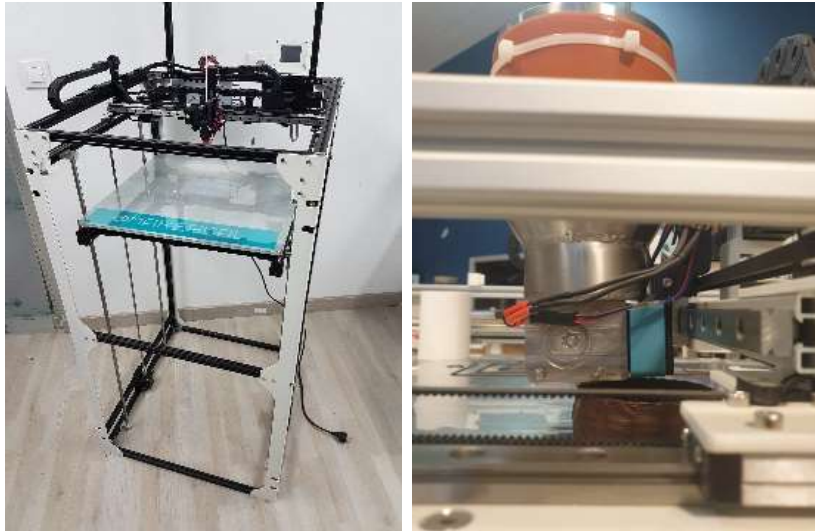




Impresora cartesiana con aplicación gastronómica



La impresora adaptada a uso culinario, procede de un trabajo de investigación y desarrollo compartido entre dos centros de Formación Profesional Gallegos: El CIFP Politécnico Carlos Oroza (Pontevedra), y el CIFP Politécnico de Santiago (Santiago de Compostela).

¿Por qué una impresora 3D, adaptada a usos culinarios?

La tecnología 3D, permite substituir procesos, así como de personalizar ingredientes y composiciones. Es una tecnología en permanente desarrollo, de la que queremos participar.

Estas tecnologías, se introducen en el sector alimentario para el desarrollo de impresión con masas, azúcares, cremas, chocolates, así como de modelaje de herramientas con productos de calidad alimentaria.

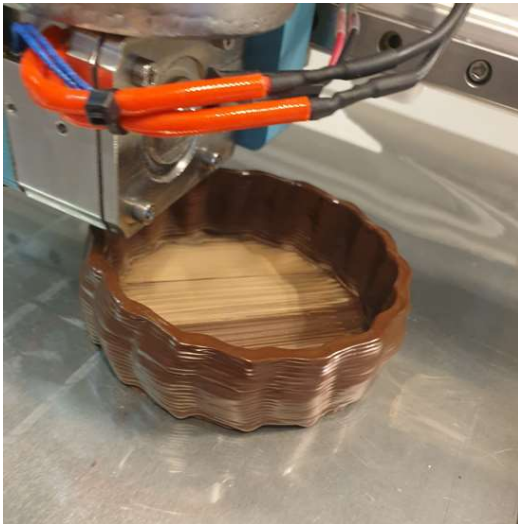
El azúcar y el chocolate son los ingredientes más utilizados en las impresoras 3D de comida, debido su facilidad para pasar de estado líquido a sólido. La máquina que se presenta en Aula2022 tiene la finalidad de experimentar tanto en la creación de productos para el consumo, en particular en la impresión de grasas, azúcares u chocolates, como en la creación de formatos de embalaje, incidiendo en las infinitas posibilidades de personalización.

Otra vía de trabajo (realizada con otra impresora de formato medio, pero sin los elementos específicos para impresión con alimentos termofusibles) es el desarrollo de utensilios y muebles. Como curiosidad: El restaurante [Food Ink](#) fue el primer restaurante en el que toda la comida, los utensilios y muebles fueron completamente producidos a través de impresión 3D.



¿Dónde se desarrolla la impresora Cartesiana con uso culinario?

Entre el [CIFP Politécnico de Santiago](#) y el [CIFP Politecnico Carlos Oroza](#), y en el proceso de fabricación participaron los alumnos de los Ciclos de Madera y mueble, Fabricación mecánica y Hostelería y turismo, además, se contó con la ayuda de la Empresa [Makergal](#), que aportó los conocimientos específicos.



¿Qué permite la impresora Cartesiana para uso culinario?

Fundamentalmente imprimir con azúcares chocolates y grasas

