

TALLERES DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES

Juan Pablo Ruperti Montesdeoca

Talleres de procesos agroindustriales, Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Campus Politécnico, Sitio El Limón. Calceta – Manabí – Ecuador.

Desde su creación los talleres de procesos agroindustriales de la ESPAM MFL son el complemento práctico de la capacitación técnica de los/as estudiantes de la carrera de Agroindustrias, mediante la cual pueden aprender a través de la experimentación práctica, tecnologías y técnicas innovadoras que actualmente se utilizan en la industria alimenticia.

La planta peletizadora, cuya capacidad promedio es de 1 Tm/h, produce alimentos balanceados para aves, ganado vacuno y porcino en sus diferentes etapas a precios muy por debajo de los existentes en el mercado. Así mismo, ofrece numerosos servicios a los pequeños y medianos productores ganaderos y avícolas de la comunidad manabita, tales como: asesoría técnica en nutrición y la posibilidad de que estos puedan peletizar sus piensos a un costo simbólico.

El taller de procesos lácteos elabora derivados tradicionales: queso fresco pasteurizado, yogur y dulces de leche. Además, dispone de equipos con tecnología italiana para el procesamiento de helados artesanales y sorbetos, lo que ha permitido “investigar y desarrollar” nuevas formulaciones en el campo de la heladería.

Las materias primas y productos con calidad ESPAM MFL son sometidos, permanentemente, a rigurosas pruebas de calidad microbiológica y bromatológica en los modernos laboratorios de esta institución, con el propósito de garantizar su idoneidad durante el procesamiento, conservación y expendio de aquellos.

Esperamos que, a muy corto plazo, sean implementados los talleres de procesos Cárnicos y procesos de Frutas y Vegetales.

Definitivamente este año estará lleno de nuevas esperanzas y desafíos para nuestros talleres de procesos agroindustriales.



Fotos de peletizadora

