

# DESCRIPTOR CURSO:

## OPERACIÓN PLANTAS DE HARINA-ACEITE DE PESCADO Y TERMODINÁMICA DE PROCESO







## **OBJETIVO**

---

Al Término del curso los participantes, estarán en condiciones de clasificar y manipular la materia prima para su correcto almacenaje y procesamiento. además podrán operar los equipos involucrados en cada una de las etapas de la línea de proceso, y resolver los cálculos matemáticos asociados a los procesos termodinámicos.



## CURSO: OPERACIÓN PLANTAS DE HARINA - ACEITE DE PESCADO Y TERMODINÁMICA DE PROCESO

### Módulo 1. Origen y Recepción de Materia Prima

- Generación de MP Transporte de MP Análisis de MP
- Gráficos de MP (TVN) y formas de preservarlo 1
- Rendimiento y eficiencia de la MP Importancia del Hidrolavado
- Ficha Técnica

### Módulo 2. Equipos De Cocción: (Cocedor de Tornillo-Tubos, Prensa) para la Coagulación de Proteínas.

- Medición de Temperaturas.
- Operación cocedor
- Balance de Energía simple de un cocedor.

- Causas de una mala cocción.
- Resultados de una mala Cocción.
- Medición de vapor.
- Operación de Prensado:
  - Proyectar Balance de masa,
  - Relación de compresión de una prensa,
  - gasto Energético

### Módulo 3. Equipos Centrífugos para la Separación de Aceites-Sólidos y Líquidos.

- Clarificación. Medición-Chequeo y Temperatura
- Separación de Sólidos.

- Porcentaje de Humedad.
- Centrifugación
- Separación de Fases.
- Operación de Decanter,
- Operación de Tricanter,
- Operación de Centrifugas
- Limpieza de Tricanter y Decanter.
- Limpieza de Centrifuga, Filtros w-Sill





## CURSO: OPERACIÓN PLANTAS DE HARINA - ACEITE DE PESCADO Y TERMODINÁMICA DE PROCESO

### Módulo 4. Proceso y equipos de Refinado y Secado de Aceite

- Distribución de aceite de acuerdo con % de acidez,
- Proceso de secado y refinado de Aceite

### Módulo 5. Proceso y Cálculos Termodinámicos para Plantas Evaporadoras de Concentración de Sólidos del Aguacola

- Concentración de Agua de Cola. Importancia energética.
- Medición porcentaje de sólidos solubles.
- Operación Planta Evaporadora
- Sistema de Lavado Cip (Clean In Place)

- Hidrolavado de efectos, proyección de sólidos y grasa

### Módulo 6. Proceso y Cálculos Termodinámicos para Plantas Evaporadoras de Concentración de Sólidos del Aguacola

- El Vapor como factor del secado.
- Medición porcentaje de Humedad y temperatura a la Salida del Secador.
- Adición de concentrado.
- Factores del Proceso de Enfriado.
- Medición porcentaje de humedad y temperatura a la Salida del Enfriador.

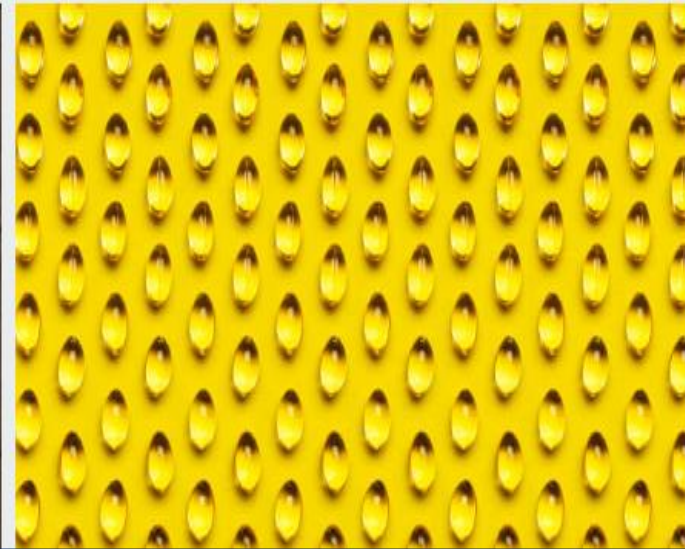
- Tipos de Secadores:

- Rotaplato,
- Rotatubos y
- De aire caliente.

Limpieza del Equipo.

Equipos para enfriar Harina:

- Enfriador de Harina
- Filtro de mangas.
- Principio de operación y limpieza del equipo



## CURSO: OPERACIÓN PLANTAS DE HARINA - ACEITE DE PESCADO Y TERMODINÁMICA DE PROCESO

### Módulo 7. Proceso de adición de antioxidante

- Tipos de antioxidante
- Importancia de la adición de antioxidante,
- Ppm, calibración y calculo para correcta adición de antioxidante

### Módulo 8. Proceso de Molienda y envasado

- Propósito de la Molienda.
- Operación molino de martillos.
- Selección y cambio de mallas según requerimientos Clientes
- Recambio de martillos.

- Medición de Granulometría.
- Tipos de Envases y selección de acuerdo con requerimiento Clientes.
- Análisis Finales de Laboratorio
- Factor de T°



**A quienes está dirigido:** Jefe de producción, jefes de turno, operadores y personal que desempeñe funciones a lo largo de la línea de proceso.



**Duración:** 16 horas académicas



**Modalidades:** Presencial, E-Learning y Semipresencial



**Certificación:** Se entregarán certificados de asistencia y aprobación del curso





## DATOS DE LA EMPRESA DE CAPACITACIÓN

CAPACITACIONES SST DE CHILE

RUT: 77153885-1



Visite nuestra pág. Web



Teléfono

+56 955236477  
+56 935267634  
+56 934805499



Email

info.sst@sstdechile.cl



Contacto

Rixcy Molleda  
Capacitación

