

Control de proceso automatizado en la recepción de leche y otras materias primas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Analizar los sistemas de control de procesos empleados en la industria láctea, diferenciando los distintos sistemas existentes Conducir el proceso de recepción y almacenamiento de la leche desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas o informatizadas de recepción.

CONTENIDOS

1. Tipos de sistemas automatizados de procesos de recepción y almacenamiento.
2. Tipo de control: digital, analógico.
3. Funciones del operador.
4. Funcionamiento del sistema.
5. Obtención de datos y gráficas del funcionamiento.
6. Mantenimiento de primer nivel en el proceso de recepción de la leche