

PLANTAS PILOTO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Dotadas con la infraestructura y tecnologías óptimas para el desarrollo de procesos y productos alimentarios. Se cuenta con equipos para esterilización, deshidratación, pasteurización y congelación entre otros. En las plantas se realizan procedimientos de transformación y conservación de alimentos de diversos sectores industriales.



➤ **Planta de procesamiento de alimentos I: INDUSTRIAS DE CEREALES, GRASAS Y CÁRNICOS**

En este espacio se realiza el procesamiento y la evaluación sensorial de alimentos, el desarrollo de nuevos productos, operaciones con sólidos (Molienda - Tamizado - Filtración – Sedimentación) y análisis fisicoquímico de materia prima.

Dentro de los equipos disponibles en este espacio están: Horno a gas, Estufa a gas de dos puestos, Embutidora, Laminadora de masas, Molino de carnes, batidora industrial, Cuarto de crecimiento, Freidora a gas, Báscula, Grameras, Mezcladora de harinas, Aspirador de impurezas de granos, Homogenizador de granos,

Mezcladora de carne, Cúter, Tenderizador de carnes, Tajadora de jamón, Inyectora manual, entre otros.

➤ **Planta de Procesamiento de Alimentos II: INDUSTRIAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, LÁCTEOS Y OPERACIONES UNITARIAS**

En este espacio se realiza el procesamiento y la evaluación sensorial de alimentos, el desarrollo de nuevos productos, operaciones con unitarias (Deshidratación - Congelación - Refrigeración - Evaporación – Destilación) y elaboración de distintos tipos de cerveza. Dentro de los equipos disponibles en este espacio están: Autoclaves, Cerradora de latas, Línea de Exhausting, Marmita, Deshidratador, Pasteurizador, Filtro de Cartuchos, Nevera, Congelador, Evaporador al vacío, Mantequillera, Máquina de hacer helados, Descremadora, Hornos microondas para pasteurizar, Deshidratador automatizado, Centrífuga para lácteos, Sousvide, Túnel de congelación, Procesador de vegetales, Despulpadora, Texturómetro, Viscosímetro, Balanza de humedad, refractómetros, Empacadora al vacío, entre otros.