



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Implementación de Taller/ laboratorio especializado en producción
cárnica: Evaluación de Carga y Capacidad Del Motor De la
Embutidora

Autora:

Gardenia Valeria Casique Barre

Tutor:

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejia Mg

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

Bahía de Caráquez, 21 de enero del 2025

CERTIFICACION DEL TUTOR

El Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg, docente de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor.

CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: "Implementación de Taller/ laboratorio especializado en producción cárnica: Evaluación de Carga y Capacidad Del Motor De la Embutidora, ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su autor:

Gardenia Valeria Casique Barre

Siendo de su exclusiva responsabilidad.

Bahía de Caráquez, 21 de enero del 2025.

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe el presente:

Gardenia Valeria Casique Barre

Estudiante de la Carrera de ~~¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.~~**Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Implementación de Taller/ laboratorio especializado en producción cárnica: Evaluación de Carga y Capacidad del Motor de la Embutidora ”**, previa a la obtención del Título de **Tecnólogo Superior en Gastronomía**, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Bahía de Caráquez, 21 de enero del 2025.

Gardenia Valeria Casique Barre



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Implementación de Taller/ laboratorio especializado en producción cárnica: Evaluación de Carga y Capacidad del Motor de la Embutidora”**, de su autora Gardenia Valeria Casique Barre, de la Carrera “¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.”, y como Tutor del Trabajo el Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Bahía de Caráquez, 21 de enero del 2025

Dr. Eduardo Caicedo Coello
DECANO

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg
TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor
SECRETARIA(O)

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a Dios, por brindarme la fortaleza y la guía necesarias para avanzar en mi camino y alcanzar mis metas. Su apoyo ha sido fundamental en cada etapa de mi vida. A mis padres, les agradezco profundamente por su incondicional apoyo y a mi pareja y mis hijos . Su amor y dedicación han sido pilares en mi formación personal y académica. Extiendo mi gratitud al Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg. cuyas valiosas enseñanzas y compromiso con el desarrollo de sus estudiantes han dejado una huella imborrable en mi trayectoria. Su dedicación ha enriquecido no solo mis habilidades culinarias, sino también mi perspectiva sobre la profesión. Asimismo, deseo reconocer al resto del cuerpo docente de la carrera, quienes han guiado y motivado a todos los estudiantes en cada paso del proceso educativo. Su labor ha sido esencial para nuestro crecimiento académico y personal. Por último, agradezco a la Universidad Eloy Alfaro de Manabí por ofrecerme oportunidades de aprendizaje y crecimiento en nuevas carreras. Su apoyo ha sido crucial para el desarrollo de mis capacidades y aspiraciones profesionales. Este reconocimiento es un reflejo del impacto positivo que cada uno de ustedes ha tenido en mi vida.

Gardenia Valeria Casique Barre.

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis hijos que han sido mi motor de inspiración y mis padres que han sido parte de este viaje. En especial a mi esposo , por su amor y apoyo incondicional, los cuales siempre me han motivado a alcanzar mis metas. Dedico este proyecto a todas las personas que han sido parte de este viaje. En especial a mi abuelita, por su amor y apoyo incondicional, los cuales siempre me han motivado a alcanzar mis metas.

Gardenia Valeria Casique Barre.

RESUMEN

La implementación de un taller/laboratorio especializado en producción cárnica es fundamental, ya que este espacio permitirá a los estudiantes adquirir habilidades prácticas en la manipulación y procesamiento de carne, utilizando una embutidora de carne de salchichas en la elaboración de embutidos, que cuente con seguridad, versatilidad, eficiencia y durabilidad. Este tipo de incluye partes esenciales, La necesidad de este taller se justifica por la importancia de cumplir con estándares de higiene y seguridad alimentaria, que son esenciales en la industria. Además, la capacitación en el uso de esta maquina está orientada en el proceso de formato continuo, para optimizar el tiempo de desarrollo y elaboración de salchichas Obteniendo una maquina eficiente donde se haga uso. Esta maquinaria ayudará en un entorno de innovación donde los estudiantes podrán experimentar con diversas técnicas de procesamiento, beneficiando así a los productores locales y garantizando productos frescos y de calidad para los consumidores. Asimismo, se fomentará el trabajo en equipo, promoviendo una cultura de excelencia en la formación profesional y contribuyendo al desarrollo de recursos creativos e innovadores en el sector cárnico.

PALABRAS CLAVE

Aprendizaje continuo, seguridad, durabilidad, innovación, técnicas.

ABSTRACT

The implementation of a specialized meat production workshop/laboratory evaluation of load and capacity of the laboratory based on technology. Since this space will allow students to acquire practical skills in meat handling and technology, which is safety, versatile, efficient and durability. This type of grinder includes essential parts such as a sharp blade, an interchangeable grinding plate, and a worm screw that conveys the meat to the blade. The need for this workshop is justified by the importance of complying with hygiene and food safety standards, which are essential in the industry. In addition, training in the use of this equipment not only optimizes production but also reduces waste and improves profitability in key aspects for sustainability in the area where it is used. This machinery will help in an innovation environment where students will be able to experiment with different processing techniques, thus benefiting local producers and guaranteeing freshness, quality products for consumers. It will also encourage teamwork, promoting a culture of excellence in professional training and contributing to the development of creative and innovative resources in the meat sector.

KEYWORDS

Continuous learning, safety, durability, innovation, techniques.

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA.....	V
RESUMEN	VI
PALABRAS CLAVE	VI
ABSTRACT	VII
KEYWORDS	VII
ÍNDICE	VIII
CAPÍTULO I	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1 TITULO.....	1
Implantación de Taller/ laboratorio especializado en producción cárnica: Evaluación de carga y capacidad del motor de la embutidora.	1
1.2 INTRODUCCION	1
1.3 PROBLEMA.....	1
La necesidad de implementar un laboratorio especializado en producción carnica ,que garantice las practicas experimentales de los estudiantes Evaluación de carga y capacidad del motor de a embutid ora .. Este equipo es fundamental	1
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	2
1.5 OBJETIVOS.....	2
1.5.1 Objetivo general.....	2
1.5.2 Objetivos específicos.....	2
1.6 METODOLOGÍA	3
1.6.1 Procedimiento.....	3
1.6.2 Técnicas	3
CAPÍTULO II	5
MARCO TEÓRICO	5
2.1. DEFINICIONES	5

2.2. TRABAJOS RELACIONADOS	5
CAPÍTULO III	7
DESARROLLO DE LA PROPUESTA	7
3.1. OBJETIVO 1	7
CAPÍTULO IV	8
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	8
4.1. CONCLUSIONES	8
4.2. RECOMENDACIONES	8
BIBLIOGRAFÍA	1
Ortega, C. (2023, 8 septiembre). <i>¿Qué es la metodología de la investigación?</i> <i>QuestionPro</i> . https://www.questionpro.com/blog/es/metodologia-de-la-investigacion/	2
ANEXOS	3

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 TITULO

Implantación de Taller/ laboratorio especializado en producción cárnica:
Evaluación de carga y capacidad del motor de la embutidora.

1.2 INTRODUCCION

Hoy en este país hay empresas de fabricación de embutidos formales, las cuales manejan procesos y tecnología adecuada que garantizar un producto apto para el consumo es una herramienta fundamental en la cocina, este equipo cárnico. Existen dos tipos principales: eléctricos y manuales, cada uno con características y ventajas específicas. La embutidora, que puede estar fabricado en acero inoxidable o plástico resistente, alberga todas las partes necesarias para su funcionamiento.

Son derivados cárnicos caracterizados por la preparación de una masa que puede tener como base carne, grasa de cerdo vísceras, despojos y condimentos .la masa cárnica es embutida en una envoltura (tripas) naturales o artificiales para proporcionar forma, aumentar la constancia y para que se pueda someter el embutido a tratamientos posteriores. la maquina será conectada y adaptada a la máquina de embutido cámara de alimentación tomando en cuenta todas las dimensione y característica de control para el dosificado de cada salchicha .la construcción del sistema de control estará formada por dispositivos electrónicos y mecánicos las cuales brindaran un funcionamiento seguro en la conexión de las maquinas que intervienen.

1.3. PROBLEMA

La necesidad de implementar un laboratorio especializado en producción **canica, que** garantice las practicas experimentales de los estudiantes Evaluación de carga y capacidad del motor de a embutid ora .. Este equipo es **fundamental.**

1.3 JUSTIFICACIÓN

La baja calidad de la producción de embutido en la ciudad depende en gran parte de los procesos de producción (en especial de los pequeños productores) que es causada por la deficiente selección de las materias primas, así mismo el alto contenido de sustancias perjudiciales para la salud como las grasas y el excesivo uso de conservantes y edulcorante; además las condiciones sanitarias de los lugares de sacrificio (mataderos) no son los más adecuados lo que reduce la calidad de las carnes que procesar.

En un entorno educativo moderno, es crucial contar con equipos adecuados que permitan realizar las actividades de manera segura, eficaz y eficiente, minimizando la pérdida de tiempo en tareas que podrían simplificarse con la herramienta correcta. Facilitar a los estudiantes concentrarse en la creatividad y calidad de sus preparaciones, mejorando así su experiencia educativa.

Este proyecto se alinea con la línea de investigación "Educación y nuevos escenarios educativos", garantizando un entorno de aprendizaje que promueva la calidad tecnológica y didáctica, contribuyendo a la formación integral del estudiante en el ámbito culinario.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo general

Implementar un laboratorio especializado en producción canica Evaluación de carga y capacidad del motor para la carrera de gastronomía con el fin de mejorar la eficiencia en la preparación de ingredientes, reducir el tiempo dedicado a métodos alternativos y facilitar el desarrollo de habilidades prácticas en los estudiantes.

1.4.2 Objetivos específicos

- Optimizar el proceso de aprendizaje en las prácticas culinarias.
- Establecer las normas básicas para el manejo de embutidos.

- Proponer una alternativa de solución en la elaboración de los productos que sirvan para las prácticas de cocina de los futuros chef.

1.5 METODOLOGÍA

Se utilizó los métodos cualitativos, observacional, documental los mismo que ayudaron a constar el desarrollo teórico para la fundamentar de la investigación, se visitó varios almacenes para conocer la calidad de los productos de vetas, se verificó algunos presupuestos que se adapten a la realidad del lugar, además se fue verificando lo funcional de embudidoras, verificando costos que se acorde a lo presupuestado desde las necesidades de los estudiantes de esta manera se daba respuesta a la planificación e investigación realizada.

1.5.1 Procedimiento

El procedimiento para llevar a cabo esta propuesta tiene consigo las siguientes fases: identificar y analizar datos tanto textuales como numéricos, observación del proceso de aprendizaje de los estudiantes, verificación y análisis de cual, elección e implementación de la maquinaria.

1.5.2 Técnicas

Seguidamente, se fundamentará la técnica que fue usada y el motivo de por qué y cómo se aplicó en el proyecto:

Técnica: *descriptiva*; La técnica descriptiva es aquella que busca, como su nombre lo indica, describir de manera detallada alguna variable relacionada con el estudio. Es decir, se centra en brindar una representación precisa y detallada de los hechos observados (Martínez, 2018).

El motivo por el cual se usó fue para asegurar claridad en los requisitos y facilitar el análisis de opciones. Esta técnica permite detallar las especificaciones y características necesarias del molino, lo que asegura que se cumplan los estándares requeridos. Además, ayuda a comparar diferentes modelos y marcas, describiendo sus ventajas y desventajas de manera objetiva.

La aplicación de esta técnica se inicia con una investigación de mercado que recopila información sobre los distintos tipos de embutidora disponibles, seguida de la elaboración de un informe que detalla las especificaciones que une los métodos cuantitativos y cualitativos, con el fin de disponer de las ventajas de ambos y minimizar sus inconvenientes. La investigación mixta, por tanto, lo que hace es utilizar los dos métodos, pudiendo así conseguir un estudio más completo y detallado sobre un fenómeno determinado

El motivo de aplicar una investigación mixta fue para obtener una comprensión más completa del mercado.

Se buscaba, en este caso versatilidad, seguridad, eficiencia y durabilidad.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

El embutido operación en el cual se procede a incorporar la pasta en el recipiente de la embutidora a lo cual se procede a embutirla ya sea tripa natural y sintética .de pendiendo de la finalidad del producto, calibrando la longitud deseada.

Los documentos requeridos por el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos deben controlarse. los registros son un tipo especial de documentos y deben controlarse de acuerdo con los requisitos citados en el apartado de las normas **iso** 22000 los controles deben asegurar que todos los cambios propuestos se revisan ante de su implementan para determinar sus efectos sobre la inocuidad de los alimentos y su impacto sobre el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

El mejoramiento continuo es una herramienta fundamental para todas las empresas porque les permite renovar los procesos administrativos que ellos realizan, lo cual hacen que las organizaciones estén en constante actualización además permite que sean más eficientes y competitivas, fortalezas que le ayudaran a permanecer en el mercado.

Entender las diferencias entre equipos industriales y domésticos es crucial para elegir la herramienta adecuada para cada necesidad.

2.2. TRABAJOS RELACIONADOS

De igual manera se realizó una búsqueda de trabajos relacionados por Jiménez 2009, Domínguez 2011 Henderson et. Al ,2000 las buenas prácticas de mano facturas son elementos fundamentales en las empresas dedicadas a los diferentes procesos de alimentos inocuos que sean saludables para el consumo; asegurando aquello con la elaboración de manuales que le permita realizar las diferentes actividades tomando en cuenta las normas de calidad.

De acuerdo con los resultados en la aplicación de la guía de observación y entrevista se elaboró un organigramas estructural del taller del proceso cárnicos de la ESPAN M.F. L, el cual permite identificar las áreas y responsabilidades de quienes conformaron esta institución

El capítulo describe la evolución de la industria cárnica gracias a la ciencia y la tecnología, buscando mejorar los productos, la eficiencia en el uso de materias primas y reducir costos sin comprometer la calidad.

CAPÍTULO III

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

En base a los estudios realizados en el laboratorio de la Uleam extensión Sucre se vio necesario que dentro del lugar es importante ubicar una maquina embutidora para mejorar la calidad de servicio de estudiantes de gastronomía en el proceso de sus prácticas profesionales por esta razón se ve urgente que se equipe con esta embutidora. Atraves de los estudios de búsqueda de precios se ven factibles lo que se describieron en la investigación.

3.1. OBJETIVO 1

Potenciar con la implementación de un laboratorio especializado en producción cárnica: evaluación de carga y capacidad del motor de la embutidora para la carrera de gastronomía de sucre para brindar un servicio de calidad a los estudiantes y usuarios del laboratorio de la ULEAM sucre.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- Tal y como hemos podido comprobar, la optimización del proceso de aprendizaje en las prácticas culinarias se traduce en una mejora significativa en la habilidad y confianza de los estudiantes o practicantes. Al implementar métodos de enseñanza más dinámicos y prácticos, como talleres interactivos y retroalimentación constante, se logra un aprendizaje más efectivo. Además, el uso de tecnología, como videos tutoriales y aplicaciones para recetas, puede facilitar la comprensión de técnicas complejas y fomentar la creatividad en el taller.
- Se diagnostica la situación actual del laboratorio de la ULEAM Extensión Sucre y se determinó que es necesario tener productos como embutidos determinando que el proceso productivo podía ser elemento indispensable para mejorar la calidad de servicio.

4.2. RECOMENDACIONES

- Para mantener una correcta higiene en la maquinaria, desmontarlo tras cada uso y limpiar todas las partes con agua caliente y detergente suave.
- Se recomienda capacitar a la persona que utilizara el sistema para así evitar el mal uso.
- Utiliza siempre los protectores de seguridad y seguir las instrucciones del fabricante para proteger al operador y prolongar la vida útil del equipo.

BIBLIOGRAFÍA

Comentado [VFBdIT1]: Insertar las referencias

Álvarez, C. 2010. Módulo de investigación educativo. Diccionario de ciencias de educación. Ed. Santillana S.A. p.69

Cárdenas L. (2005). Diagnóstico de calidad y productividad en las empresas del sector metalmecánica de la provincia de Valdivia. Síntesis Tecnológica Uach/F. de Ciencias de la Ingeniería. Vol. 2. P 40 – 45

Fernández, J. (2021). *Pruebas de funcionamiento en equipos industriales*. Editorial Técnica.

Fernández, J., & López, M. (2021). *Modernización de equipos en entornos educativos culinarios: Impacto en la formación de estudiantes*. Editorial Universitaria.

García, A., & Pérez, R. (2020). *Infraestructura en laboratorios de cocina: Un estudio sobre su importancia en la educación gastronómica*. Revista de Educación y Gastronomía, 15(2), 45-59.

Gómez, A. (2019). *Análisis de costos-beneficios en proyectos educativos*. Editorial Universitaria.

Henderson, M., Jiménez, L., Mora, E., Rivera, E., Torres, M., Velázquez, C., Wong, E.

y Zúñiga, C. 2000. Manual de Productos Cárnicos: Programa para la Formación de Promotores de Inocuidad de Alimentos. Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Costa Rica; San José.

<http://www.corfoga.org/images/public/documentos/pdf/Corfoga2001.pdf>

Koontz, H. 2008. Nómina de la Matriz FODA que utiliza la empresa para notar el posicionamiento competitivo. Consultado, 6 de ene. 2013. Formato HTM. Disponible en <http://proyeccion.blogspot.es/>

López, M. (2018). *Técnicas de implementación de proyectos tecnológicos*. TechPublishing.

Martínez, L. (2017). *Gestión de proveedores y proformas*. Journal of Supply Chain Management, 25(3), 45-59.

Martínez, L. (2019). *Adaptación de equipos de cocina a técnicas culinarias específicas:*

Un enfoque en la cocina ecuatoriana. Journal of Culinary Arts, 22(1), 34-47.

Pérez, R. (2018). *Análisis de factibilidad en proyectos de ingeniería*. Revista de Ingeniería Aplicada, 12(1), 34-47.

Ramírez, C. (2022). *La influencia de la infraestructura de cocina en el desarrollo profesional de los estudiantes de gastronomía*. Culinary Education Review, 18(3), 78-

89.

Sánchez, P., & Rodríguez, T. (2023). *Equipos especializados en educación gastronómica: Mejorando la preparación profesional*. TechFood Publishing.

Zúñiga, M., Córdova, D., Valenzuela, J. y González, N. 2001. Mejora continua una alternativa para la solución en las pequeñas y medianas empresas. Consultado,

15 de feb. 2013. Formato PDF. Disponible en <http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/pdf>

Ortega, C. (2023, 8 septiembre). *¿Qué es la metodología de la investigación?* QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/metodologia-de-la-investigacion/>.

Arias, E. R. (2022, 24 noviembre). *Investigación mixta Qué es, definición y concepto*. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-mixta.html>

ANEXOS

				
CANTIDAD	DESCRIPCION	FOTO	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	Máquina De Embutidos importada - acero inoxidable la de 7 litros 75 cm de alto, 30 cm de ancho de base, 30 de cm de profundo de base. diámetro de olla: 15 cm Alto de olla: 45 cm. Largo de boquilla: 20cm. Cantidad de embudos: 3 Embudos incluidos: Si construcción de acero inoxidable completo viene con 4 boquillas diferentes (boquilla de diámetro 16/22/32 / 38mm como estándar)	Embutidora inox 	259	259
TOTAL AL CONTADO			\$259,00	
GARANTIA 1- La garantía no aplica si un tercero no autorizado repara el producto. 2- La garantía no aplica cuando compruebe que el daño fue ocasionado de manera deliberada o intencional. 3- La garantía no cubre si no respeta el ciclo de trabajo del equipo. 4- La garantía solo cubre defectos de fábrica del producto. La garantía no cubre daños físicos, ni daños en el motor quemado, ni forzados o cambios de voltaje. 1- En caso de requerir servicio Técnico, el cliente debe enviar el equipo a nuestras instalaciones en Quito, para la revisión del mismo, en caso de que no cubra la garantía, los costos de servicio técnico, repuestos y envío, corren a cuenta del cliente. 6 meses de garantía por defecto de fábrica				

Contacto: 0999911103 FAIRUZ EQUIPOS SDLM S.A.S. RUC 1793190260001



CANTIDAD	DESCRIPCION	FOTO	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	Embutidora Industrial Manual 3L Construida en acero inoxidable, diseño vertical, de fácil operación. Especial para elaborar salchichas en distintos tamaños. Ideal para uso en Restaurantes, Casinos, etc. Material: Acero inoxidable Capacidad: 3L Dimensiones: 550 x 330 x 305 Peso neto: 11Kg		\$109.98	\$109.98

TOTAL AL CONTADO	\$109.98
------------------	----------

Contacto a:
 Casa Matriz
 Santa Margarita 01830, San Bernardo, Santiago.
 Correo electrónico:
 ventas@equiposgastronomicos.cl
 Llamada telefónica:
 +569 7432 7104



CANTIDAD	DESCRIPCION	FOTO	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	Máquina de embutidos importada - acero inoxidable capacidad en peso: 3 L 50 cm de alto, 30 cm de ancho de base, 30 cm de profundo de base. Diámetro de olla: 15cm Alto de olla: 20 Largo de boquilla: 20 cm		189	189
TOTAL AL CONTADO			\$189,00	

GARANTIA

- 2- La garantía no aplica si un tercero no autorizado repara el producto.
- 3- La garantía no aplica cuando compruebe que el daño fue ocasionado de manera deliberada o intencional.
- 4- La garantía no cubre si no respeta el ciclo de trabajo del equipo.
- 5- La garantía solo cubre defectos de fábrica del producto. La garantía no cubre daños físicos, ni daños en el motor quemado, ni forzados o cambios de voltaje.
- 6- En caso de requerir servicio Técnico, el cliente debe enviar el equipo a nuestras instalaciones en Quito, para la revisión del mismo, en caso de que no cubra la garantía, los costos de servicio técnico, repuestos y envío, corren a cuenta del cliente.

6 meses de garantía por defecto de fábrica

Hacemos envíos a todo el país !!0999911103/0999911103 / 0998888017 Av.
de la Prensa N47-329, Quito 170104, Ecuador

<https://maps.google.com/?q=-0.151884,-78.489914> Una cuadra al sur del parque la concepción. Sector la concepción link WhatsApp directo: <https://bit.ly/3AAwli6> <http://fairuzequiposecuador.com>

Cuadro comparativo modelo de embutidora

Les presento un cuadro comparativo para mostrar la compra de la embutidora industrial manual construida en acero inoxidable, diseño vertical, fácil de operación. Especial para la elaboración de salchichas en distintos tamaño e ideal para uso en Restaurantes con capacidad de 3 litros y con las dimensiones de 550 x 330 x 305 y con un peso de 11 kg, con el objetivo de mejorar el taller y laboratorio de cocina Manabita la cual los estudiantes podrán realizar sus respectivas prácticas de aprendizajes con la experiencia de cada docente.

Modelo	Embutidora- detalle	Garantía	Precio
Acero Inoxidable	Máquina De Embutidos importada - acero	6 meses	

Partes y Características	Máquina De Embutidos importada - acero inoxidable la de 7 litros 75 cm de alto, 30 cm de ancho de base, 30 de cm de profundo de base. diámetro de olla: 15 cm Alto de olla: 45 cm. Largo de boquilla: 20cm. Cantidad de embudos: 3 Embudos incluidos: SI construcción de acero inoxidable completo viene con 4 boquillas diferentes (boquilla de diámetro 16/22/32 / 38mm como estándar)		259
---------------------------------	---	--	------------



Figura 5

