

**Proyecto:** ELABORACION DE SNACK DE MAIZ.

**Autora:** Dribin, Andrea Verónica.

**Clasificación:** Galletas, galletitas y facturas de panadería.

### **Resumen**

Nuestro país, es uno de los principales productores de maíz del mundo. Las zonas de producción más importantes se encuentran en las provincias de Santa Fe, Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos.

En base a esto se ha elaborado un proyecto de instalación de una planta elaboradora de Snack, cuyo principal objetivo es generar un producto con alto valor agregado, partiendo de una materia prima altamente disponible en la provincia de Santa Fe.

La localización de la planta es en el Parque Industrial Sauce Viejo, provincia de Santa Fe. Este emprendimiento generará puestos de trabajo para mano de obra calificada y no calificada lo que favorecerá a un crecimiento económico de la zona.

Para mayor orden, dividimos el proceso en 2 etapas principales:

- Obtención de las sémolas, que constituyen la materia prima.

El objetivo del procesamiento es obtener el mayor rendimiento de sémolas, con la menor contaminación posible de grasa. El circuito de limpieza puede incluir los siguientes pasos: magnético, cribador, cepillador-aspirador, mesa inclinada, separador electrostático, lavador con rebosadero para eliminar las impurezas que flotan y secador.

- Obtención del snack.

El snack se obtiene "esponjando" el maíz, es decir, se disminuye fuertemente su densidad. Para esto se emplean 3 métodos generales, cuyo principio es el mismo. La fuerza impulsora para "esponjar" el maíz es el paso de agua a vapor, mediante cambio repentino de temperatura o presión.

**Palabras claves:** maíz, snack, alto valor agregado, Santa Fé.

# Diagrama de flujo del proceso

