|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Slide de diapositivas (Títulos)** | | |
| **Indicaciones** | * Título o subtítulo de la temática que se aborda * Colocar una breve descripción del tema que se aborda en el slide * Colocar el texto que va en cada diapositiva según el formato instruccional * Máximo 8 slide | |
| **Título** | Equipos principales | |
| **Texto descriptivo** | La producción de embutidos y otros productos cárnicos requiere el uso de equipos especializados que permitan garantizar eficiencia, higiene y calidad en cada etapa del proceso. | |
| **Título** | **Texto** | **Imagen (obligatoria)** |
| Lavaplatos | Facilita la limpieza y desinfección de utensilios y herramientas utilizadas en la producción. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/infeliz-mujer-lavando-platos_1492832.htm#fromView=search&page=6&position=21&uuid=68b7d767-3a72-4c9a-8f55-5ec66e4b0fcd&query=lavaplatos+industrial> |
| Báscula | Permite registrar la masa de los ingredientes y mantener un control de rendimiento y costos. | <https://www.freepik.es/foto-gratis/arreglo-dia-mundial-ciencia-naturaleza-muerta_19333981.htm#fromView=search&page=2&position=20&uuid=c1fdd46e-2150-4d47-bf72-82ace01259ea&query=bascula+industrial> |
| Molino para carne | Transporta los trozos de carne mediante un rodillo sin fin hacia cuchillas o discos perforados, donde se muelen según el tamaño de los agujeros del disco. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/maquina-picadora-carne-fresca-picada_3106780.htm#fromView=search&page=1&position=34&uuid=c1fdd46e-2150-4d47-bf72-82ace01259ea&query=molino+de+carne+industrial> |
| *Cutter* | Consta de un platón giratorio horizontal y un brazo con cuchillas que giran en sentido vertical. Se usa para la emulsificación y molienda de carne, con variantes como *cutters* al vacío, con doble giro o con regulación computarizada. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/mucha-carne-cruda-colgada-dispuesta-fila-fabrica-produccion-carne-procesamiento-vista-horizontal_29905960.htm#fromView=search&page=1&position=41&uuid=fa7c5bbd-efc6-433b-9482-1b977dd70752&query=maquina+para+emulsionar+la+carne+industrialmente> |
| Mezcladora | Homogeneiza los ingredientes de la mezcla cárnica, asegurando una distribución uniforme de condimentos y aditivos. Generalmente fabricada en acero inoxidable con paletas removibles. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/molinillo-carne-planta-procesamiento-alimentos_412345079.htm#fromView=search&page=2&position=7&uuid=f6449a0c-6a4a-462c-af2e-1be2ddee8eeb&query=mezcladora+de+carnes+para+embutidos+industrialmente> |
| Embutidora | Compuesta por una tolva y un rotor que empuja la pasta cárnica con presión hacia una boquilla de llenado. Puede ser manual, hidráulica, de aire comprimido o automática continua, algunas con sistemas de porcionado. | <https://www.freepik.es/imagen-ia-premium/carne-proceso-fabrica_147342401.htm#fromView=search&page=3&position=24&uuid=f6449a0c-6a4a-462c-af2e-1be2ddee8eeb&query=embutidor+de+carnes+frias+industrial> |
| Porcionadora | Se instala en la embutidora para dividir la pasta cárnica en porciones iguales. Algunas incluyen sistemas de torsión automática para marcar la separación entre unidades. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/salchicha-producida-maquina-automatica_2075852.htm#fromView=search&page=17&position=19&uuid=3382d3d3-2f0c-42eb-9589-7b1f84207c96&query=maquina+porcionadora+de+embutidos+industrial> |
| Horno de cocción o ahumado | Se usa para cocinar y ahumar embutidos. Puede ser manual, automático o computarizado, con control de temperatura, humedad y tiempo de exposición al humo. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/camara-ahumado-industrial-estante-productos-salchichas-listos-ahumado_387100991.htm#fromView=search&page=3&position=42&uuid=3382d3d3-2f0c-42eb-9589-7b1f84207c96&query=horno+de+coccio++ahumado+fabrica+de+embutidos> |
| Empacadora al vacío | Extrae el aire del empaque para prolongar la frescura de los productos cárnicos. Algunas permiten la inyección de gases para atmósferas modificadas (MAP). | <https://www.freepik.es/imagen-ia-premium/primer-plano-sellador-envasador-al-vacio_85278691.htm#fromView=search&page=2&position=43&uuid=d2f57879-f6b2-4861-a5b5-1c3175cf9fde&query=empacadora+al+vacio+industrial> |
| Cuarto frío | Almacena materias primas y productos terminados en condiciones óptimas de refrigeración o congelación. Construido con materiales sanitarios para mantener la cadena de frío. | <https://www.freepik.es/imagen-ia-premium/sala-almacenamiento-luz-azul_364185882.htm#fromView=search&page=1&position=34&uuid=d2f57879-f6b2-4861-a5b5-1c3175cf9fde&query=cuarto+frio> |
| Tanque de escaldado | Aplica tratamientos térmicos a los productos cárnicos, generalmente con vapor o agua caliente. | <https://www.freepik.es/foto-gratis/tecnologo-que-trabaja-fabrica-procesamiento-alimentos-control-calidad-produccion_11450698.htm#fromView=search&page=1&position=22&uuid=542eafaa-d679-4870-942f-701266642609&query=tanque+de+escalado+fabrica+de+embutidos> |