

HACCPCHILE



2012

INGENIERIA Y MONTAJE

El continuo avance de la tecnología a nivel nacional e internacional a impulsado que cada día mas empresas se animen a invertir en mejoras en sus procesos productivos, recurriendo a profesionales de las distintas áreas del conocimiento, HACCP CHILE coloca a su disposición dichos expertos, con el fin de dar solución a los requerimientos de sus clientes.



HACCPCHILE

INGENIERIA Y MONTAJE

HACCP IM LTDA. Es una empresa nacional con convenios internacionales, especializada en tecnología, integración y optimización de procesos para la industria de alimentación y bebidas.

Ingeniería y automatización de su proceso.

¿Está pensando en un nuevo proceso para su fábrica de productos? ¿Quizá una ampliación de capacidad? ¿Tal vez una optimización o un nuevo producto?

Sea cual sea su requerimiento, **HACCP IM LTDA.** Pone a su disposición un equipo de ingenieros especializados en los procesos de la industria alimenticia. Dentro de los cuales encontramos Ingenieros Químicos, Ingenieros Mecánicos, Ingenieros Eléctricos, expertos en gestión de proyectos.

Confíe en nuestra experiencia. En estrecha colaboración con su equipo desarrollaremos la solución que mejor se adapte a sus necesidades. Diseñaremos su proceso y realizaremos su instalación y puesta en marcha, optimizándolo hasta su máximo rendimiento.

Desde el cálculo de un simple intercambiador de calor hasta la complejidad de una fábrica completamente automatizada y entregada llave en mano. La entrega del proyecto será en el tiempo comprometido y con el mínimo tiempo de intervención in-situ, para que su plan de producción no se vea afectado.

Objetivo.

Diseñar, desarrollar y concretar las ideas de nuestros clientes en las distintas realidades industriales a través de proyectos de ingeniería de excelencia, la implementación de estos se realiza bajo estándares internacionales.

Descripción de servicios.

- Ingeniería conceptual, básica y de detalle.
- Entrega planos de fabricación.
- Diseño de equipos y procesos.
- Fabricación y montaje de equipos.
- Capacitación de operadores.
- Formalización de procesos a través de la entrega de manuales y capacitación al personal.

¿A quién va dirigido?

A toda la industria de alimentos dentro de los cuales se encuentran los siguientes sectores:

- Cecinera.
- Aceites y grasas.
- Panificación y repostería.
- Vitivinícola.
- Aguas y bebidas.
- Pesqueras.
- Catering y restaurantes.
- Entre otros.

Ventajas.

- Especialistas en alimentos.
- Equipo multidisciplinario.
- Proyectos de excelencia.
- Alianza internacional con otras empresas consultoras.
- Tiempos de entrega just- in time.

Metodología de trabajo.

Los proyectos cuentan con un equipo multidisciplinario en virtud del alcance de este, se generan reuniones periódicas para la entrega de avances entre el cliente y jefe de proyecto.

La metodología a utilizar en cada proyecto se representa de la siguiente manera:

Ingeniería básica.

- Asesoramiento sobre sus especificaciones.
- Diseño preliminar del proceso e implantación.
- Plan de ejecución del proyecto.
- Selección de equipos y componentes.

Ingeniería de detalle.

- Revisión de detalles de proceso y planificación.
- Diagramas de flujo.
- Dimensionamiento de equipos y componentes.
- Diseño y fabricación de equipos especiales.
- Cálculos estructurales.
- Coordinación con otros contratistas y suministradores.
- Puesta en marcha y fiabilización.
- Formación a todos los niveles.
- Optimización del proceso.
- Documentación y cierre del proyecto.

1. Refinación grasas:

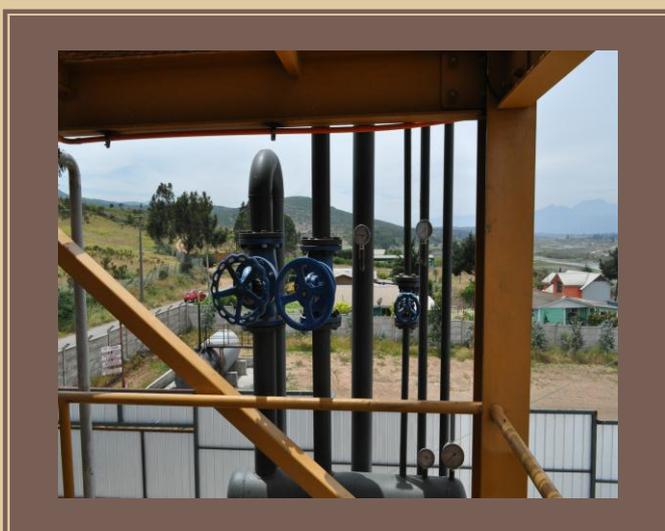
Proyecto Con-Con.-“Implementación del proceso de desodorización a una planta industria”



Fabricación armazón del equipo de desodorización dividido en platos.



Construcción base equipo de desodorización.



Manifold instalado.



Equipo de desodorización.



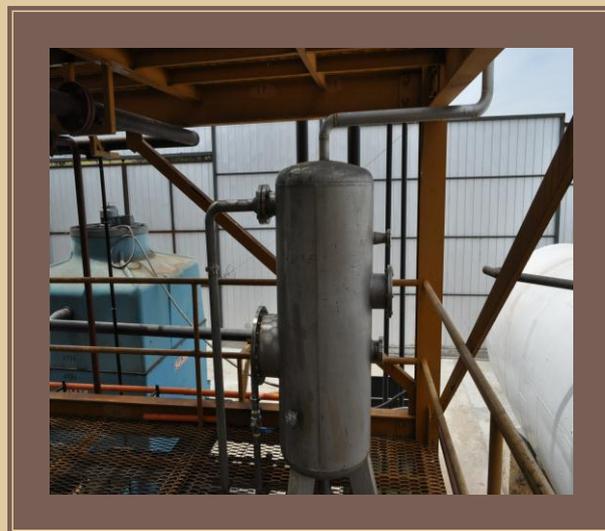
Filtro para gases.



Manifold de 6 entradas.



Vista panorámica plataforma.



Lavador de gases.

2. Industria láctea:

“Instalación líneas de producto”

La mejora de la productividad se encuentra entre los objetivos prioritarios en cualquier tipo de industria. En el caso de la alimentaria, esta mejora pasa por la reducción de los tiempos no productivos, entre ellos los dedicados a la instalación.





Se ofrece un sistema instalado de equipos que cumplan con requisitos de alto a nivel de automatización y optimización del espacio disponible en planta.



3. Ingeniería y montaje:

“ Montaje las garzas”



Estas fotos corresponden a un montaje de 10.000 mt² de tubest, el material que se usa actualmente para la fabricación de galpones (naves).

4. Industria pesquera:

“Instalación de estanques industriales”

