



CURSO - TALLER

“CALIDAD DE LA CAÑA Y PROCESOS DE FÁBRICA PARA OBTENCIÓN DE AZÚCAR”

La Asociación Ecuatoriana de Tecnólogos Azucareros, con el fin de apoyar la capacitación de sus asociados y técnicos azucareros en general, ha organizado el Curso-Taller sobre “Calidad de la Caña y Procesos de Fábrica para obtención de Azúcar”. En este curso se impartirán conceptos modernos de manejo de pos cosecha y procesos fabriles, que permitan a los técnicos azucareros mejorar sus conocimientos en los diferentes pasos de producción. Los profesionales que dictarán este curso son técnicos con varios años de laborar en la industria azucarera colombiana, con amplios conocimientos en las diferentes fases de fabricación y con amplia experiencia en el dictado de cursos de capacitación sobre estos temas.

Temas que incluye el Curso-Taller:

<p>Día 1:</p> <ol style="list-style-type: none">1. INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE FABRICACIÓN DEL AZÚCAR DE LA CAÑA2. LA CAÑA DE AZÚCAR<ol style="list-style-type: none">a. Composición química de la Cañab. Constituyentes químicos3. CALIDAD DE CAÑA Y SU IMPACTO EN EL PROCESO FABRIL<ol style="list-style-type: none">a. Pérdidas de sacarosa entre Cosecha y Molienda.b. Pérdidas de Sacarosa Determinadas e Indeterminada.4. PREPARACIÓN DE LA CAÑA Y MANEJO POSCOSECHA	<ol style="list-style-type: none">6. PURIFICACIÓN DEL JUGO<ol style="list-style-type: none">a. PURIFICACIÓN FÍSICAb. IMPUREZAS DEL JUGO<ol style="list-style-type: none">InsolublesSolublesc. PURIFICACIÓN QUÍMICA SULFITACIÓN. ALCALIZACIÓN. Potencial ‘Zeta’ Encalado: Lechada Calcio / Sacarato de Calciod. CLARIFICACIÓN Mejorador: Fosfatos Calentamiento del Jugo: Determinación de Superficies Floculación Tanque o ‘Balón’ Flash. Determinación del diámetro requerido Factores esenciales para óptima Clarificacióne. FILTRACIÓNf. CLARIFICACIÓN DEL JUGO FILTRADO
<p>Día 2:</p> <ol style="list-style-type: none">5. EXTRACCIÓN DEL JUGO<ol style="list-style-type: none">a. AGUA DE IMBIBICIÓN.b. BAGAZO	

Día 3:

7. EVAPORACIÓN DEL JUGO:

- a. TRANSMISIÓN DE CALOR
 - Punto de Ebullición del Agua
 - Tablas de Vapor
 - Evaporación / Condensación
- b. EVAPORACIÓN DEL JUGO
 - Nivel de Jugo en la calandria
 - Elevación del 'Punto de Ebullición'
- c. GASES INCONDENSABLES
- d. INCRUSTACIONES
- e. EVAPORACIÓN EN MÚLTIPLE EFECTO
 - Cantidad de agua evaporada
 - Economía del Vapor (Sangrías)
 - Determinación de Superficies
 - Tanque 'Flash' de condensados. Cálculos
 - Cantidad de Vapor 'Condensado'
- f. CONDENSADOR
 - Cantidad de agua requerida
 - Columna Barométrica
- g. CLARIFICACIÓN DE LA MELADURA

Día 4:

8. CRISTALIZACIÓN DE LA SACAROSA:

- a. PUREZA.
 - Real / Aparente
- b. SOLUBILIDAD
 - En agua pura
 - En solución impura.
 - Índice de Solubilidad
 - Zonas en fase de Solubilidad
- c. SATURACIÓN
 - Elevación en el 'Punto de Ebullición'

- d. SOBRESATURACIÓN
- e. CRISTALIZACIÓN DE LA SACAROSA
- f. FASES DE LA CRISTALIZACIÓN
 - Nucleación
 - Desarrollo del Núcleo
- g. PRÁCTICA DE NUCLEACIÓN:
'SEMILLAMIENTO COMPLETO'
- h. SUSPENSIÓN ALCOHÓLICA.
- i. VELOCIDAD DE CRISTALIZACIÓN
 - Aplicación de la 'Hipérbola' de Circulación
- j. TACHO – CONDENSADOR.
- k. SISTEMAS DE TEMPLAS DE AGOTAMIENTO
- l. ELABORACIÓN DE CRISTALES y MASA
- m. RESULTADOS ESPERADOS DEL
COCIMIENTO
 - Caída de Pureza.
 - Rendimiento en Tacho y Purga
 - Contenido de cristales
 - Recirculación de 'Miel Final'
- n. AZÚCAR BLANCO – CRUDO
- o. AGOTAMIENTO CONTÍNUO
- p. REPURGA DE MAGMA 'C'
- q. ALTA PUREZA EN LA MIEL FINAL
- r. GRANO FALSO

9. CENTRIFUGACIÓN

- a. CONTINUA
- b. DISCONTINUA

10. SECADO y ENVASE

Día 5:

BALANCE GENERAL DE PROCESOS EN FÁBRICA
(Técnicos interesados en análisis)

INSTRUCTORES:

Dr. Jesús Larrahondo, Ph. D., Colombia

Doctor (Ph. D.) en Química de la Universidad de Northeastern de Boston, Mass.USA. Químico de la Universidad del Valle de Cali, Colombia. Cursos Post-Doctorales en Producción de Azúcar en Nicholls State University (USA) y Fermentación para la producción de etanol en el Instituto Fermentec de Brasil. Ex director de Química de CENICAÑA y actualmente Director y Asesor Científico de la Corporación Biotec, de Cali, Colombia. Profesor de Sucroquímica de la Universidad del Valle y del Convenio SENA-ASOCAÑA. Autor de más de 212 artículos científicos.

Ing. Aulio Ramos, M. SC., Colombia

Especialización en Ingeniería Azucarera y Alcoholera, Ingeniero Químico de la Universidad del Valle. Profesor de la Universidad Autónoma de Occidente y de Diplomados de la Universidad Santiago de Cali y del convenio SENA-ASOCAÑA. Actualmente, Director de Calidad de los Ingenios Cauca y Providencia, de Colombia. Autor de varios artículos científicos y de textos en la Producción de Azúcar y Alcohol.

Colaboración Técnica:

Ing. Carlos Fernández, Ingenio San Carlos-Ecuador

Fechas: 13 al 17 de Febrero, 2012

Local: Auditorio Ingenio San Carlos, Marcelino Maridueña, Guayas, Ecuador.

Inversión:

Socios AETA: \$450,00

No socios: \$480,00

(Incluye certificado de asistencia, material para apuntes, almuerzos, café en descanso)

Para inscribirse en el curso debe cancelar depositando en la cuenta corriente No. 005770-3, Banco Pacífico de AETA, hasta el viernes 3 de febrero de 2012 (cupo limitado). Favor enviar copia de depósito vía mail o en sobre vía Servientrega a Casilla Letra "S", Guayaquil, Ecuador.

Más Información:

Dr. Raúl O. Castillo, Presidente AETA: rcastillo@cincae.org

Dr. Bolívar Aucatoma, Tesorero AETA: baucatoma@cincae.org