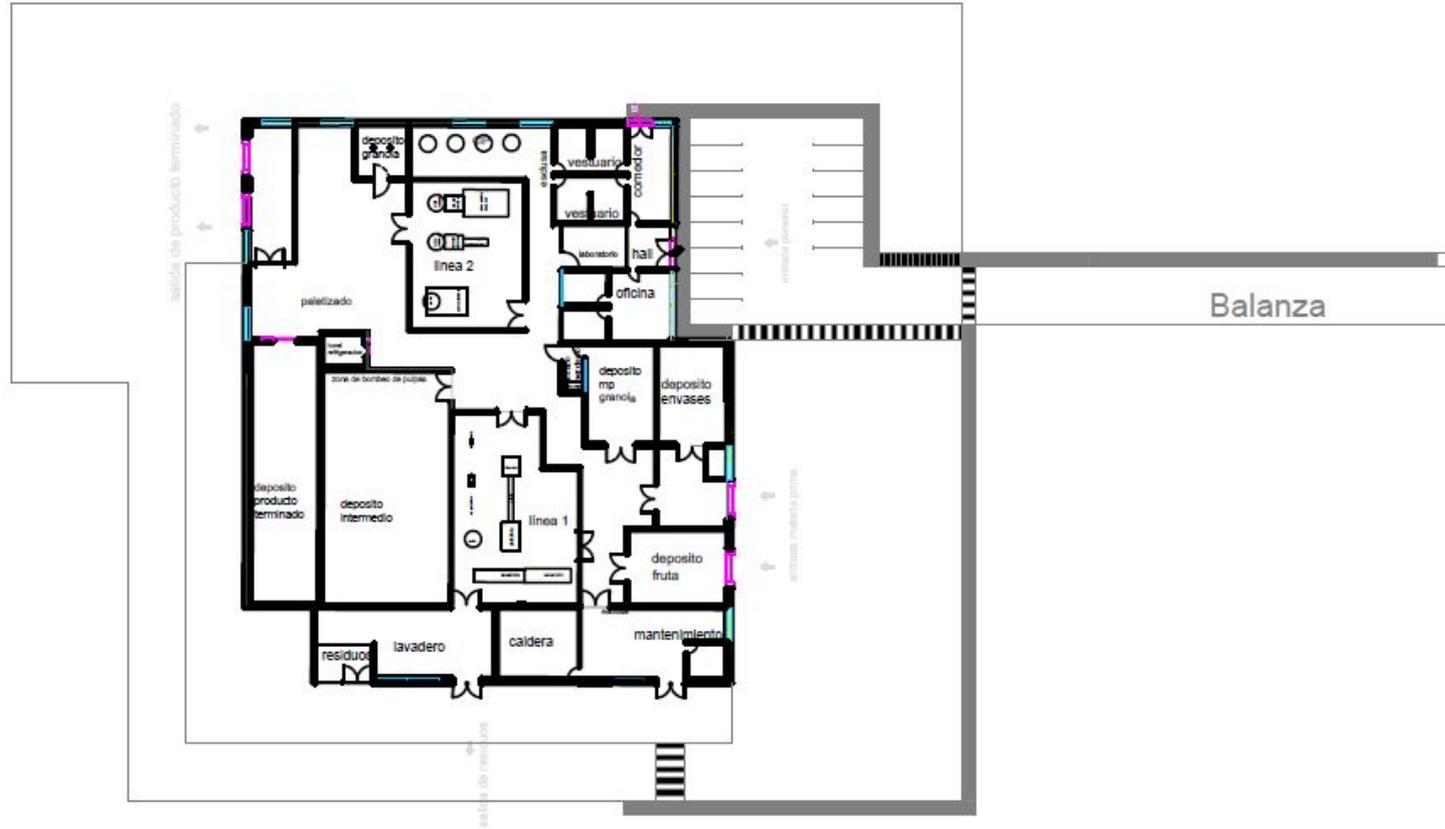
5. DISEÑO DE PLANTA INDUSTRIAL



5. DISEÑO DE PLANTA INDUSTRIAL



5. DISEÑO DE PLANTA INDUS



5. DISEÑO DE PLANTA INDUSTRIAL

HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

HIGIENE Y SERVICIOS DE PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS

GESTIÓN DE LOS PROCESOS DE LA INDUSTRIA

DISEÑO Y REPRESENTACIÓN TÉCNICA INDUSTRIAL

PONERSE EN CONTACTO CON ARQUITECTOS/ EMPRESAS CONSTRUCTORAS

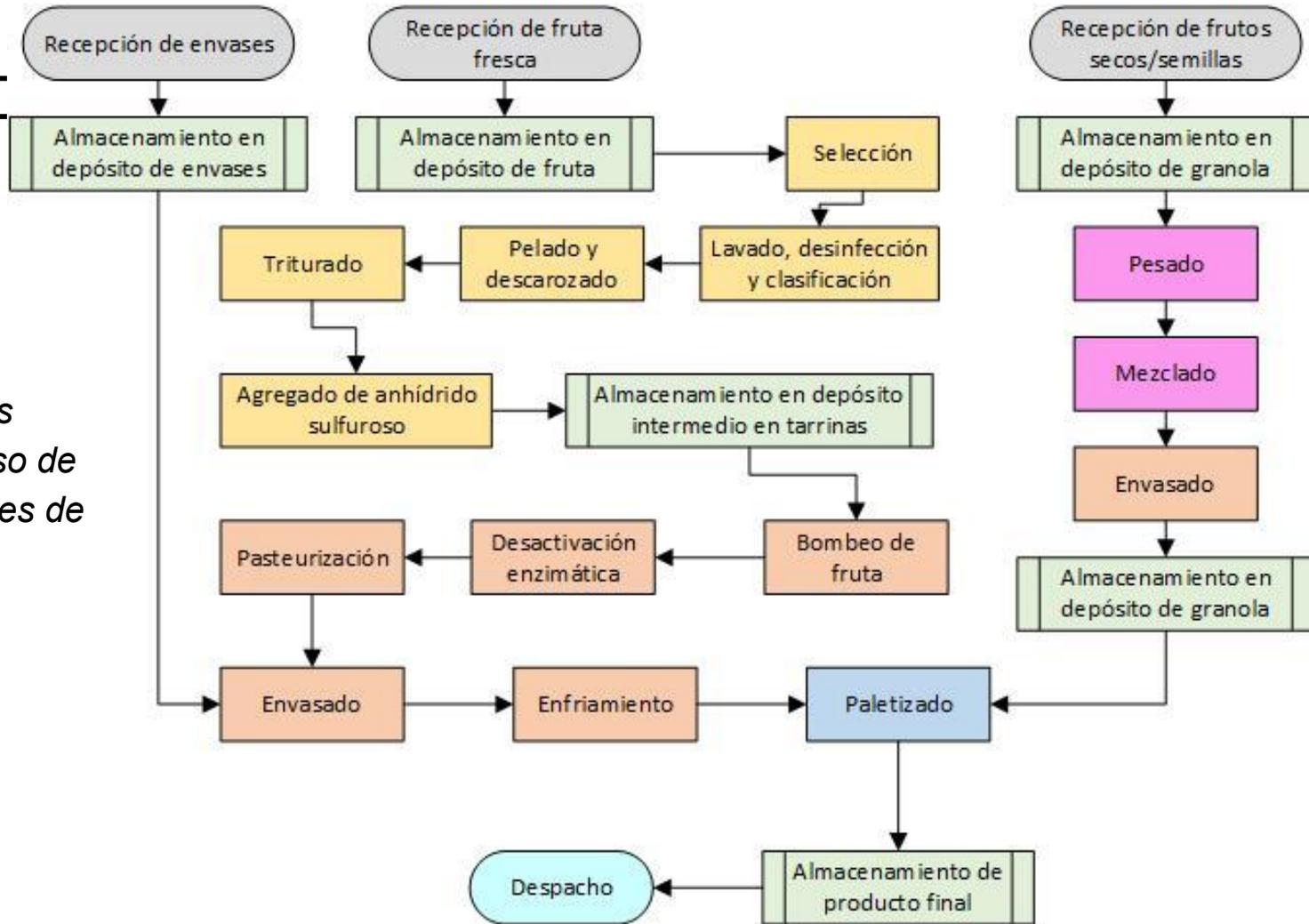
Pasos a seguir

1. Determinar el producto a elaborar
2. Determinar los canales de comercialización
3. Tamaño de la empresa
4. Localización
5. Diseño de la planta industrial
- 6. Diseño del proceso**
7. Organización de la planta

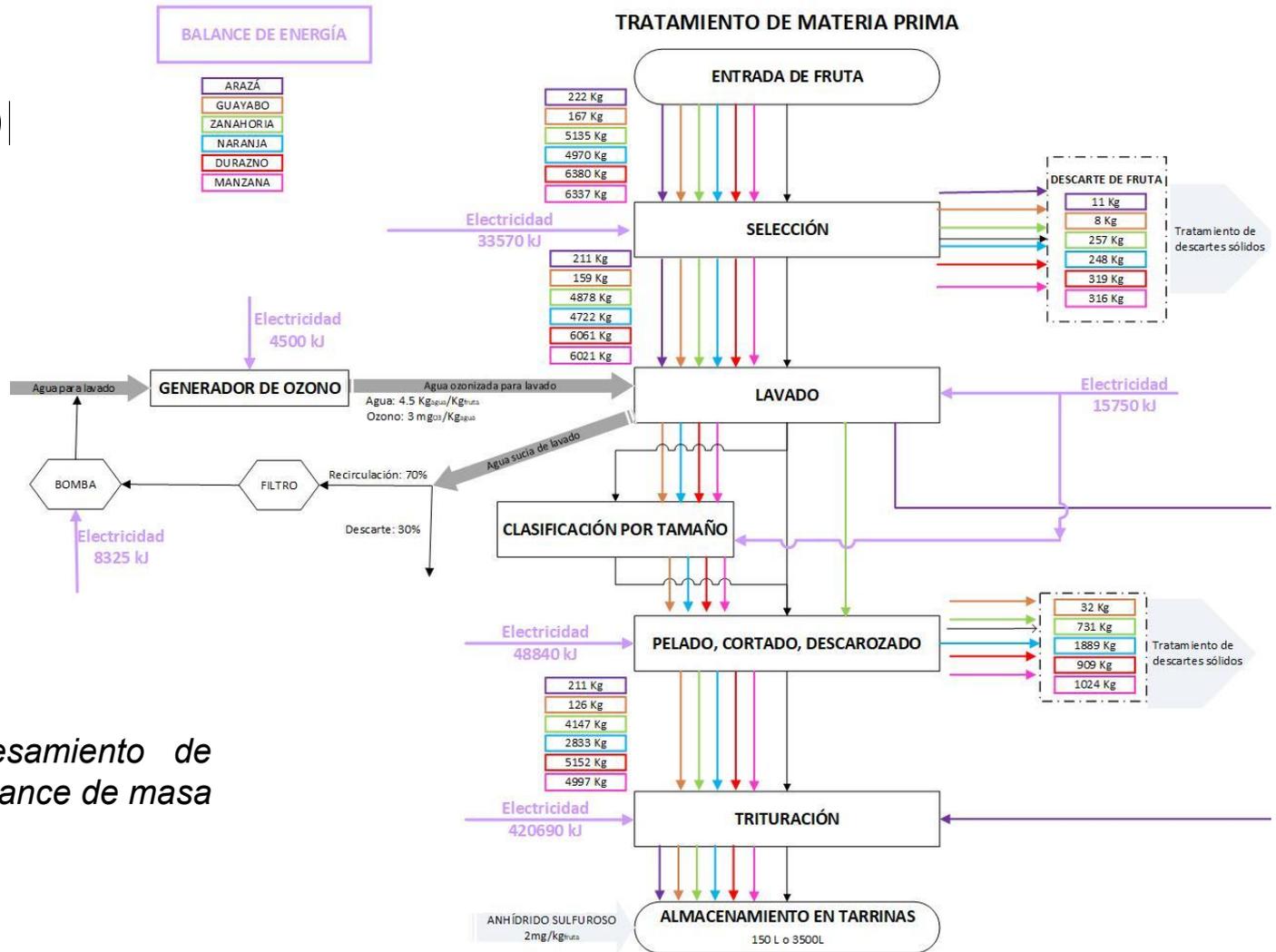


6. DISEÑO PROCESO

Diagrama de bloques cualitativo del proceso de elaboración de postres de fruta



6. DISEÑO DEL PROCESO

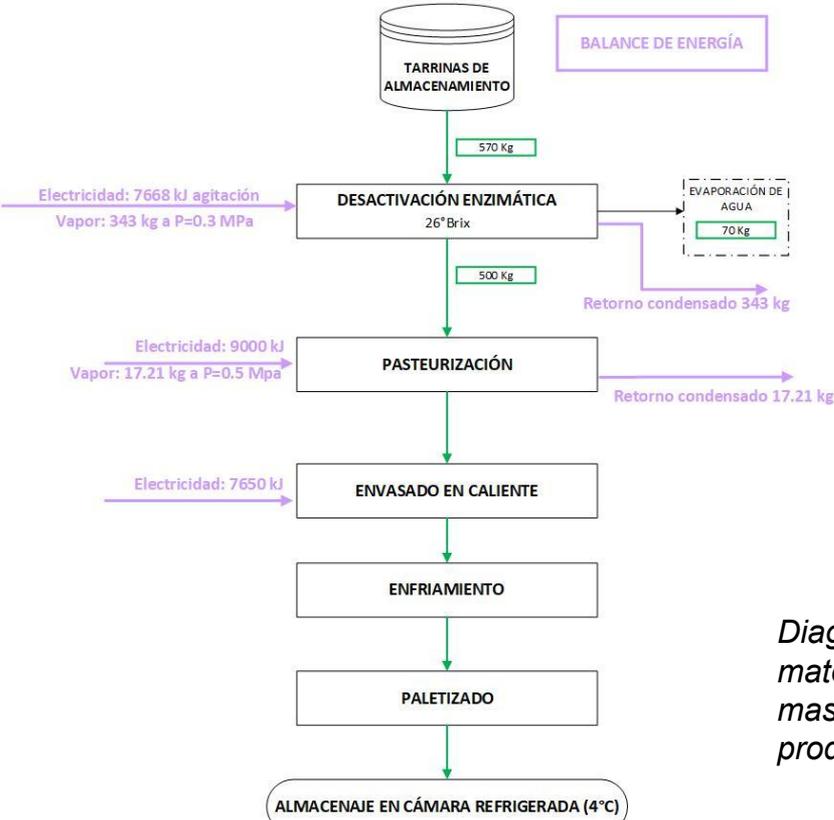


LÍNEA 1

Diagrama del procesamiento de materia prima con balance de masa y energía

6. DISEÑO DEL PROCESO

PULPA DE BUTIÁ



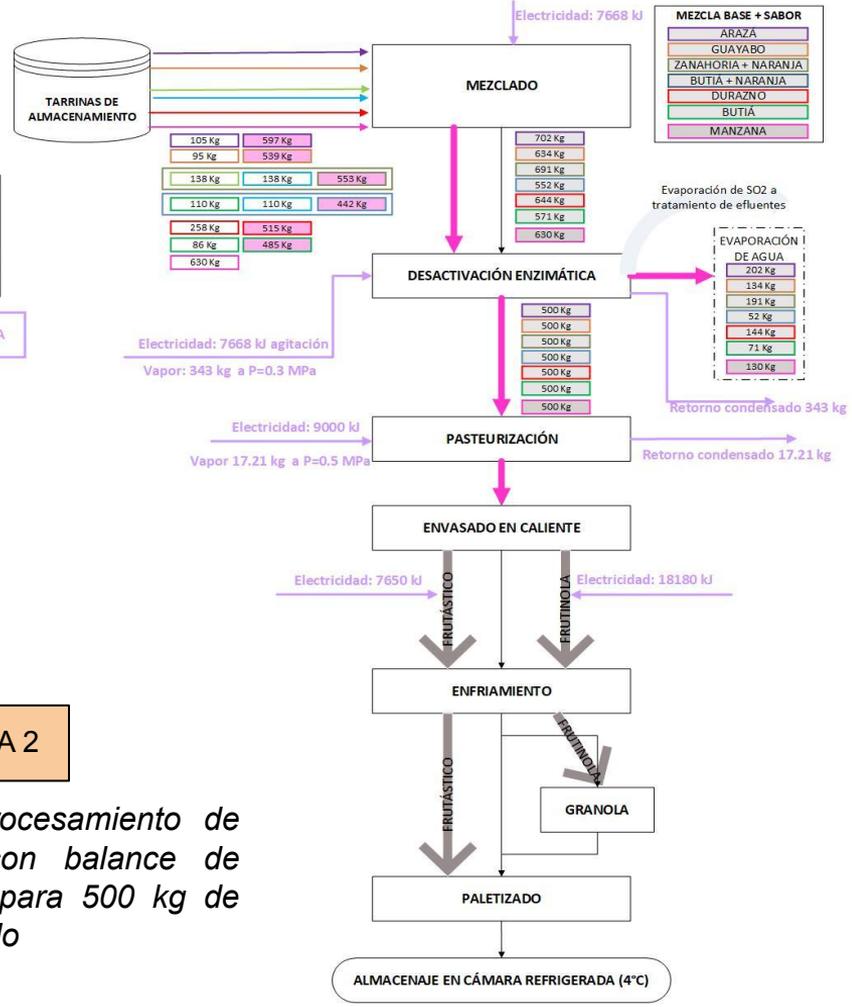
SABORES

ARAZA
GUAYABO
ZANAHORIA
NARANJA
DURAZNO
BUTIÁ
MANZANA

BASE DE MANZANA

ARAZA
GUAYABO
ZANAHORIA + NARANJA
BUTIÁ + NARANJA
DURAZNO
BUTIÁ

BALANCE DE ENERGÍA



6. DISEÑO DEL PROCESO

QUÍMICA DE ALIMENTOS

HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN INGENIERÍA DE PROCESOS

FLUIDODINÁMICA

HIGIENE Y SERVICIOS DE PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS

INGENIERÍA DE LAS REACCIONES QUÍMICAS 1

TERMODINÁMICA APLICADA A LA INGENIERÍA DE PROCESOS

TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA 1

TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA 2

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

GESTIÓN DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA

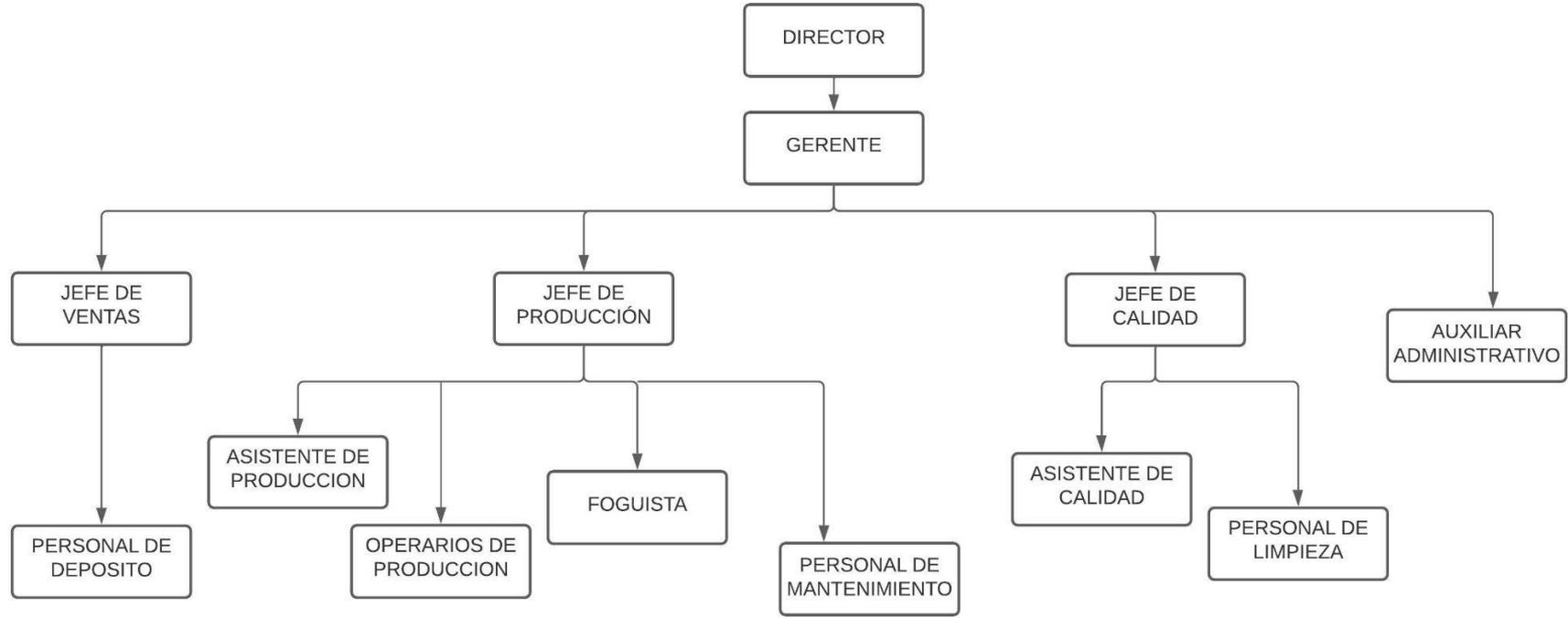
Pasos a seguir

1. Determinar el producto a elaborar
2. Determinar los canales de comercialización
3. Tamaño de la empresa
4. Localización
5. Diseño de la planta industrial
6. Diseño del proceso
- 7. Organización de la planta**

**QUE ESTUDIE ING EN ALIMENTOS
NO SIGNIFICA QUE SEA CHEF**



7. ORGANIZACIÓN DE LA PLANTA



7. ORGANIZACIÓN DE LA PLANTA

GESTIÓN DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA

INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN INGENIERÍA DE PROCESOS

FLUIDODINÁMICA

HIGIENE Y SERVICIOS DE PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS

INGENIERÍA DE LAS REACCIONES QUÍMICAS 1

TERMODINÁMICA APLICADA A LA INGENIERÍA DE PROCESOS

TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA 1

TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA 2

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

GESTIÓN DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA

soy ingeniera en alimentos, y ahora ¿qué?

Soy G1 en el Área de Evaluación Sensorial de la Facultad de Química

-DOCENTE

-Laboratorio de Química de Alimentos

-Evaluación Sensorial aplicada al desarrollo de Productos

-Sommelier en Aceite de Oliva

-ASESORAMIENTO A EMPRESAS: desarrollo de productos, estudio de consumidores, formar paneles de jueces sensoriales

-JUEZA SENSORIAL: panel de AOV, panel de leche, panel de jugos, panel de quesos, panes de postres lácteos, panel de panes.

CURSANDO MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - FING

EXPERTA EN CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN - UNIVERSIDAD DE JAÉN - ESPAÑA

GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



**ES POSIBLE SENTARSE EN EL TRONO!
LLEVA TIEMPO Y ES CANSADOR,
PERO SE LOGRA**