

# UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE DEPARTAMENTO DE ELÉCTRICA Y ELECTRÓNICA

#### INGENIERÍA EN ELECTRÓNICA E INSTRUMENTACIÓN

Proyecto Previo a la Obtención del Título de Ingeniero en Electrónica e Instrumentación

AUTOMATIZACIÓN DE LA ETAPA DE TAPADO DE LOS ENVASES DE YOGURT ATHENTIKOS DE PARMALAT DEL ECUADOR S.A PARA OPTIMIZAR LOS TIEMPOS DE PRODUCCIÓN

#### Autores:

Lema Montes, Nelson David Vásquez Chacón, Anderson Sebastián

PhD. David Raimundo Rivas Lalaleo. Director



## **AGENDA**

- 1 ) INTRODUCCIÓN
  - 2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
    - 3 CONTROL
    - 4) RESULTADOS
  - 5 CONCLUSIONES
- 6 RECOMENDACIONES



## **AGENDA**

- 1 INTRODUCCIÓN
  - 2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
    - 3 CONTROL
    - 4) RESULTADOS
  - 5 CONCLUSIONES
- 6 RECOMENDACIONES



## CARTA ACEPTACIÓN



Yo. César Xavier Tapia Toapanta iefe del área de Mantenimiento de PARMALAT DEL ECUADOR S.A. como tutor empresarial de los señores Lema Montes Nelson David con CC. 1724694151 y Vásquez Chacón Anderson Sebastián con CC. 0104419999 doy como aprobado el proyecto de tesis con tema: "Automatización de la etapa de tapado de los envases de yogurt ATHENTIKOS de LACTALIS DEL ECUADOR S.A para optimizar los tiempos de producción." Diseñado y cuyo funcionamiento demostrará a cabalidad el alcance descrito en la tesis.

Por lo que extiendo esta carta de conformidad con el proyecto realizado, mencionando los objetivos realizados.

- Automatizar la Etapa de Tapado de los Envases de Yogurt ATHENTIKOS de Parmalat del Ecuador S.A. para optimizar los tiempos de producción
- Desarrollar los diferentes tipos de controladores necesarios para el manejo del sistema.
- · Realizar el sistema dentro de un entorno virtual para implementar pruebas.
- · Integrar el entorno virtual con los controladores del sistema para obtener el comportamiento final de la máquina.
- Desarrollo de planos de ingeniería y TDR para la implementación de la automatización.

Por derechos de propiedad intelectual y confidencialidad se solicita no publicar la presente tesis en el repositorio de la Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE

Atentamente

Jefe del Área de Mantenimiento

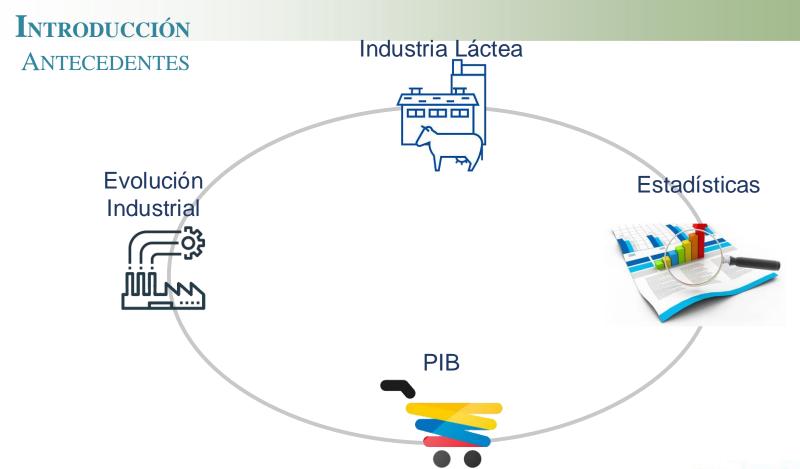
Ing. Xavier Tapia **Tutor Empresarial** 

#### LACTALIS ECUADOR

Challes for Mariness Limites Ph. 39 v. Assurances Edificia i a Previous Torre "A" Officia 501 Pina 5 Cod Postal 170507 Tell.: (595.2) 394 5980 / 394 5981 / 1800727625 Quarter M. Nacional United English Services (May 1994) 47 (1994) 4









## Introducción

#### ANTECEDENTES

## Planteamiento del problema

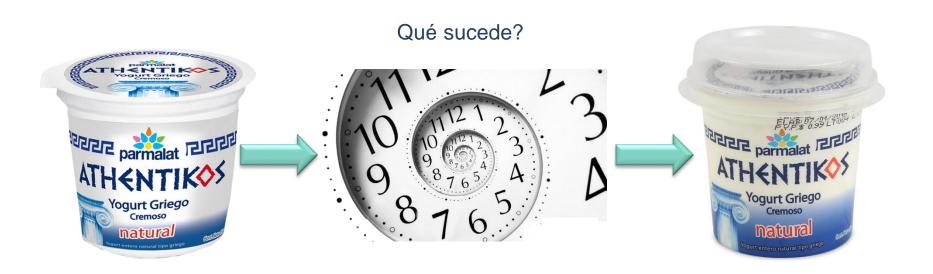




# Introducción

#### ANTECEDENTES

## Planteamiento del problema





## Introducción

**ANTECEDENTES** 

## Planteamiento del problema





#### INTRODUCCIÓN

#### **OBJETIVO GENERAL**

Automatizar la Etapa de Tapado de los Envases de Yogurt ATHENTIKOS de Parmalat del Ecuador S.A. para optimizar los tiempos de producción.



#### **INTRODUCCIÓN**

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Investigar las características técnicas necesarias de procesos de envasado de productos alimenticios.
- Indagar los diferentes procesos industriales que se realizan en la planta de producción de la empresa Parmalat del Ecuador S.A.
- Desarrollar los diferentes tipos de controladores necesarios para el manejo del sistema.
- Realizar el sistema dentro de un entorno virtual para implementar pruebas.
- Integrar el entorno virtual con los controladores del sistema para obtener el comportamiento final de la máquina.
- Desarrollo de planos de ingeniería y TDR para la implementación de la automatización.



#### **HIPOTESIS**

¿Es factible que la automatización de la etapa del tapado de yogurt permita reducir el tiempo final de producción de envases listos para la distribución o almacenamiento de los mismos?

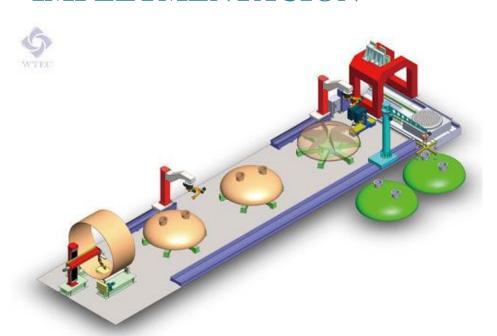
## **AGENDA**

- 1 NTRODUCCIÓN
  - 2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
    - 3 CONTROL
    - 4) RESULTADOS
  - 5 CONCLUSIONES
- 6 RECOMENDACIONES



## DISEÑO E IMPLETMENTACIÓN

#### PROCESO SECUENCIAL

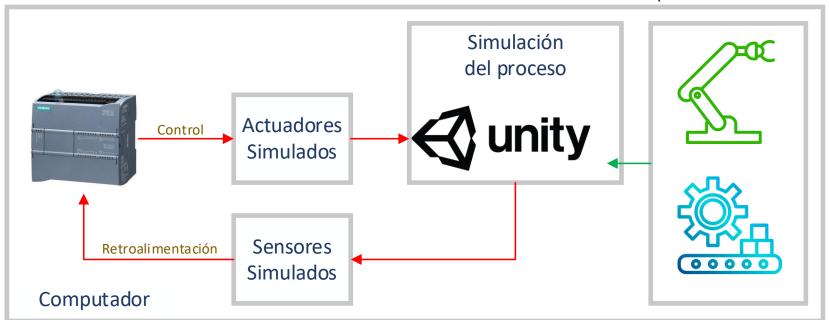


Se denomina al sistema cuyo funcionamiento se basa en un conjunto de secuencias predefinidas que se apega a reglas establecidas con anterioridad.



# DISEÑO E IMPLETMENTACIÓN

#### Hardware-in-the-Loop + Soft Real Time



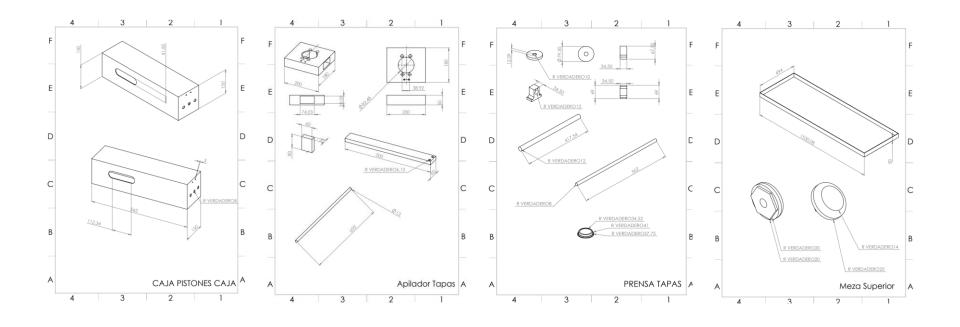


## PLANTA FÍSICA





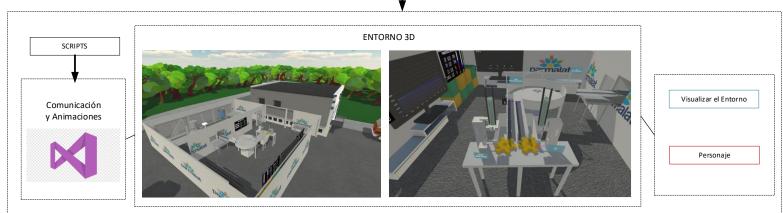
## **PLANOS**





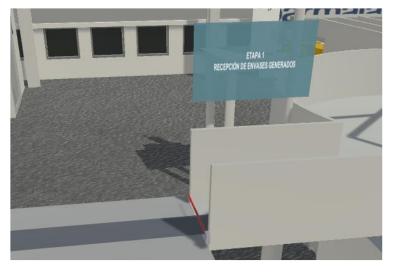
## **ENTORNO VIRTUAL**







## DISEÑO DE ETAPA 1 – MESA ACUMULATIVA







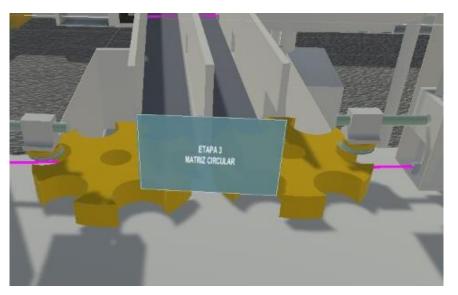
## DISEÑO DE ETAPA 2 – SELECTOR DE VASOS







## DISEÑO DE ETAPA 3 – SEPARADOR DE ENVASES

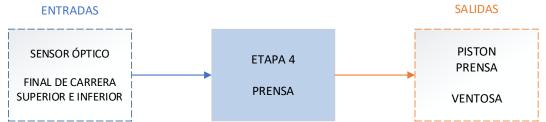






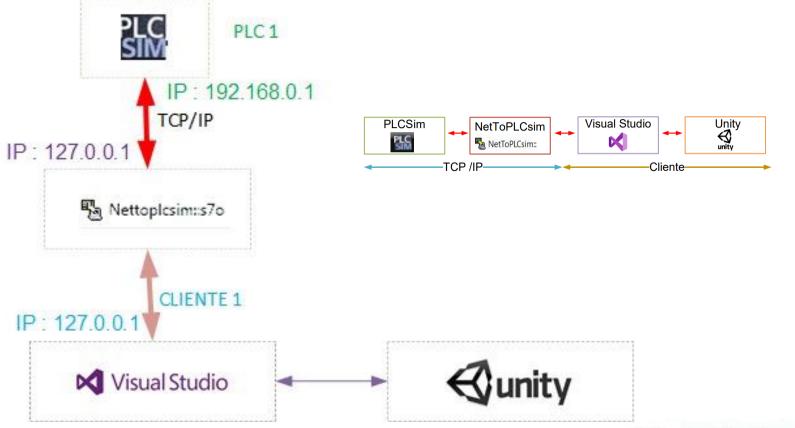
## DISEÑO DE ETAPA 4 – TAPADO Y SALIDA DEL PRODUCTO







## COMUNICACIÓN ENTRE EL ENTORNO VIRTUAL Y EL PLC VIRTUAL





## **AGENDA**

- 1 NTRODUCCIÓN
  - 2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
    - 3 CONTROL
    - 4) RESULTADOS
  - 5 CONCLUSIONES
- 6 RECOMENDACIONES



## **CONTROL**







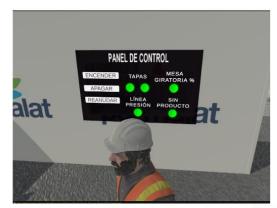
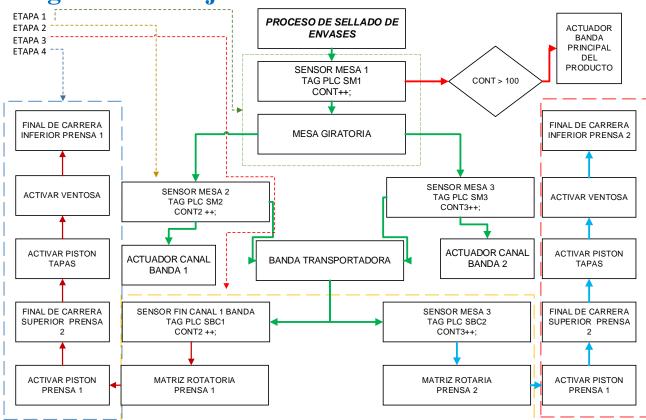


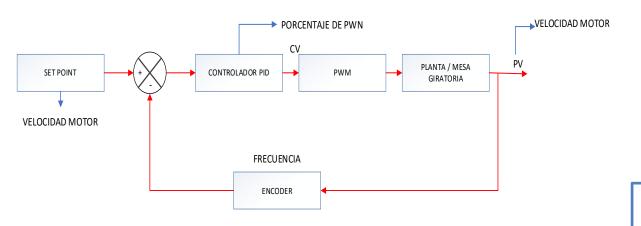


Diagrama de Flujo





## Diagrama de bloques de mesa acumulativa



$$G(s) = 1.053 * \frac{e^{-1.06 \, s}}{1 + 0.17 \, s}$$

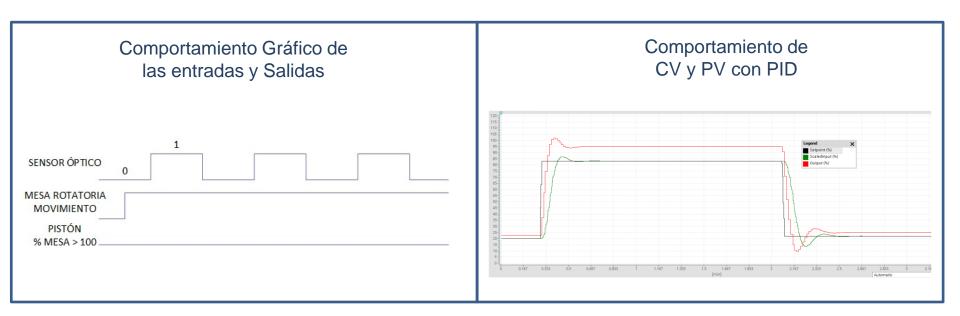


## **AGENDA**

- 1 NTRODUCCIÓN
  - 2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
    - 3 CONTROL
    - 4) RESULTADOS
  - 5 CONCLUSIONES
- 6 RECOMENDACIONES

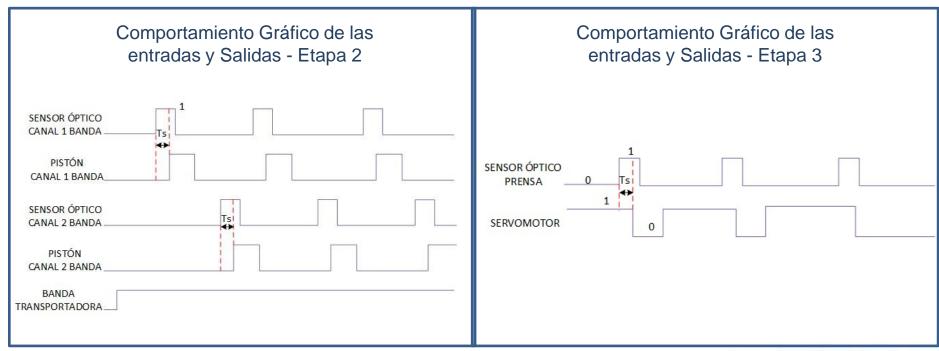


#### COMPORTAMIENTO – ETAPA 1 – MESA GIRATORIA





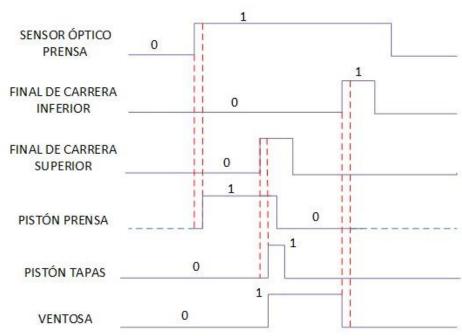
COMPORTAMIENTO – ETAPA 2 – SELECTOR DE VASOS COMPORTAMIENTO – ETAPA 3 – SEPARADOR DE ENVASES





#### COMPORTAMIENTO – ETAPA 4 – TAPADO Y SALIDA DEL PRODUCTO

# Comportamiento Gráfico de las entradas y Salidas





## VIDEO DE FUNCIONAMIENTO DEL PROCESO



## **AGENDA**

- 1) Introducción
  - 2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
    - 3 CONTROL
    - 4) RESULTADOS
  - 5 CONCLUSIONES
- 6 RECOMENDACIONES



#### **CONCLUSIONES**

- Varias empresas dedicadas a la industrialización de alimentos mantienen altos estándares de calidad en sus productos aplicando varias técnicas de envasado, desde la forma más empírica regulada por las autoridades hasta grandes maquinarias automatizadas para su preservación y protección hacia agentes externos.
- En la planta de producción de Parmalat del Ecuador S.A. se realizan varios procesos, entre los cuales se puede destacar la vaporización, mezcladoras, calentadores, hornos, destilación, refrigeración, entre otros, donde se determinó que varios de esos procesos se encuentran parcialmente automatizados.
- Se ha desarrollado diferentes tipos de controladores dependiendo de los actuadores que comprenden el sistema secuencial. En la etapa 1, correspondiente a la mesa acumulativa, se implementó un controlador PID, en las etapas 2, 3 y 4 se efectuó un control secuencial dependiente de los sensores dando como resultado un sistema estable.



#### **CONCLUSIONES**

- La filosofía de Hardware-in-the-Loop combinado con el paradigma de la simulación en no tiempo real y
  el Soft Real-Time permiten la virtualización del proceso, brindándole características de estabilidad
  permitiendo la realización de pruebas con la menor cantidad de sensores de presencia, el control de
  movimiento y de posición
- La integración de la virtualización del proceso y los controladores secuenciales desarrollados por etapa, nos permiten obtener el comportamiento final de la máquina de acuerdo a la estimulación de las señales de sensores y actuadores con Soft Real-Time, lo cual proporciona los datos para realizar la comparación y optimización de lo manual que consiste en tapar 50 vasos en 7 minutos en comparación a lo automático que realiza el mismo procedimiento y cantidad, pero en 3.05 minutos.
- En cuanto a los TDR se los han manejado con categoría los correspondientes datos de adquisición de cada uno de los elementos que intervienen en esta automatización y con lo que respecta a los planos de ingeniería se ha detallado los procesos con los que cuenta el proyecto bajo estándares y normas ISA 5.1 para su implementación.



#### **CONCLUSIONES**

• La automatización de proceso de tapado mediante la aplicación de técnicas de Hardware-in-the-Loop permitió comprobar el comportamiento del proceso, donde se pudo determinar que en 4 horas y 3 minutos se pueden tapar 8000 envases de yogurt, frente a las 8 horas que se tardaba este mismo proceso de manera manual, obteniendo de esta manera un incremento de producción de un 49.62% y reduciendo la exposición del producto a temperaturas no deseadas de 5 horas con 30 minutos a 2 horas con 45 minutos, valores con los cuales validamos la hipótesis planteada en este proyecto.



## **AGENDA**

- 1) Introducción
  - 2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN
    - 3 CONTROL
    - 4) RESULTADOS
  - 5 CONCLUSIONES
- 6 RECOMENDACIONES



#### RECOMENDACIONES

 Es recomendado tener un computador con altas prestaciones para el desarrollo de este tipo de simulaciones, no solo para la calidad sino también para la fluidez con la que esta se puede llegar a trabajar con un procesador no menor a Core i7 o similar, 6 Gb de memoria RAM y 4Gb de tarjeta de video para el uso de texturas y renderizado.

 Para la implementación de Soft Real-Time es necesario conocer el tiempo estimado de reacción, que normalmente esta detallado en los Datasheet de cada uno de los dispositivos.

 Para desarrollar un Hardware-in-the-Loop en tiempo no real es recomendable la reutilización de código, así como trabajar mediante corutinas debido a que todo el sistema se encuentra embebido en un único dispositivo, motivo por el cual las prestaciones de la máquina no permiten observar y ejecutar el proceso de manera óptima



#### RECOMENDACIONES

• El presente proyecto puede ser replicado utilizando dos computadoras, si el rendimiento de una sola no abastece es posible ramificar los procesos de simulación del autómata programable y por otro lado la virtualización del entorno.

 Considerar que la industria alimenticia se rige bajo normas específicas por lo tanto se debe utilizar dispositivos que cuenten con la protección IP69, debido a que ocupan componentes químicos para realizar la limpieza correspondiente.



#### **AGRADECIMIENTOS**









# GRACIAS POR SU ATENCIÓN





# UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE DEPARTAMENTO DE ELÉCTRICA Y ELECTRÓNICA

#### INGENIERÍA EN ELECTRÓNICA E INSTRUMENTACIÓN

Proyecto Previo a la Obtención del Título de Ingeniero en Electrónica e Instrumentación

AUTOMATIZACIÓN DE LA ETAPA DE TAPADO DE LOS ENVASES DE YOGURT ATHENTIKOS DE PARMALAT DEL ECUADOR S.A PARA OPTIMIZAR LOS TIEMPOS DE PRODUCCIÓN

#### Autores:

Lema Montes, Nelson David Vásquez Chacón, Anderson Sebastián

PhD. David Raimundo Rivas Lalaleo. Director

