

.....  
**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0300\_2 Operaciones Auxiliares de Elaboración de Azúcar

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

#### 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. PRENSADO 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 DEL 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.



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)