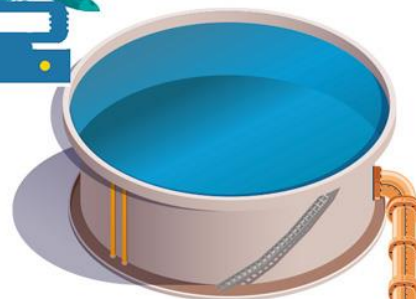




El proceso se inicia una vez que nuestros barcos emprenden su viaje para la captura de Materia Prima.

Al arribar el barco con carga al muelle se procede a la Descarga por medio de una bomba de vacío, cuya función es succionar el pescado desde las bodegas del barco para ser trasladado a planta.

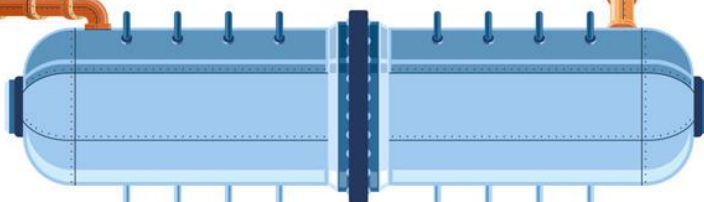
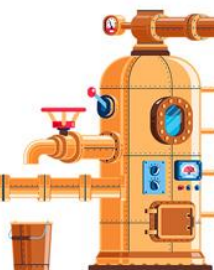
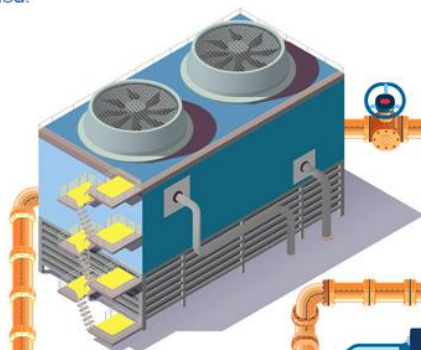
Después la Materia Prima es Pesada y distribuida en las diferentes Pilas de Recepción.



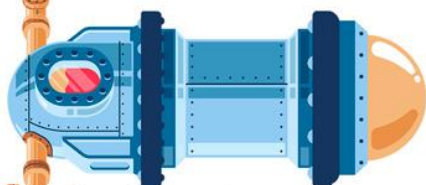
El Drenado consiste en separar de la masa el líquido o caldo que resulta del cocimiento.

Luego es enviada al Cocedor, esta etapa consiste en un proceso de cocimiento del pescado con vapor indirecto.

La masa de pescado es fuertemente comprimida en la Prensa, obteniendo un caldo llamado licor de prensa y una masa sólida llamada torta de prensa.



En seguida la torta homogenizada pasa al Secador, donde la humedad contenida en la misma se evapora.



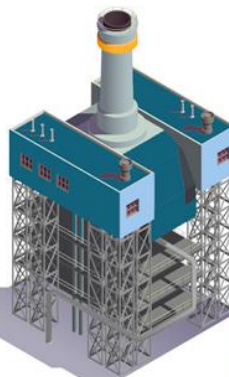
Posteriormente la torta de prensa es trasladada al pre-secado donde se incorpora con el soluble de pescado obteniendo una mezcla homogénea con una disminución de humedad.



La masa seca pasa a la fase de Molienda cuyo propósito es reducir su tamaño a partículas finas y uniformes.



El producto terminado es distribuido a nuestros clientes.



Una vez mezclada, la harina se introduce en sacos y/o maxi-sacos, según las necesidades de cada cliente.

