



LOS FIDEOS

PROYECTO:

FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN
GESTION EMPRESARIAL Y EQUIPAMIENTO DE
CENTROS PRODUCTIVOS COMUNALES PARA
MUJERES EMPRENDEDORES DE VILLA MARIA
DEL TRIUNFO

PROCESO DE ELABORACION DE FIDEOS

1. Proceso de amasar

Para hacer la masa, se mezcla un 75% - 85% de sémola o harina con un 15% - 25% de agua. Para hacer pasta compuesta, se añaden los ingredientes adicionales que se desee, deshidratados (espinacas, huevo, etc.). Las verduras de la pasta de colores cumplen una función básicamente estética, porque en la proporción en que están difícilmente pueden aportar valor nutricional.



PROCESO DE ELABORACION DE FIDEOS

2. Proceso de prensado o extrusión

Es ejecutado sin grandes elevaciones de temperaturas, sea en la etapa de compresión o de trefilado, resultando en un óptimo producto con relación al cocimiento. La masa formada pasa a una cámara donde se trabaja al vacío para eliminar el aire, evitar la oxidación y mejorar la presentación del producto. En esta zona, unos tornillos sinfín toman la masa y la compactan en un molde que dará la forma definitiva a los fideos.



PROCESO DE ELABORACION DE FIDEOS

. 3. Pre-secado

Los fideos ingresan a un túnel de pre-secado, donde se les da un golpe de alta temperatura y humedad, con el fin de fijar su forma, luego se remueve el exceso de humedad.



PROCESO DE ELABORACION DE FIDEOS

. 4. Secado

En este proceso es utilizada alta temperatura, alcanzando cerca de 100°C, lo que asegura la exención de microorganismos, y se evita cualquier tipo de contaminación, lo que permite, también, un cocimiento adecuado. , luego se remueve el exceso de humedad y al final se enfrían para posteriormente envasarlas y evitar problemas de condensación al interior del envase.



PROCESO DE ELABORACION DE FIDEOS

. 5. Envasado

En sistemas totalmente automáticos, las balanzas alimentan el sistema de empaque, donde se forma el envase y se sella con el contenido adecuado se controlan, a través de computadores y balanzas, el peso de cada paquete, expulsando de la línea de producción, los que presenten peso inferior al establecido. Posteriormente son enviados a los almacenes de producto terminado.

