

INAD039PO. PRODUCCIÓN DE PIENSOS

Código: INAD039PO

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: INAD039PO

Unidad 1. TÉCNICAS CONVENCIONALES EN LA FABRICACIÓN DE PIENSOS.

1.1. La industria de piensos compuestos. - Proceso industrial. Alternativas de fabricación.

1.2. Recepción. 1.3. Suministro.

1.4. Transporte.

1.5. Almacenamiento.

Unidad 2. MOLIENDA

2.1. Definición y conceptos generales, fundamentos.

2.2. Equipos de molienda

2.3. Elementos de la molienda.

2.4. Molinos de muelas.

2.5. Molinos de bolas.

2.6. Molinos de cilindros.

2.7. Molinos de martillo.

2.8. Factores que influyen en el rendimiento.

2.9. Alimentación de los molinos.

2.10. Automatización del suministro a los molinos.

2.11. Escape de los molinos.

2.12. Reglaje de la molienda por medio de la ventilación.

2.1.3. Mejora del rendimiento por medio del tamiz..

Unidad 3. MEZCLADO

3.1. Factores que influyen en el mezclado. - Forma. - Humedad. - División. - Electricidad estática.

3.2. Mezclas previas o premezclas. - Estabilización o protección por aislamiento. - Pesadas.

3.3. Aparatos de mezclado. - Mezcladores del primer tipo. - Mezcladores Nautamix. - Mezcladores del segundo tipo. - Mezcladores del tercer tipo. - Mezcladores del cuarto tipo. - Mezcladores del quinto tipo.

3.4. Control de las mezclas. * Adición de líquidos y microingredientes. - Objeto. - Puntos de adición de líquidos. - Aspectos técnicos de la adición de líquidos.

Unidad 4. DOSIFICACIÓN

4.1. Dosificación por peso.

4.2. Dosificación volumétrica.

4.3. Adición de micro-ingredientes.

4.4. Adición de líquidos. - Método en frío y discontinuo. - Método en frío y en continuo. - Método en caliente discontinuo. - Método en caliente continuo. - Almacenamiento.

Unidad 5. GRANULACIÓN

5.1. Granulación. - Dureza de los granulados.

5.2. Aglomeración y prensas. - Factores favorables a la compresión. - Compresiones en frío y en caliente. - Alimentación de las prensas. - Vapor. - Material de compresión utilizado. - Prensas. - Matriz. - Rodillos de compresión. - Enfriadores. - Tamizado.

Unidad 6. AUTOMATIZACIÓN

- 6.1. Terminología y Conceptos.
- 6.2. Procesos continuos y discontinuos.
- 6.3. Regulación en lazo abierto y en lazo cerrado.
- 6.4. Control manual y automático.
- 6.5. Control continuo y discreto.
- 6.6 Señales de control.
- 6.7. Tipos de sistemas de control.
- 6.8. Estructura de un sistema de regulación.
- 6.9. Estructura de un sistema de control

Unidad 7. NUEVAS TÉCNICAS EN LA FABRICACIÓN DE PIENSOS

- 7.1. Nuevas técnicas en la fabricación de piensos. - Maduración. - Doble granulación. - Extrusión. - Expansión.
- 7.2. Automatización. - Terminología y conceptos. - Automatismo eléctrico. - Automatismo neumático. - Elementos de transmisión de señales.

Unidad 8. COSTES DEL PROCESO

- 8.1. Los costes de inversión.
- 8.2. Los costes de operación.
- 8.3. Los costes de mantenimiento.

¿Qué aprenderás?

Dosificar, mezclar y granular los elementos necesarios para la elaboración de piensos determinando el coste del proceso.