

**Inicio** 01/01/2018 – **finalización** 30/06/2020

**Director/a:** Mazzone, Virginia

**Codirector/a:** Reid, María Carolina

**Integrantes:** Arraiz, Gaston; Kyanko, María Verónica; Alamat, María de los Ángeles; De Leon, Martín; Pombo, Ramiro

**Título:** Implementación de la tecnología abre fácil y optimización del control de cierre de latas de conservas alimenticias.

**Resumen:** La Universidad Nacional de Quilmes cuenta con una Planta de Producción de Alimentos dentro de la cual se desarrolla el Programa de alimentos sociales “Super Sopa”, involucrando diferentes sectores de la entidad educativa. El Programa surge de combinar factores académicos, productivos y sociales para brindar un producto que pretende contribuir a mejorar las condiciones alimentarias de la población regional. Profesores, egresados y estudiantes fundamentalmente de la Carreras Ingenieriles del Departamento de Ciencia y Tecnología (Ingeniería en Alimentos e Ingeniería en Automatización y Control Industrial) trabajan para elaborar alimentos con fines sociales, de calidad, sabrosos, naturales, de composición balanceada y bajo costo, además de mejorar las técnicas de proceso y desarrollar tecnología para la producción de alimentos con posibilidades de transferencia al sector industrial. El producto principal que se elabora es una sopa concentrada que se presenta en envases (latas) de 4 litros y de 860 gramos, compuesta básicamente por carne, hortalizas varias, arroz y arvejas en proporciones adecuadas. Existen además otros productos como guiso, locro, estofado, sopa de vegetales de características similares. Los objetivos del Programa son académicos, de investigación y desarrollo, de transferencia tecnológica y de extensión, llegando con los productos a comedores comunitarios como así también a zonas de catástrofe. El objetivo del presente Proyecto de Investigación es la implementación de la tecnología abre fácil y optimización del control del cierre de latas de conservas alimenticias, buscando la forma de realizarlo automáticamente. Para ello se plantea la adaptación de la remachadora Oregia y Conforti - modelo MS para incorporar la tecnología abre fácil a las latas A8 (99 mm de diámetro x 119 mm de altura), realizándole los ajustes pertinentes y convertirlo en uno más moderno con herramientas tecnológicas, ya sea para operarlo como para realizar la supervisión. Para garantizar el correcto funcionamiento e instalación de la nueva tecnología, se llevarán a cabo pruebas con latas A8 del producto sopa concentrada, las que serán sometidas a controles microbiológicos para verificar la esterilidad comercial del producto. Se optimizarán los controles de cierre de latas con el objetivo de agilizarlos (minimizando mermas de producto) y automatizarlos para mejorar la productividad (no solo de los envases con sistema abre fácil, sino que será extensivo a todos los formatos de latas). La idea es llegar al consumidor con un producto seguro, de fácil apertura, versátil, que dará lugar a nuevos desarrollos de producto y a ampliar la variedad de la oferta.