

PROCESOS DE PRODUCCION Y AGENTES DE RIESGO

OFICIO	PRODUCCION DE AZUCAR DE CAÑA	AGENTES DE RIESGO
OBRERO	<p>La producción de la azúcar de caña comenzamos con la cosecha, donde cortadores se organizan y queman las hectáreas de caña para facilitar el corte.</p>	<p>El riesgo que ocasiona esto son factores físicos ya que la quema de caña conlleva a temperaturas muy altas y pueden sufrir alguna quemadura.</p>
	<p><b>Extracción del jugo</b>                      La caña es desmenuzada con cuchillas rotatorias y una desfibradora antes de molerla para facilitar la extracción del jugo que se hace pasándola en serie, entre los filtros, o mazas de los molinos. Se utiliza agua en contracorriente para ayudar a la extracción que llega a 94 o 95% del azúcar contenida en la caña. El remanente queda en el bagazo residual que es utilizado como combustible en las calderas, así como materia prima para la fabricación de tableros de bagazo. Esta constituye la primera etapa del procesamiento de fabricación de azúcar crudo.</p>	<p>Pueden haber factores tanto físicos como biológicos ya que los residuos de la caña pueden tener bacterias. Físicos por el ruido que ocasiona la maquina.</p>
	<p><b>Molinos y conductores</b>                      La caña, una vez preparada, cae al primer molino, de éste a través de un conductor intermedio pasa a un segundo molino y así sucesivamente atraviesa hasta el último molino según el tamaño de la batería (4 a 7 molinos los más usados).</p>	<p>Factores físicos por el ruido excesivo</p>
	<p><b>Conductores</b>                      Son los encargados de llevar el bagazo de un molino a otro, existen varios tipos: los de cadena de arrastre o de rastrillo, los de tablilla persiana, de banda, etc.</p>	<p>Factores físicos por exceso de ruido</p>

<p><b>Purificación del Guarapo, Clarificación</b>  El jugo de color verde oscuro procedente de los molinos es ácido y turbio. El proceso de clarificación (o defecación), diseñado para remover las impurezas tanto solubles como insolubles, emplea en forma general, cal y calor agentes clarificante. La lechada de cal, alrededor de 16 (0,5 kg) (CaO) por tonelada de caña, neutraliza la acidez natural del guarapo, formando sales insolubles de calcio. El jugo clarificado transparente y de un color parduzco pasa a los evaporadores sin tratamiento adicional</p>	Factores químicos, por el uso de químicos para neutralizar la acidez
<p><b>Evaporación</b>  El jugo clarificado, que tiene más o menos la misma composición que el jugo crudo extraído, excepto las impurezas precipitadas por el tratamiento con cal, contiene aproximadamente un 85 % de agua. Dos terceras partes de esta agua se evapora en evaporadores de vacío de múltiple efecto, con esta operación se convierte en madadura. Los evaporadores trabajan en múltiples efectos, y el vapor producido por la evaporación de agua en el primer efecto es utilizado para calentar el segundo y así, sucesivamente, hasta llegar al quinto efecto que entrega sus vapores al condensador</p>	Factores físicos, por las temperaturas altas
<p><b>Clarificación del Jugo Crudo</b>  El proceso es similar a la fosfatación del refundido en unas refinerías de azúcar. En este caso, se añaden al jarabe o meladura cal y ácido fosfórico, luego se airea junto con la adición de un polímero floculante.</p>	Agentes químicos
<p><b>Almacenamiento a Granel del Azúcar</b>  Es regla general, almacenar el azúcar terminado en grandes depósitos o silos. Los depósitos o silos no solo permiten que se empaquen únicamente durante el día, también dan por resultados altos ahorros, ya que el empaqueo se puede efectuar en respuesta a los seguimientos de las empaques de</p>	

jugo de empacar el azúcar conforme se produce y almacena el producto empaquetado.