



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0300_2 Operaciones Auxiliares de Elaboración de Azúcar

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

MF0300_2 Operaciones Auxiliares de Elaboración de Azúcar

duración total: 80 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de elaboración de azúcar, dentro del área profesional de alimentos diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para operaciones auxiliares de elaboración de azúcar.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

Controlar el funcionamiento del horno de cal y el taller de lechada de la planta para conseguir el anhídrido carbónico y la lechada de cal, necesarios para la depuración.

Desarrollar los procesos de prensado y secado de pulpa, para obtener una pulpa con el índice de materia seca indicado con el mínimo consumo de fuel.

Describir el proceso de prensado de la pulpa seca, para obtener pulpa en gránulos (pellets), que se almacenarán con el menor volumen posible.

Controlar adecuadamente las calderas para obtener vapor con el mínimo consumo de combustible.

Aplicar la técnica de depuración de aguas en una industria azucarera, comprobando que se realiza conforme a los requerimientos.

Analizar la actividad del lodo depurador, la producción de metano, así como las características del agua depurada, comprobando la concordancia con los valores establecidos.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0300_2 Operaciones Auxiliares de Elaboración de Azúcar, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en pequeñas, medianas o grandes industrias con niveles organizativo-tecnológicos muy diversos. Este técnico se integra en un equipo de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrolla tareas individuales y en grupo, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos de pequeñas industrias puede tener bajo su responsabilidad a operarios no especializados y depender directamente del responsable de producción.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0300_2 Operaciones Auxiliares de Elaboración de Azúcar'

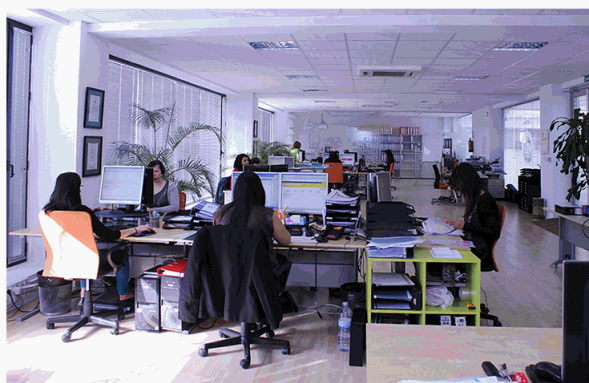


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR****UNIDAD DIDÁCTICA 1. HORNO DE CAL, PRODUCCIÓN DE LECHADA Y DE ANHÍDRIDO CARBÓNICO EN LA ELABORACIÓN DE AZÚCAR.**

- 1.Horno de cal: funcionamiento y manejo.
- 2.Uso y características de la piedra caliza y del carbón de cok.
- 3.Lechada de cal: control de la concentración y el caudal.
- 4.Funcionamiento de la maquinaria utilizada en la elaboración de lechada: mick, vibradores, hidrociclones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PENSADO Y SECADO DE PULPA PARA OBTENCIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA ELABORACIÓN DE AZÚCAR.

- 1.Proceso de prensado de pulpa.
- 2.Proceso de secado de pulpa.
- 3.Proceso de elaboración de gránulos o pellets.
- 4.Manejo y funcionamiento de pelletizadora.
- 5.Manejo y funcionamiento de prensas.
- 6.Características y tipos de rodillos y matrices de las prensas.
- 7.Tiempos y temperaturas de enfriamiento para los pellets.
- 8.Condiciones de almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALDERAS Y GENERADORES DE VAPOR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR.

- 1.Importancia de la producción de vapor en una instalación azucarera.
- 2.Funcionamiento y manejo de las calderas.
- 3.Parámetros de control de las calderas: nivel de agua, presión de vapor, presión de fuel, temperatura de los humos, calidad del agua de alimentación de la caldera, características del agua de calderas.
- 4.Piezas de la caldera: limpieza, uso y pequeños arreglos.
- 5.Manejo y función de los quemadores, filtros, soplado de calderas, sopladores, etc.
- 6.Control de la producción de vapor y su distribución.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AGUAS DECANTADAS Y AGUAS RESIDUALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE AZÚCAR.

- 1.Importancia del proceso de depuración de aguas residuales.
- 2.Componentes y elementos de una planta depuradora de aguas.
- 3.Importancia y aprovechamiento del agua de desecho en una azucarera.
- 4.Preservación del medio ambiente: normativa relativa a su área profesional.
- 5.Manejo y funcionamiento de decantadores, bombas de lodos, desarenador, digestores.
- 6.Balsas de decantación de aguas residuales.
- 7.Proceso final del lodo decantado.
- 8.Reutilización y funciones del agua recuperada.