

GUÍA DE EQUIPAMIENTO

PROFESIONAL TÉCNICO Y PROFESIONAL TÉCNICO-BACHILLER EN PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

COLEGIO NACIONAL DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
CATALOGO DE GUIAS DE EQUIPAMIENTO POR CARRERA

CARRERA: P.T.B. EN PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

ESPACIOS EDUCATIVOS (TALLERES Y LABORATORIOS) REQUERIDOS:

CLAVE	NOMBRE
00126	LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA GENERAL Y ANALISIS DE ALIMENTOS
00518	TALLER DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA
CATÁLOGO DE GUIAS DE EQUIPAMIENTO

Guía: LAB. DE MICROBIOLOGIA GENERAL Y ANALISIS DE ALIMENTOS

Clave: 126

Carrera: P.T.B. PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

CLAVE	DESCRIPCION	CANT	COSTO	TOTAL
EQUIPO				
MP00008	BALANZA ANALITICA	8	1,500	12,000
MP00007	BALANZA GRANATARIA	8	221	1,768
EP00354	ESTUFA DESECADORA	4	950	3,800
EP00135	CENTRIFUGA	2	1,940	3,880
EP00642	MICROSCOPIO MONOCULAR	4	600	2,400
MS00015	CUENTA COLONIAS	4	32	128
ENP0404	LACTODENSIMETRO	4	3,800	15,200
ES00036	CAMPANA DE EXTRACCION	2	1,376	2,752
EP00077	BAÑO MARIA ELECTRICO	8	343	2,744
ES00008	BOMBA DE VACIO	2	1,000	2,000
EA00013	CAMARA CROMATOGRAFICA	4	400	1,600
EP02586	LAMPARA DE LUZ ULTRAVIOLETA	2	677	1,354
ENP0624	ROTAVAPOR CON BAÑO MARIA	4	500	2,000
EP00056	AUTOCLAVE	2	2,270	4,540
MP00032	BUTIROMETRO	8	970	7,760
MP00138	POLARIMETRO	2	800	1,600
MP00180	VACUOMETRO	2	706	1,412
MP00187	VISCOCIMETRO	8	2,025	16,200
MP00258	TERMOMETRO DIGITAL	16	50	800
EP00042	APARATO DE SOXHLET	8	108	864
ENP0620	APARATO PARA DETERMINAR PROTEINAS	8	600	4,800
EP00155	COLORIMETRO	8	5,000	40,000
MP00139	POTENCIOMETRO	8	749	5,992
HG00021	BASCULA ELECTRONICA CON CAPACIDAD DE 10 KGS.	2	200	400
EA00016	CAMARA FOTOGRAFICA DIGITAL	2	350	700
ENP0621	BEAKERS DE 600 ML	16	100	1,600
MS00017	CONTADOR DE MICELIOS DE HOWARD	2	162	324
MS00018	CONTADOR DE COLONIAS QUEBEC	1	840	840
EP00285	EQUIPO MILLIPORE PARA BACTERIOLOGIA	10	789	7,890
EP00355	ESTUFA PARA CULTIVO	2	530	1,060
EP00369	FERMENTADOR	1	320	320
EP00437	HORNO PARA ESTERILIZAR EN SECO	2	626	1,252
EP00449	INCUBADORA	1	130	130
EP00809	PARRILLA ELECTRICA PARA CALENTAMIENTO	3	50	150
EP01676	REFRACTOMETRO DE INMERSION	1	4,694	4,694
MP10013	BALANZA ANALITICA ELECTRONICA	2	2,600	5,200
EP00137	CENTRIFUGA DE GERBER	1	356	356
EP00208	DESECADOR COMPLETO	3	34	102
EP00841	PLACA ELECTRICA CON AGITADOR MAGNETICO INTEGRADO	4	210	840
EP10055	ESPECTROFOTOMETRO	1	400	400
EP10056	PHMETRO DIGITAL PORTATIL	1	154	154
EP10097	CENTRIFUGA CLD	2	1,430	2,860
HERRAMIENTAS Y/O ACCESORIOS				
MP00037	CALIBRADOR PIE DE REY CON INDICADOR DE CARATULA	8	28	224
EQUIPO DE SEGURIDAD				
SG00001	BOTIQUIN	1	120	120
SG00003	EXTINGUIDOR DE PARED	1	215	215
SP00021	CASCO DE PROTECCION	40	20	800

COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA
CATÁLOGO DE GUIAS DE EQUIPAMIENTO

Guía: LAB. DE MICROBIOLOGIA GENERAL Y ANALISIS DE ALIMENTOS **Clave:** 126

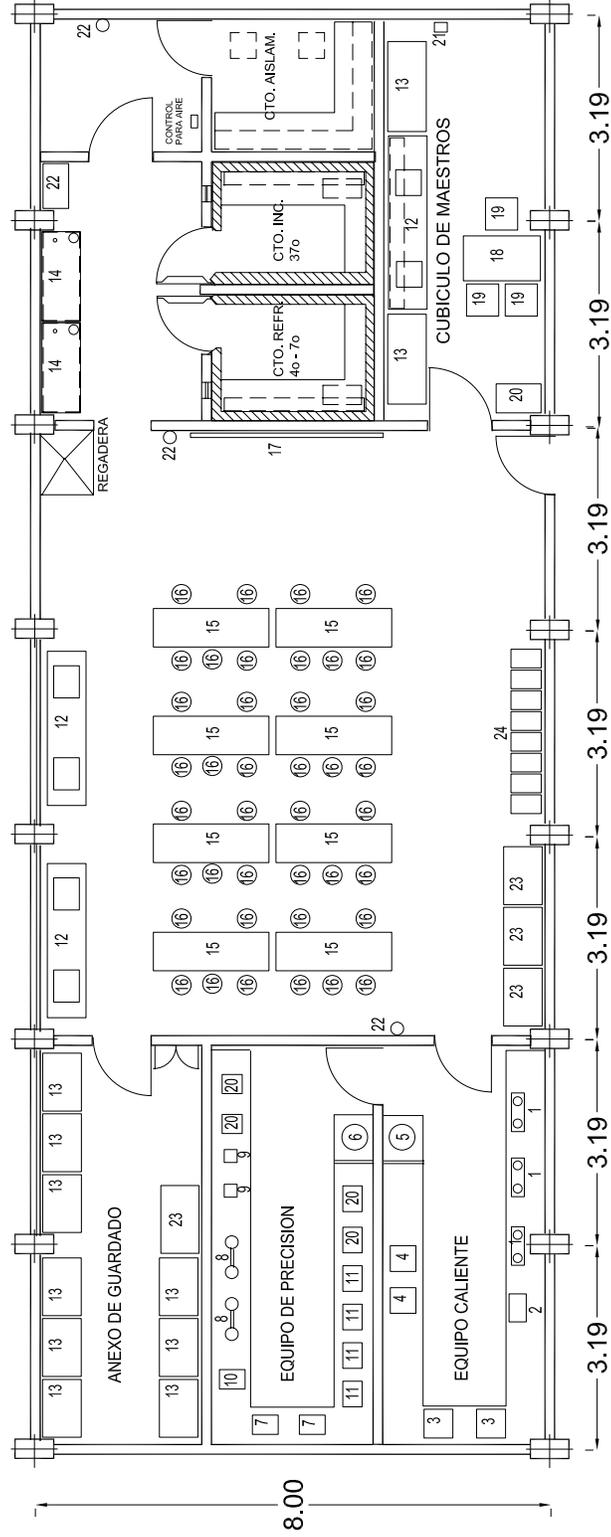
Carrera: P.T.B. PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

CLAVE	DESCRIPCION	CANT	COSTO	TOTAL
MOBILIARIO				
MG00004	ANAQUEL TIPO ESQUELETO	8	120	960
MM00005	BANCO TIPO DIBUJANTE	40	30	1,200
MG00026	VITRINA PARA CARNE FRESCA	8	1,850	14,800
ENP0622	MESA PORTA MATERIAL	8	100	800
MG00028	LOCKER DE GUARDADO	8	111	888
MG00016	GABINETE UNIVERSAL METALICO	4	200	800
ENP0158	BASTIDOR	8	180	1,440
ENP0159	PLATAFORMA DE ELEVACION	8	1,300	10,400
MM00013	CESTO PARA BASURA DE METAL	7	20	140
MM00046	PIZARRON MAGNETICO	1	240	240
MM00057	SILLA APILABLE	1	35	35
MT00062	MESA PARA MAESTRO	1	60	60
MT00047	MESA PARA QUIMICO BIOLOGICO	8	1,200	9,600
MT00026	MESA DE LAVADO CON DOBLE TARJA	2	2,900	5,800
MT00048	MESA PARA PREPARACION Y DEMOSTRACION	2	1,262	2,524

Estimado en dólares 215,912

El contenido de la presente Guía de equipamiento es referencial, por lo que el equipo, herramienta, programas informáticos y demás bienes y recursos descritos en su contenido podrán ser sustituidos por otros de similares o diferentes características que posibiliten la formación práctica y los resultados de aprendizaje especificados en los programas de estudio y guías pedagógicas y de evaluación que rigen el proceso formativo en el Sistema CONALEP.

LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA GENERAL Y ANALISIS DE ALIMENTOS



NOMENCLATURA:

- 1.- PARRILLA ELECTRICA
- 2.- INCUBADORA
- 3.- ESTUFA PARA CULTIVOS
- 4.- HORNO PARA ESTERILIZAR EN SECO
- 5.- AUTOCLAVE
- 6.- CENTRIFUGA
- 7.- BALANZA ANALITICA ELECTRONICA
- 8.- BALANZA GRANATARIA
- 9.- CONTADOR MIELOS DE HOWARD
- 10.- CONTADOR DE COLONIAS QUEBEC
- 11.- ROTAVAPOR CON BAÑO MARIA
- 12.- MESA DE LAVADO CON DOBLE TARJA
- 13.- ANAQUEL TIPO ESQUELETO
- 14.- MESA PARA PREPARACION Y DEMOSTRACION (2)
- 15.- MESA PARA QUIMICO BIOLÓGICO (10)
- 16.- BANCO TIPO DIBUJANTE (40)
- 17.- PIZARRON MAGNETICO
- 18.- MESA PARA MAESTRO
- 19.- SILLA APILABLE
- 20.- CAMARA CROMATOGRAFICA
- 21.- BOTIQUIN
- 22.- EXTINGUIDOR
- 23.- GABINETE UNIVERSAL
- 24.- LOCKER DE GUARDADO

	COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA DIRECCION DE INFRAESTRUCTURA Y ADQUISICIONES	
	GUÍA MECANICA: LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA GENERAL Y ANALISIS CLINICOS	CLAVE
ELABORACION: SUBCOORDINADOR DE PROGRAMACION DE EQUIPO	ASISTENTE: METROS	ESCALA: METROS
		FECHA: DICIEMBRE/99

COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA
CATÁLOGO DE GUIAS DE EQUIPAMIENTO

Guía: TALLER DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Clave: 518

Carrera: P.T.B. EN PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

CLAVE	DESCRIPCION	CANT	COSTO	TOTAL
EQUIPO PRINCIPAL				
EP00954	REFRIGERADOR ELECTRICO	2	2,261	4,522
EP00564	MAQUINA LAVADORA DE VAJILLAS	1	4,675	4,675
EP00506	LICUADORA INDUSTRIAL	8	560	4,480
EP00169	CONGELADOR DE HELADOS	1	529	529
MP00024	BASCULA DE PLATAFORMA	1	600	600
EP00356	ESTUFA MAESTRA CON HORNO	4	2,950	11,800
EP00090	BATIDORA	8	109	872
ENP0415	ESTERILIZADOR DE OXIDO DE ETILENO	2	1,500	3,000
MP00016	BASCULA PARA VERIFICAR PESO	4	303	1,212
EP00767	MOLINO PARA CARNES	8	565	4,520
EP00630	MEZCLADORA PROFESIONAL	4	129	516
EP01229	CAMARA DE CONGELACION	1	2,500	2,500
EP00248	EMBUTIDORA DE VELOCIDAD AJUSTABLE	1	1,210	1,210
EP00814	PASTEURIZADOR	2	9,900	19,800
EP00360	EVAPORADOR	2	91,020	182,040
ENP0629	ESCURRIDORA	8	60	480
ENP0637	TRITURADOR DE FRUTAS Y VEGETALES	8	100	800
ENP0630	EXPRIMIDOR	4	100	400
ENP0628	ESCALDADORA	4	80	320
EP00213	DESPULPADORA	1	14,520	14,520
EP00055	AUTOCLAVE CILINDRICA VERTICAL	2	2,400	4,800
ENP0627	ENFRIADOR CON AGITADOR	4	500	2,000
EP00258	EQUIPO ENVASADOR DE SALSA	2	3,146	6,292
ENP0631	HORNO	4	250	1,000
EP34049	CONGELADOR DE 388 LTS.	2	2,500	5,000
ENP0636	SISTEMA DE PROCESADO UHT	4	250	1,000
ENP0416	ULTRAPASTEURIZADOR	2	15,730	31,460
EP01104	TERMOGRAFO	1	2,265	2,265
EP00359	EVAPORADORA DE CUARTO FRIO	1	48,400	48,400
ENP0626	CONTENEDORES PARA LECHE	8	500	4,000
ENP0632	LIOFILIZADORA	2	450	900
EP00091	BATIDORA DE TRES VELOCIDADES	4	650	2,600
ENP0625	BOMBA HOMOGENEIZADORA	4	392	1,568
EQUIPO DE MEDICION				
ENP0633	MICROMETRO GAGE	8	150	1,200
HERRAMIENTAS Y/O ACCESORIOS				
VI00337	PAQUETE DE VIDRIERIA Y ACCESORIOS N° 1	1	3,560	3,560
ENP0634	PAQUETE DE HERRAMIENTAS PA	1	250	250
ENP0635	PAQUETE DE UTENSILIOS P/ALIM. N° 1	1	300	300
HS00059	CAJA DE HERRAMIENTAS	1	121	121
EQUIPO DE SEGURIDAD				
SG00001	BOTIQUIN	3	120	360
SG00003	EXTINGUIDOR DE PARED	6	215	1,290
SP00021	CASCO DE PROTECCION	40	20	800
MOBILIARIO				
MT00022	MESA DE TRABAJO CON TARJA	4	1,352	5,408
MT00052	MESA DE TRABAJO PARA LABORATORIO DE ALIMENTOS	4	1,320	5,280

COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA
CATÁLOGO DE GUIAS DE EQUIPAMIENTO

Guía: TALLER DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

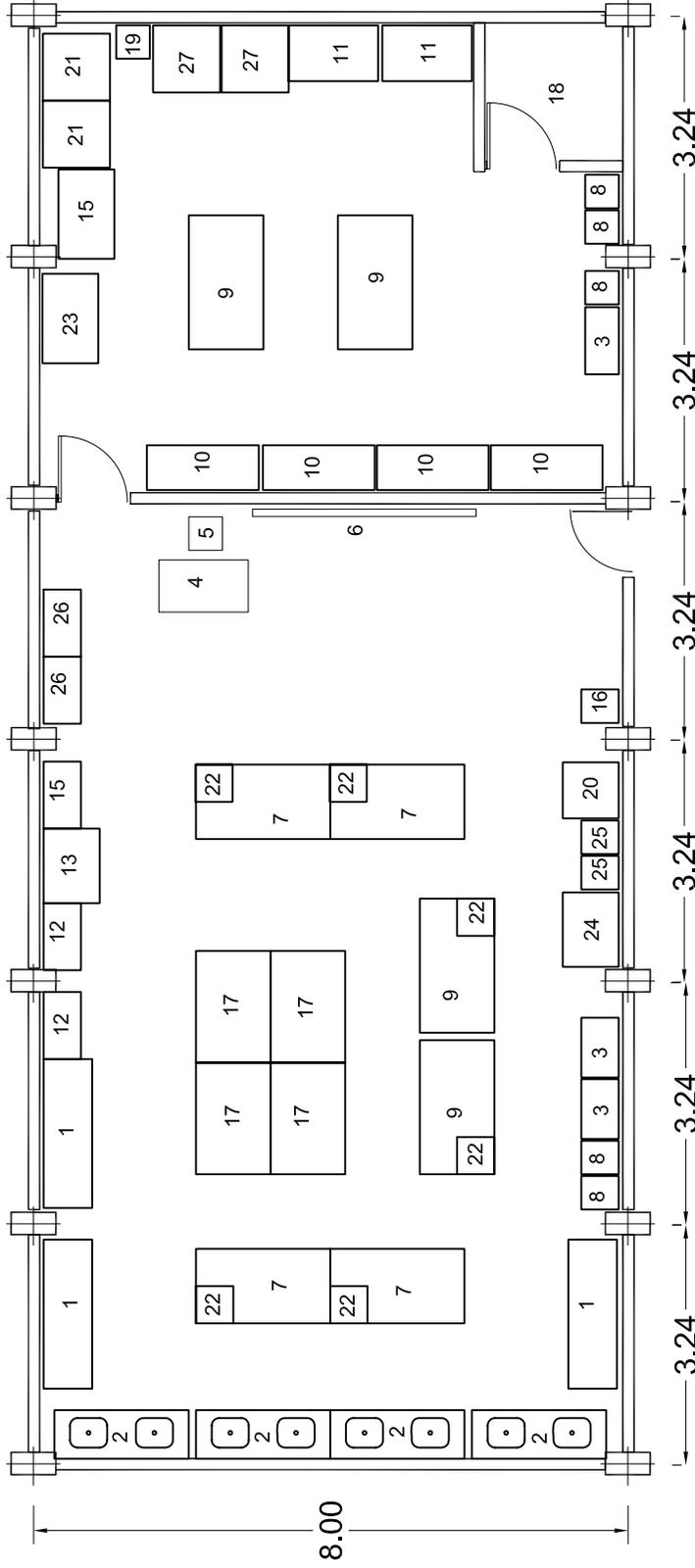
Clave: 518

Carrera: P.T.B. EN PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

CLAVE	DESCRIPCION	CANT	COSTO	TOTAL
MG00028	LOCKER DE GUARDADO	5	111	555
MT00061	MESA DE TRABAJO PESADO TIPO I	4	250	1,000
EP03007	PINTARRON	1	240	240
MM00057	SILLA APILABLE	1	35	35
MT00062	MESA PARA MAESTRO	1	60	60
MG00016	GABINETE UNIVERSAL METALICO	3	200	600
MT00005	FREGADERO DE 2 COMPARTIMIENTOS	4	650	2,600
MT00022	MESA DE TRABAJO CON TARJA	3	1,352	4,056
Estimado en dólares				397,796

El contenido de la presente Guía de equipamiento es referencial, por lo que el equipo, herramienta, programas informáticos y demás bienes y recursos descritos en su contenido podrán ser sustituidos por otros de similares o diferentes características que posibiliten la formación práctica y los resultados de aprendizaje especificados en los programas de estudio y guías pedagógicas y de evaluación que rigen el proceso formativo en el Sistema CONALEP.

TALLER DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CLAVE



NOMENCLATURA:

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1.- MESA DE TRABAJO CON TARJA 2.- FREGADERO DE 2 COMPARTIMIENTOS 3.- GABINETE UNIVERSAL METALICO 4.- MESA PARA MAESTRO 5.- SILLA APILABLE 6.- PINTARRON 7.- MESA DE TRABAJO PESADO TIPO I 8.- LOCKER DE GUARDADO 9.- MESA DE TRABAJO PARA LABORATORIO DE ALIMENTOS 10.- TARJA | <ul style="list-style-type: none"> 11.- CONGELADOR 12.- REFRIGERADOR ELECTRICO 13.- MAQUINA LAVADORA DE VAJILLAS 14.- LICUADORA 15.- CANGELADOR DE HELADOS 16.- BASCULA DE PLATAFORMA 17.- ESTUFA MAESTRA CON HORNO 18.- CAMARA DE CONGELACION 19.- BOMBA HOMOGENEIZADORA 20.- EMBUTIDORA DE VELOCIDAD AJUSTABLE | <ul style="list-style-type: none"> 21.- PASTERURIZADOR 22.- TRITURADOR DE FRUTAS Y VEGETALES 23.- EVAPORADOR 24.- DESPULPADORA 25.- AUTOCLAVE CILINDRICA 26.- EQUIPO ENVASADOR DE SALSA 27.- ULTRAPASTEURIZADOR |
|--|--|--|

 <p>COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA DIRECCION DE INFRAESTRUCTURA Y ADQUISICIONES</p>			
<p>GUÍA MECANICA:</p>		<p>CLAVE</p>	
<p>TALLER DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS</p>		<p>ACOTACION: METROS</p>	
<p>SUBCOORDINACION DE PROGRAMACION DE EQUIPO</p>		<p>ESCALA: METROS</p>	
		<p>FECHA: DICIEMBRE/09</p>	