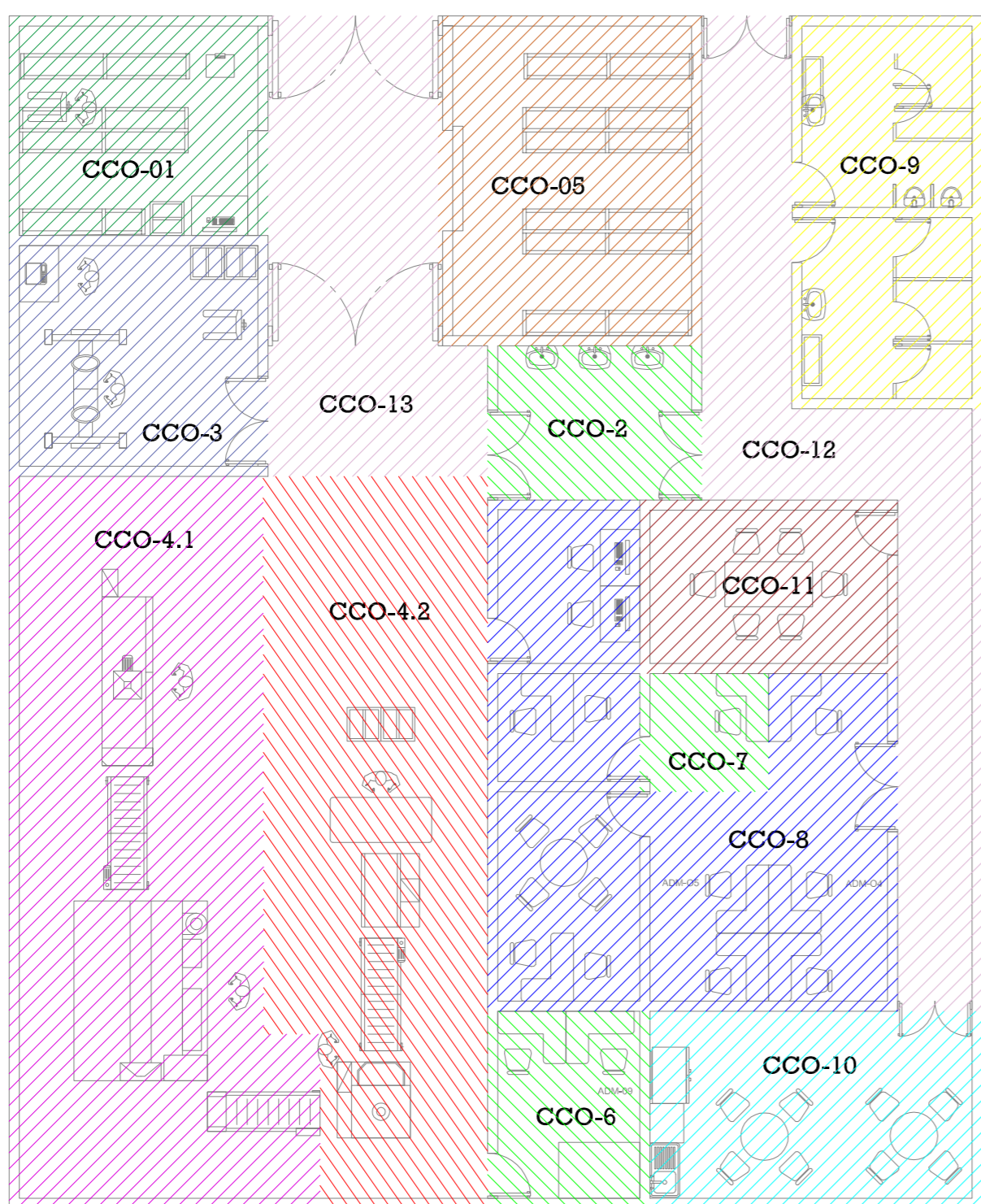


VISTA PLANTA
ESC. 1:75



ÁREAS DE PLANTA
SIN ESCALA

Listado de Áreas		
Código	Descripción	Área (m ²)
CCO-01	Recepción de Materias Primas	17,94
CCO-02	Zona de Desinfección	10,41
CCO-03	Zona de Alistamiento	19,68
CCO-4.1	Extrusión y Horneado	61,82
CCO-4.2	Empaque y Embalaje	48,68
CCO-05	Almacenamiento Producto Terminado	27,41
CCO-06	Calidad	10,08
CCO-07	Mantenimiento	4,8
CCO-08	Administración	47,18
CCO-09	Baños y Vestieros	23,59
CCO-10	Comedor	20,65
CCO-11	Sala de Capacitación	14,10
CCO-12	Pasillo	32,91
CCO-13	Pasillo	26,75
TOTAL PLANTA		366

Listado de Equipos Principales de Proceso			
Código	Descripción	Área (m ²)	Ubicación
EST-01	Estante	11	Recepción de Materias Primas
ESI-01	Estibador	1	Recepción de Materias Primas
BAL-01	Balanza	1	Recepción de Materias Primas
ETB-01	Estiba	0,4	Recepción de Materias Primas
ESC-01	Escritorio	1	Recepción de Materias Primas
EST-02	Estante	16,5	Almacenamiento Producto Terminado
ESI-02	Estibador	1	Zona de Alistamiento
ETB-02	Estiba	0,4	Zona de Alistamiento
BAL-02	Balanza	1,5	Zona de Alistamiento
MES-01	Mesa	0,75	Zona de Alistamiento
MEZ-01	Mezclador	6	Zona de Alistamiento
EXT-01	Extrusora	8,8	Extrusión y Horneado
BAN-01	Banda	5,5	Extrusión y Horneado
HOR-01	Horno	25,3	Extrusión y Horneado
EMP-01	Empacadora	5,5	Empaque y Embalaje
BAN-02	Banda	5,5	Empaque y Embalaje
CHE-01	Chequeadora	4	Empaque y Embalaje
MES-02	Mesa	2	Empaque y Embalaje
ETB-03	Estiba	0,4	Empaque y Embalaje

	DISEÑO / DIBUJO: Ing. PEDRO BERNAL MORENO	VERSION 0	ESCALA 1:50	ESTUDIO TÉCNICO ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA EL MONTEJE DE UNA EMPRESA PROCESADORA DE ALIMENTOS EXTRUDIDOS TIPO SNACKS HORNEADOS, A PARTIR DE SALVADO DE TRIGO.
	APROBACIÓN: Ing. DAVID FERNANDO CORREDOR VALLEJO Ing. LUDY YOHANA ZAMBRANO AMEZQUITA Ing. MARTHA PATRICIA RODRIGUEZ MANRIQUE	SISTEMA DD / MM / AA 03 / 06 / 2018	N° PLANO ECK-2018-06	