



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN:	1
DESCRIPCIÓN DEL LUGAR DONDE SE DESARROLLARON LAS HORAS DE PASANTÍAS:	3
MAPA CON LA UBICACIÓN GEOGRAFICA DEL ESTABLECIMIENTO:	5
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO REALIZADO A LOS CITRICOS:	5
COSECHA	5
TRASLADO Y PROCESO EN LA NAVE DE EMPAQUE	6
ENVÍO DE LOS CÍTRICOS PROCESADOS A LOS MERCADOS	12
POTENCIA INSTALADA EN LA NAVE DE EMPAQUE	15
PROBLEMÁTICA HALLADA	16
CONSECUENCIAS DE LA PROBLEMÁTICA	16
SOLUCIÓN PROPUESTA A DICHO INCONVENIENTE	17
REDISEÑO DEL MANDO A CORREAS	18
REEMPLAZO DE SISTEMAS DE TRANSMISIÓN POR CORREAS A TRANSMISIÓN DIRECTA:	19
ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA LA ELECCIÓN DE UNA UNIDAD REDUCTORA:	21
MANTENIMIENTO DE LOS MOTORREDUCTORES:	22
CARACTERISTICAS QUE DEBE TENER EL MOTORREDUCTOR ADECUADO PARA SOLUCIONAR EL PROBLEMA:	23
ACOPLES	25
ACOPLES FLEXIBLES	25
HIGIENE Y SEGURIDAD:	27
HIGIENE LABORAL	27
HIGIENE DE ALIMENTOS	28
SEGURIDAD LABORAL	30
CONCLUSIÓN	31
AGRADECIMIENTOS	32
BIBLIOGRAFÍA	32
ANEXOS	34