

PROPOSTA

Horno Industrial de Galletas y Pasteles

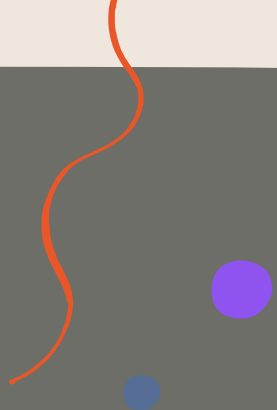


INT. PROGRAMACION

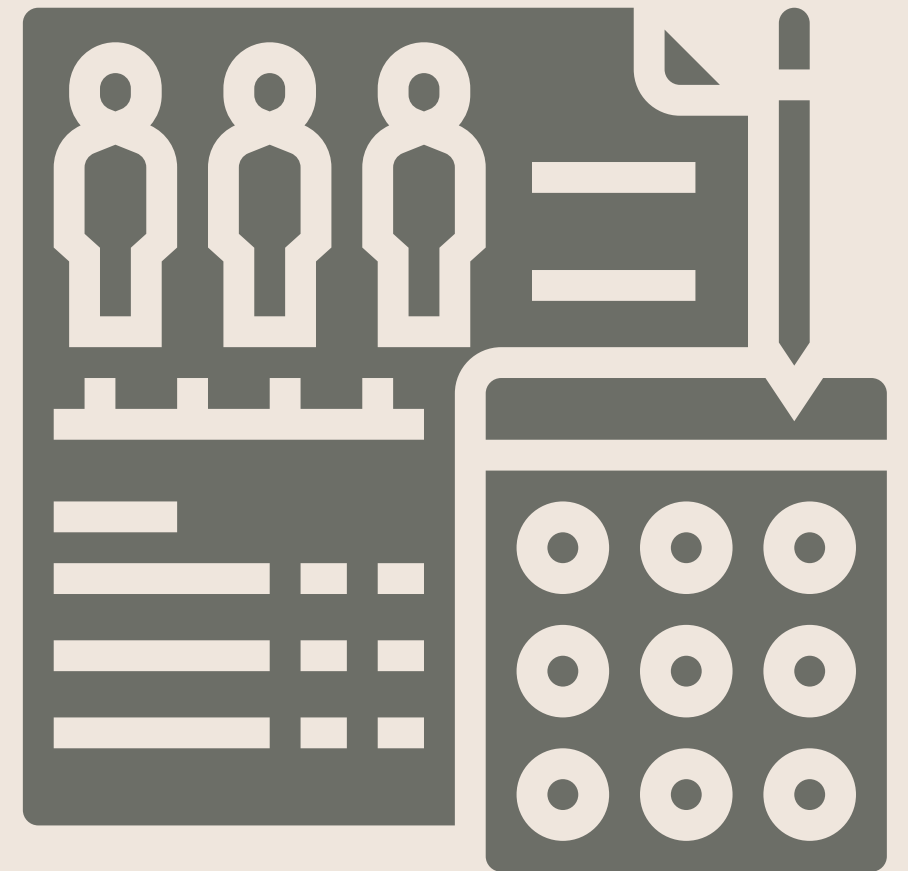
Análisis



Parámetros



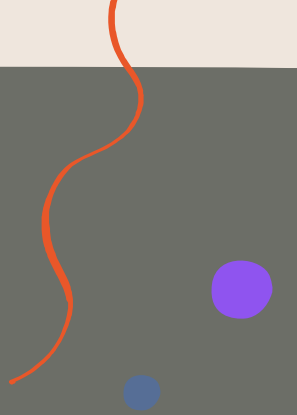
- Se requiere de una máquina de fabrica que pueda producir galletas y pasteles en una misma línea de producción, estos postres deben de ser compactos y portátiles, se tiene tiempo y presupuesto ilimitado.



Análisis



Análisis



¿Cuál es el problema?

- Se necesita crear una máquina que pueda hacer el proceso industrial de galletas y pastel.

¿Hay requisitos o solicitudes?

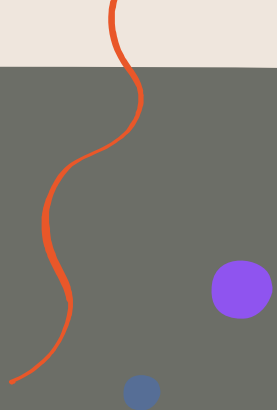
- Debe de ser la máquina la que elabore las galletas y los pasteles.



Análisis

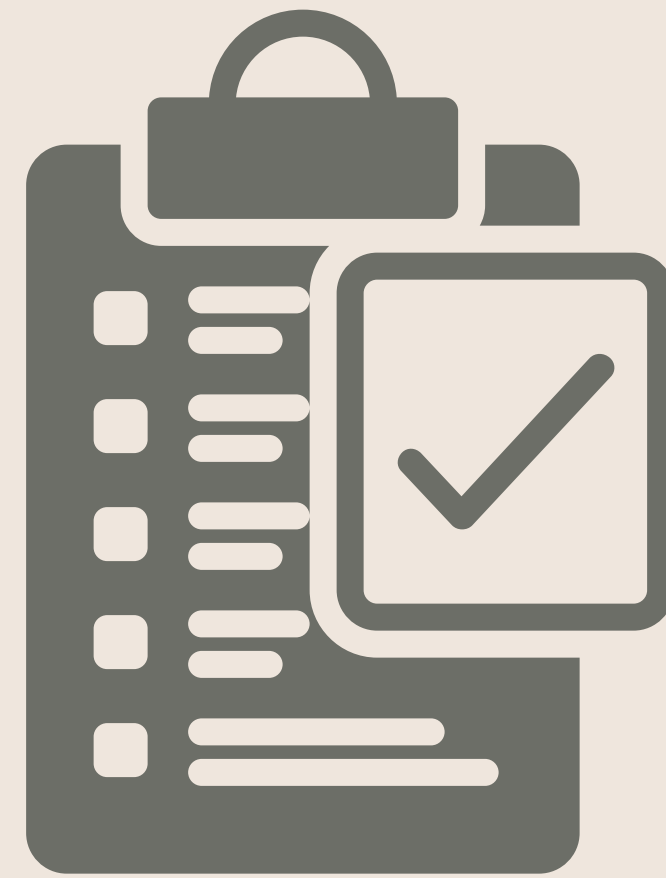


Análisis



¿Qué necesitamos?

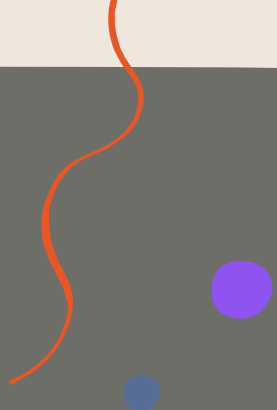
- Se necesita un lugar grande con capacidad de almacenamiento en la cual se pueda meter la maquinaria de producción, se necesita gente que regule los procesos de la producción, la creación de un algoritmo en el cual la maquina de producción desarrolle el producto y lo separe entre galletas y pasteles.



Análisis

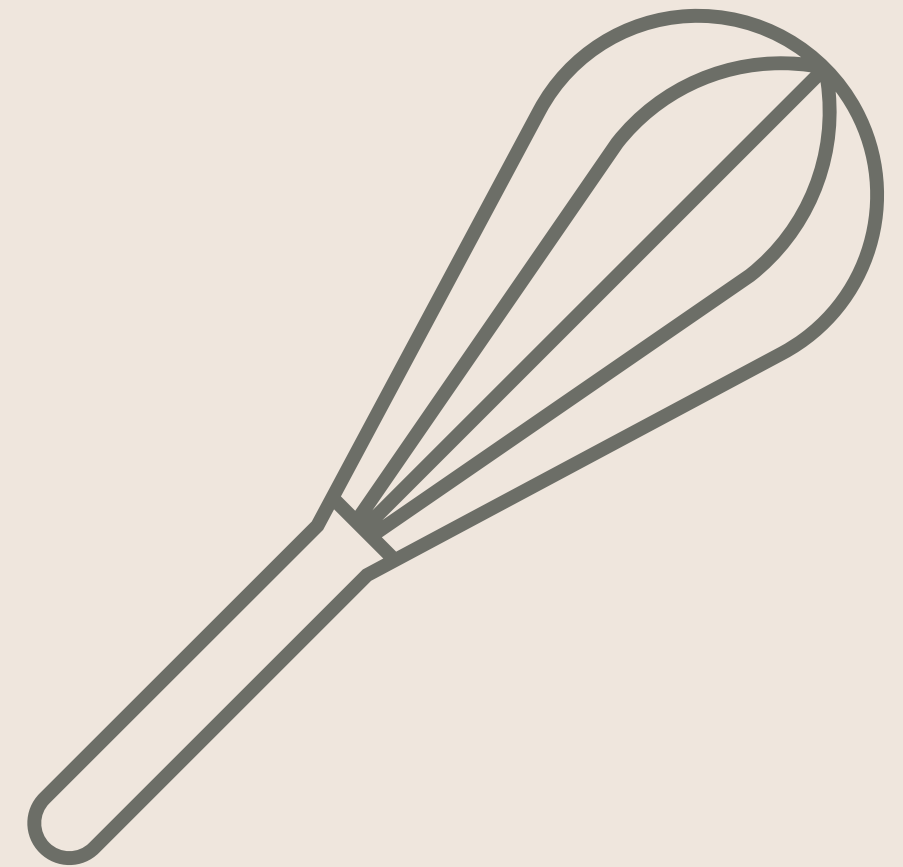


Análisis



¿Qué se quiere lograr?

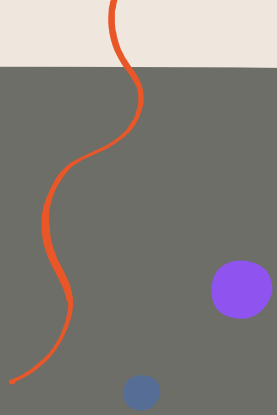
Se quiere lograr la implementación en la industria en la que los pasteles y las galletas se puedan producir a nivel masivo mediante una maquina en la que se empaqueten por separado.



Análisis



Análisis



¿Existen restricciones?

Debe de cumplirse la restricción en la que la maquina produzca en cantidades industriales de galletas y pasteles, que la maquina divida cada producto por separado y que la misma sea la que produzca los alimentos.





¿Cómo lo haremos?

1. Creación de la masa base

- La masa que se utilizara sera la misma para ambos productos y serán realizadas en la misma maquina

2. Cocción:

- Galletas
- Pasteles

3. Empaquetamiento

- Galletas en caja
- Pasteles en caja





¿Se puede hacer todo junto?

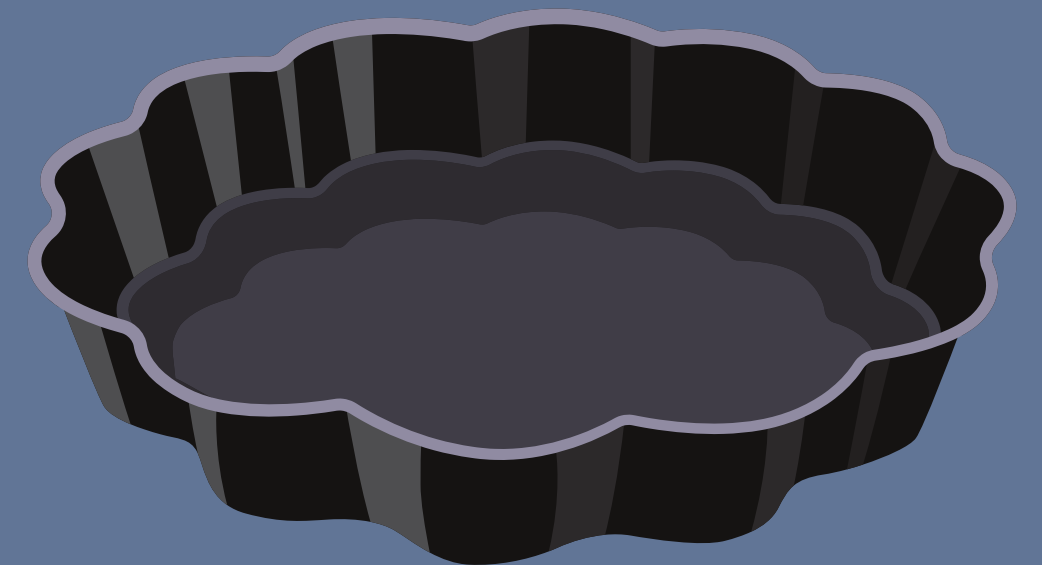
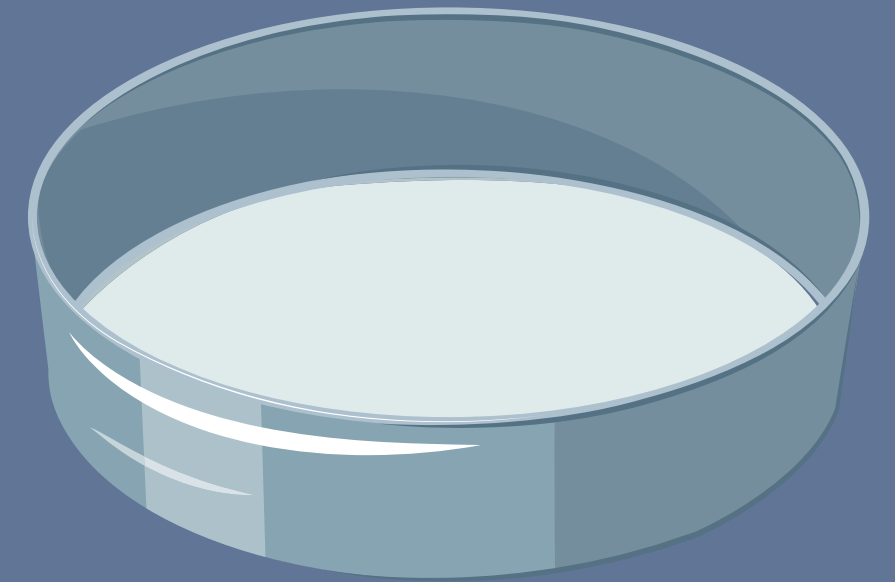
- Se puede realizar la masa para la preparación de pasteles y galletas en la misma batidora, también se puede utilizar la misma fabricadora, horno y empacadora. Pero, no se puede fabricar al mismo tiempo las galletas con los pasteles





¿Mejor lo dividimos? ¿Cómo lo dividimos?

- Para llevar a la maquina fabricadora es necesario hacer cambio de moldes, si se van a realizar galletas debe ser un tipo de molde distinto al de los pasteles. De igual manera para el empacado de cada producto deben ser por separado ya que es de distinto tamaño cada pastel y galleta.



Diseño



¿Ya existe algo similar?



Horno Industrial



Amasadora automática

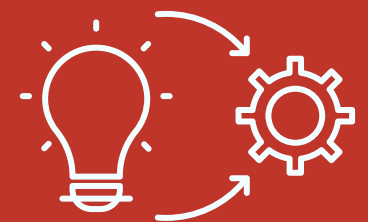


¿Que herramientas necesitamos?

- máquina fabricadora de pasteles y galletas/ área de produccion de productos
- maquina de empaques para pasteles y galletas/ área de empaque
- moldes de galletas y pasteles

- bandejas
- bolsas de empaque
- 3 batidora para mezcla de masa esponjosa
- cajas para la exportación del producto
- horno industrial/ área de horno

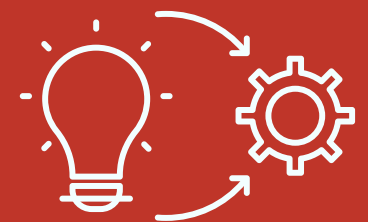




Compilación y Ejecución:

- Los procesos que tiene que seguir la maquina serían los siguientes:
 1. Primero la maquina debe de colocar los ingredientes con las medidas adecuadas para la preparación
 2. Luego debe de seguir con la preparación de la masa

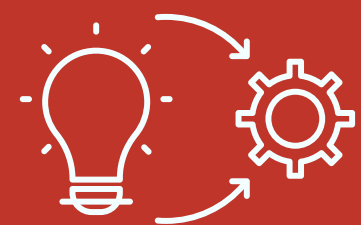
- 3. Se continua con el horneado de la masa
 4. Luego, se separan los 2 postres ya hechos en diferentes líneas
 5. Continua con el empaquetado y señalización de los postres para la venta



Documentación y Mantenimiento:

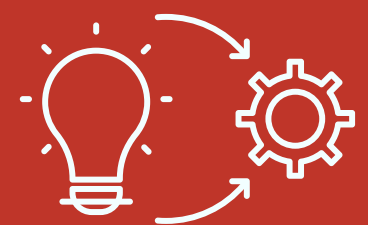
- El mantenimiento del equipo es fundamental. No sólo para mantener la vida útil de este equipo, sino para elevar la eficiencia y la seguridad de los trabajadores cuenta con especificaciones de mantenimiento, pero también existen parámetros generales para la mayoría de las maquinarias.





Compilación y Ejecución:

- Revisar los manuales de operación de los equipos.
- No utilizar materiales abrasivos, ni instrumentos metálicos para remover los residuos.
- No aplicar agua sobre los tableros electrónicos de los comandos.
- Limpieza de las superficies con paños húmedos y posteriormente con uno seco. Este cuidado debe realizarse diariamente.
- Retirar totalmente los agentes de limpieza para evitar manchas y posteriores contaminaciones de los productos.
- Evitar aplicar agua cuando el equipo está caliente en las áreas con vidrio.



Etapas de limpieza

- Retirada de residuos gruesos, que consiste en remover partículas gruesas de forma manual.
- Aplicación de agentes químicos (detergentes, desengrasantes), realizado de modo manual o mecánico.
- Enjuague manera manual o automática con agua para retirar el agente químico aplicado.
- Secado que se realiza de modo manual o mecánico, para evitar el crecimiento de microorganismos que puedan reproducirse y contaminar los alimentos elaborados en los mismos.