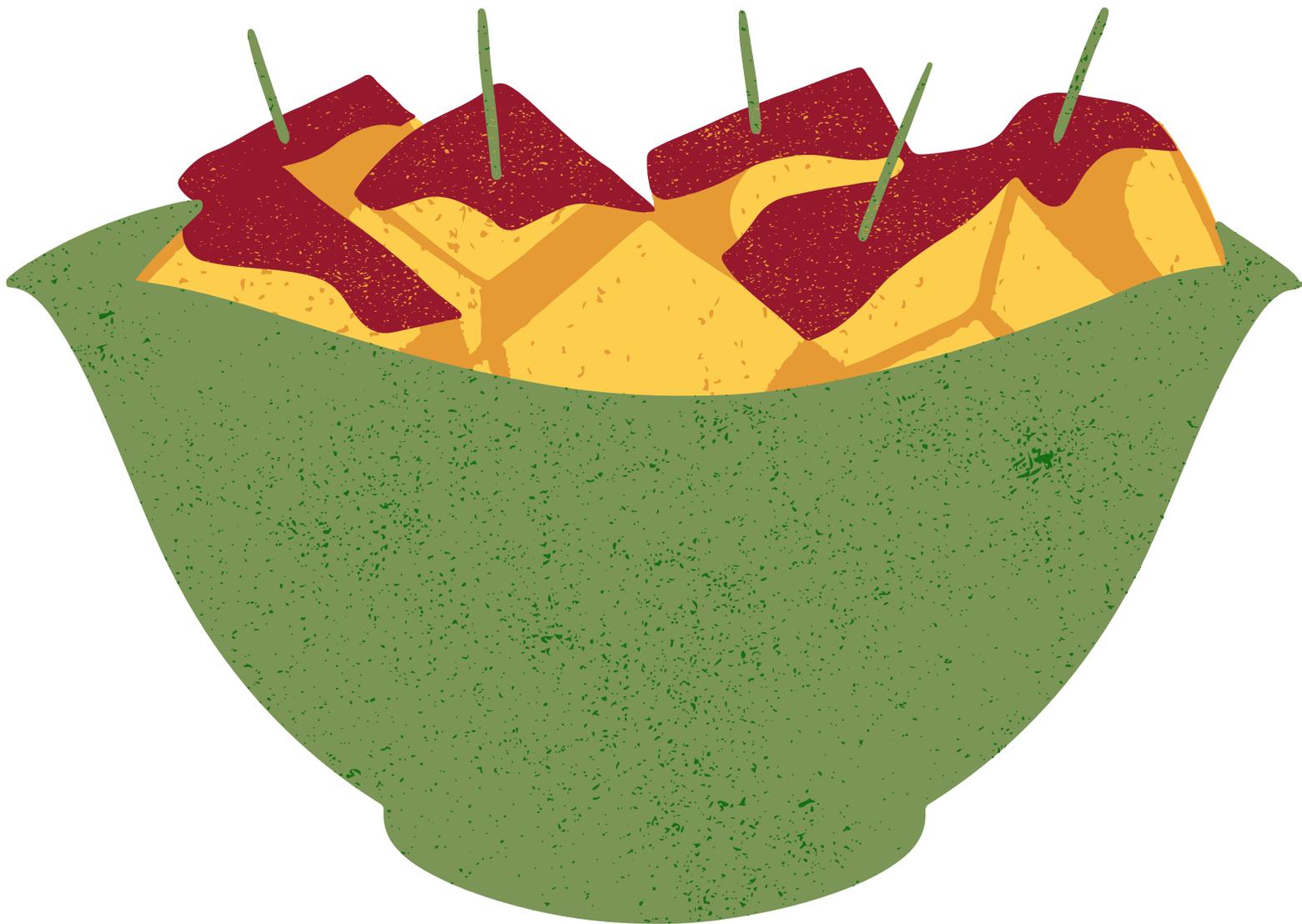
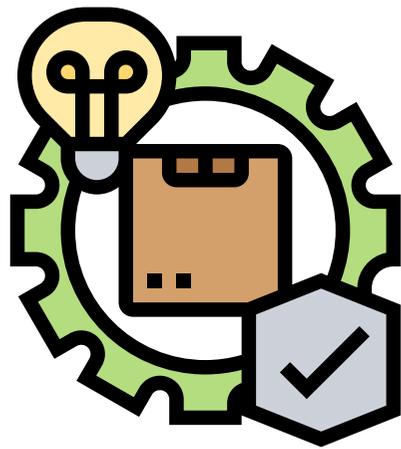


# DE LA FÁBRICA A TU MESA: **INGENIERÍA QUÍMICA** EN LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE **TAPAS**



# DISEÑO DE PROCESOS



## ¿Cómo producir tapas de forma eficiente y segura?

- Selección de ingredientes y materias primas.
- Diagramas de flujo del proceso: cocción, mezcla, dosificación.
- Uso de simuladores y balances de masa y energía.

**La IQ diseña la mejor forma de pasar de la receta tradicional... a una escala de miles de unidades por hora.**

# CONTROL DE CALIDAD

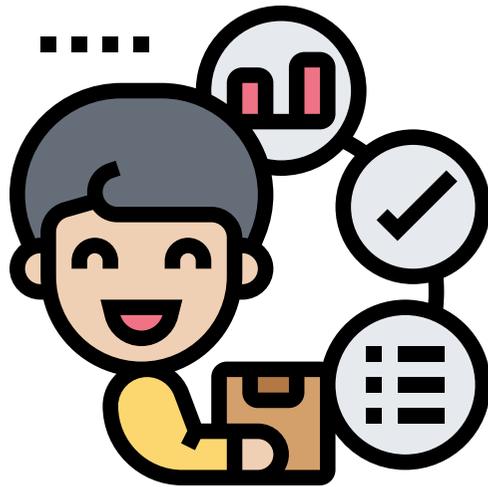


## ¿Cómo se asegura que cada tapa cumpla con lo prometido?

- Análisis físico-químicos: pH, contenido de agua, textura.
- Ensayos microbiológicos para seguridad alimentaria.
- Trazabilidad y puntos críticos de control (HACCP).

**Nada se deja al azar: desde el aliño del pulpo hasta el punto exacto del jamón curado**

# CONSERVACIÓN Y ENVASADO

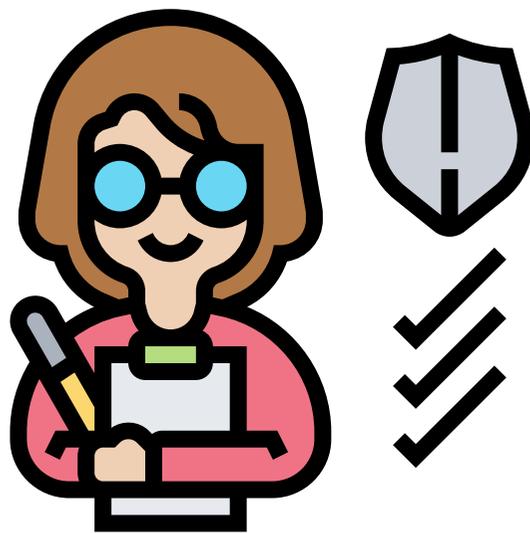


## ¿Cómo llega fresca a tu casa sin estar recién hecha?

- Procesos de pasteurización o atmósferas modificadas.
- Selección de materiales de envase (barrier packaging).
- Diseño higiénico de equipos y líneas de llenado.

**La tapa viaja segura gracias al trabajo invisible de la ingeniería de alimentos y materiales.**

# REGULACIÓN SANITARIA



## ¿Cómo cumplir con las normativas europeas y locales?

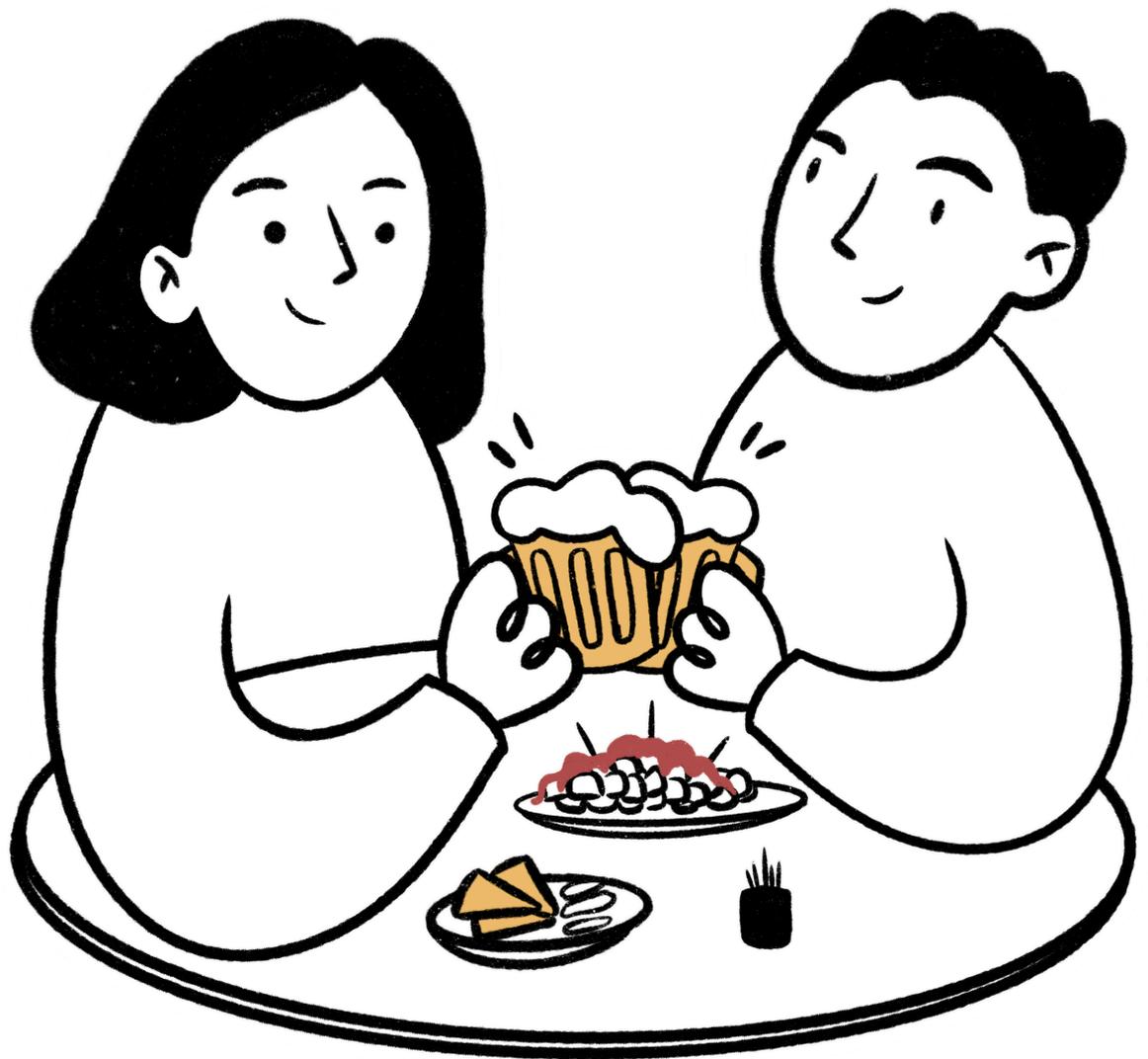
- Normas ISO 22000, IFS, BRC.
- Buenas prácticas de fabricación (GMP).
- Documentación técnica y auditorías.

**La ingeniería química no solo diseña... también garantiza que lo que llega a tu plato es legal, saludable y trazable.**

# LA TAPA QUE TE LLEGA A CASA... ES UN LOGRO INDUSTRIAL

Gracias al trabajo de **IQ**, disfrutar una tapa lista para comer es:

- Segura
- Eficiente
- Sostenible
- Sabrosa



La ingeniería química no solo diseña...  
también garantiza que lo que llega a  
tu plato es legal, saludable y trazable.