

PRÁCTICA PROFESIONAL NO RENTADA - CALSA

NOMBRE DE LA EMPRESA: CALSA

- TIPO DE BÚSQUEDA: PRACTICA PROFESIONAL NO RENTADA

- CANTIDAD DE PUESTOS A CUBRIR: 1

- AREA/S DE TRABAJO: SECADO

BUSQUEDA 1)

- DESCRIPCIÓN DE TAREA/S Y/O RESPONSABILIDAD/ES:

Prácticas de Fábrica en Planta de Secado de Levadura

Objetivo:

- Estudiar y entender físicamente la operación de secado batch en lecho fluidizado de la planta Tucumán profundizando en la sensibilidad del proceso con respecto a las distintas variables involucradas. (diámetro de partícula, altura del lecho, porosidad del lecho, caudal de aire, T de secado).
- Entender el proceso de filtración de levadura y su impacto en el proceso de secado.
- Comprender el funcionamiento de la Unidad de Tratamiento de Aire de la planta Tucumán por medio de cartas psicrométricas y balances de humedad en corrientes de aire y producto.
- Estudio de Tiempos y Métodos de procesos de Limpieza y Sanitización de las instalaciones.

Bibliografía:

Foust, A. S., Wenzel L. A. y otros (1987). PRINCIPIOS DE OPERACIONES UNITARIAS, Cesca, México.

Ibarz, A., Barboza Cánovas, G. V. (2005). OPERACIONES UNITARIAS EN LA INGENIERIA DE ALIMENTOS, MP, España.

Geankoplis, C. J. (1998). PROCESOS DE TRANSPORTE Y OPERACIONES UNITARIAS, Cesca, México.

- CARRERAS DE INTERES:

- Ingeniería Química
- Ingeniería Industrial

- REQUISITO/S Y/O CONOCIMIENTO/S:

- Manejo de paquete Office.

- Nociones básicas de microbiología.
- Conocimiento de operaciones unitarias, tablas psicrométricas, fenómenos de transferencia de masa y energía, proceso de ósmosis.
- Nociones de estadística descriptiva e inferencia. Test de hipótesis. ANOVA. IC.

- CONDICIONES DE TRABAJO:

El pasante va a necesitar y/o estar expuesto a las siguientes situaciones con frecuencia:

- Sentarse, caminar, agacharse, permanecer en pie y subir escaleras de manera rutinaria.
- Necesitará usar sus manos y dedos para asir, sostener, sentir y/o manejar objetos, herramientas y controles.
- Se requieren habilidades específicas de visión entre las que se incluyen visión cercana, periférica, distancia, color, percepción de profundidad y enfoque.
- El pasante estará expuesto ocasionalmente a mojarse, ensuciarse con levadura y soluciones de salmuera. Podrá encontrarse en ambientes con altas condiciones humedad, calor, vapores de agua y químicos de sanitación y limpieza de equipos típicos de la industria de alimento.

- FECHA ESTIMADA DEL CIERRE DE LA BÚSQUEDA: 31/10/2021