



INESEM

BUSINESS SCHOOL

UF1177 Evaporación, Cristalización y Centrifugación de Masa Cocida y Ensilado de Azúcar

+ Información Gratis

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

UF1177 Evaporación, Cristalización y Centrifugación de Masa Cocida y Ensilado de Azúcar

duración total: 90 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de las Industrias Alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la Elaboración De Azúcar, dentro del área profesional de Alimentos Diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para verificar y conducir las operaciones de elaboración de azúcar.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

objetivos

- Determinar qué factores son los que regulan el proceso de evaporación en la obtención de azúcar.
- Controlar el proceso de evaporación para conseguir concentrar el jugo depurado con objeto de que el jarabe obtenido tenga la concentración apropiada para su filtrado y transporte así como para su posterior cocción en las tachas.
- Determinar los conceptos claves del proceso de cristalización del jarabe para la formación de masas cocidas adecuadas para la obtención de azúcar.
- Describir el proceso de centrifugación de masas cocidas, que consiste en separar lo más posible los cristales de azúcar y la solución saturada de sacarosa con todos los no azúcares.
- Determinar los factores de los que depende el secado de azúcar para su ensacado y almacenamiento en el silo, así como la maquinaria utilizada: secaderos, desgranadores y clasificadores correspondientes.
- Determinar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad personal durante todos los procesos.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la UF1177 Evaporación, Cristalización y Centrifugación de Masa Cocida y Ensilado de Azúcar, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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 'UF1177 Evaporación, cristalización y centrifugación de masa cocida y ensilado 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 ineseem 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**UNIDAD FORMATIVA 1. EVAPORACIÓN, CRISTALIZACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN DE MASA COCIDA Y ENSILADO DE AZÚCAR****UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE EVAPORACIÓN DEL JUGO EN LA ELABORACIÓN DE AZÚCAR.**

1. Proceso de evaporación del jugo obtenido de la depuración por múltiple efecto:

- 1.- Transmisión de calor en un evaporador.
- 2.- Calor latente de vaporización.
- 3.- Punto de ebullición del jugo.
- 4.- Presión hidrostática del jugo.
- 5.- Grado Brix, polarización y pureza.
- 6.- Cantidad de agua a evaporar.

2. Esquema de construcción de una caja de evaporación.

3. Esquema general de una instalación de evaporación de múltiple efecto:

- 1.- Vapor y vacío.
- 2.- Vapores de barrido.
- 3.- Condensador barométrico.
- 4.- Límites de temperatura del vapor.
- 5.- Arrastres.
- 6.- Calorifugado.

4. Jugo y jarabes:

- 1.- Circulación del jugo.
- 2.- Nivel del jugo.
- 3.- Control de la densidad del jugo y jarabe.
- 4.- Pérdidas por inversión en el jugo.
- 5.- Incrustaciones en los tubos de circulación de jugo.

5. Aguas condensadas e incondensables:

- 1.- Cantidad de agua condensada.
- 2.- Purgadores.
- 3.- Tanques de expansión.
- 4.- Control de aguas condensadas.
- 5.- Incondensables.

6. Conducción de la evaporación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE CRISTALIZACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE AZÚCAR.

1. Proceso de cocción del jarabe:

- 1.- Manejo y funcionamiento de las tachas de cocción: concentración, siembra, nutrición o subida cocida, apretar

2. Teoría de la cristalización.

3. Calidades y características de los distintos productos de cocción.

4. Propiedades de los productos de primera y segunda calidad.

5. Funcionamiento y manejo de la centrifugadora.

6. Distinto aprovechamiento y rendimiento de los subproductos obtenidos de la cocción.

7. Teoría de la centrifugación.

8. Proceso de centrifugación de las masas cocidas de primera:

- 1.- Carga de la turbina.
- 2.- Lavado de azúcar en turbina.
- 3.- Cambio de mieles.
- 4.- Descarga de azúcar.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SECADO Y ALMACENAMIENTO DE AZÚCAR.

1. Parámetros de secado de azúcar.

2. Manejo y funcionamiento del secadero.

- 1.- Enfriamiento.
 - 2.- Características y calidades del azúcar: primera y segunda.
 - 3.- Cristalizaciones verticales: manejo y funcionamiento.
 - 4.- Temperatura de los cristalizadores. Efectos en el agotamiento de las melazas.
- 3.Almacenamiento de azúcar.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TOMA DE MUESTRAS Y ENSAYOS A REALIZAR EN LA CALIDAD DEL AZÚCAR.

- 1.Dosificación de la toma de muestras.
- 2.Grado Brix, Beaumé, pH, alcalinidad.
- 3.Color tipo, cenizas conductimétricas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD PERSONAL.

- 1.Equipos personales de protección.
- 2.Dispositivos de seguridad en máquinas e instalaciones.
- 3.Precauciones en la manipulación de productos.
- 4.Señales preventivas.