



# AREPAS AUTOMATIZADAS

**JOSE LUIS TOLOSA**

Ingeniero Mecánico  
Ms., Profesor Asociado  
Universidad Francisco de Paula  
Santander

**L**A AREPA ES UN ALIMENTO ancestral en los países andinos. Esta deliciosa preparación del maíz se ingiere en Colombia especialmente en el desayuno y en Venezuela y otros países es de consumo masivo a toda hora. Sin embargo, el mercado de la arepa ha cedido ante el del pan, debido a que este último se vende listo para el consumo, mientras la arepa debe prepararse en el hogar.

Dado que la harina de trigo es importada en su gran mayoría, mientras el maíz es cultivo autóctono; la FAO recomendó el diseño y construcción de utensilios y aparatos para agilizar la preparación de la arepa, como una estrategia para fomentar su consumo en Colombia y Venezuela.

Ante esta situación y como ya existen en el país varias fábricas de arepas que producen manualmente y venden entre 3.000 y 20.000 unidades diarias, la Universidad Francisco de Paula Santander y el Taller Industrial Tolherma de Cúcuta acometieron el diseño y construcción de una máquina arepadora.

## ¿COMO ES UNA MAQUINA AREPADORA?

Esta incluye una tolva donde se deposita harina precocida, la cual pasa de allí a una amasadora de chapaletas, donde se mezcla con agua, sal y demás condimentos y recibe un amasado a punto. A continuación la masa se conduce a un túnel vertical de extrusión de donde sale un rollo macizo que se corta del grosor deseado. La arepa así conformada cae sobre un distribuidor mecánico que la coloca en el horno, acomodando cuatro unidades en fondo. El horno continuo puede variar el tiempo de asado y temperatura de cocción de modo tal que permite desde arepas precocidas hasta arepas listas para el consumo.

Al momento de escribir este resumen, se han construido y probado en forma independiente prototipos de cada una de las fases. Se han integrado las etapas de amasado, extrusión y corte con un éxito aceptable, después de introducir modificaciones en los elementos de la máquina. Actualmente, se rediseñan el horno y el distribuidor a fin de integrar definitivamente estas etapas al proceso.

La máquina arepadora podrá producir 10.000 unidades en ocho horas de trabajo con un solo operario; sin incluir las labores de enfriamiento y empaque.

De esta manera, al fabricar en serie y en forma completamente automatizada las arepas, será más fácil la adquisición de este producto listo para el consumo o precocido para terminar su preparación en casa.

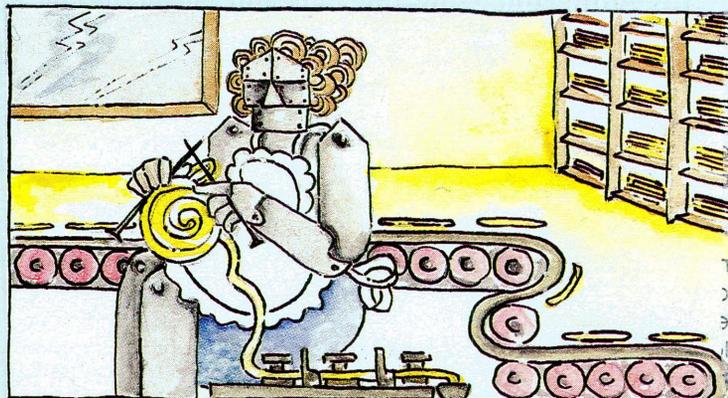
Con este proyecto esperamos disminuir la dependencia alimentaria y lograr en un futuro, no muy lejano, colocar en un mismo recinto una arepería y una panadería, donde ambas compitan en condiciones similares.

Así podremos cambiar las trovas de don Joaquín Medina que en sus "Cantas del Valle de Tenza" escribía:

*"No me caso con mujer  
de las manos docilitas  
pues al jin me tocaría  
moler yo las arepitas"*

por

*Busco mujer bonita  
que tenga manos finas  
que compre las arepitas  
en la tienda de la esquina*



AREPAS LTDA. ¡Como siempre, hechas por la Abuela...