



Foto 1

Inspección visual de una muestra de cereales para reconocer impurezas, granos dañados y diferencias de calidad comercial.



Foto 2

Equipos de selección óptica utilizados para separar granos según color, tamaño y presencia de defectos durante el procesamiento industrial.

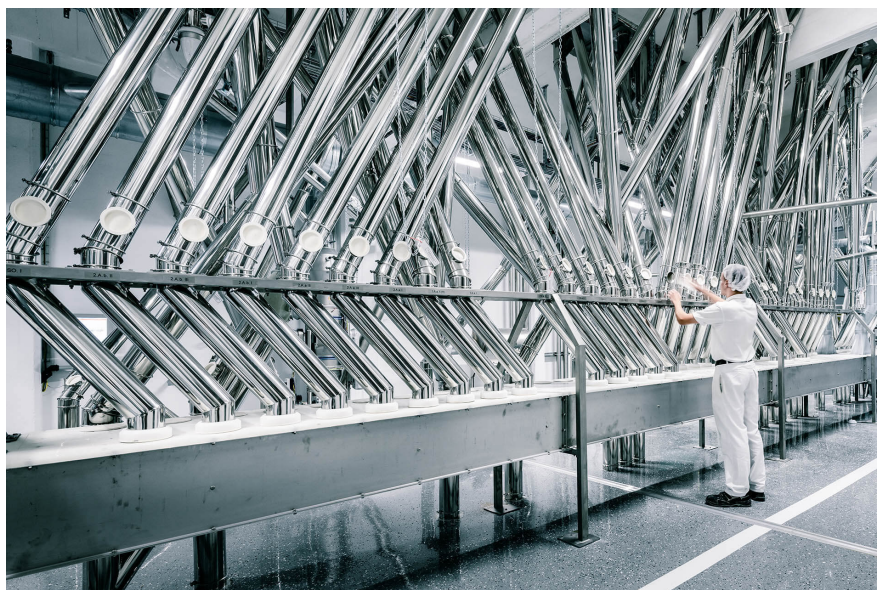


Foto 3

Sistema de conducción y distribución en una planta molinera, representativo del movimiento controlado de cereales dentro de instalaciones industriales.



Foto 4

Complejo de silos y planta de procesamiento destinado a la recepción, conservación y acondicionamiento de grandes volúmenes de granos.



Foto 5

Planta industrial junto a una vía navegable, vinculada con el almacenaje, la molienda y la logística de despacho de cereales.



Foto 6

Elaboración de pan como aplicación industrial del trigo, mostrando la relación entre la calidad del cereal, la harina y el producto final.

**Foto 7**

Línea automatizada de panificación que ejemplifica el uso industrial de harinas y la importancia de materias primas correctamente clasificadas.

**Foto 8**

Laboratorio y planta piloto para ensayos de alimentos, desarrollo de productos y control de calidad de materias primas derivadas de cereales.

**Foto 9**

Producto elaborado a base de maní, una oleaginosa cuya clasificación comercial considera sanidad, tamaño, pureza y destino industrial.

**Foto 10**

Alimento de origen vegetal elaborado con ingredientes provenientes de cereales, oleaginosas y legumbres, sectores relacionados con el campo de estudio del curso.