



CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL  
LANBIDE HEZIKETAKO IKASTETXE INTEGRATUA

### DATOS IDENTIFICATIVOS DEL CURSO

Unidad formativa (curso) Prest. unitat. (ikastaroa)	<b>Preparación de pastas (ON-LINE)</b>	Código Kodea	<b>PAP 04</b>
Familia / Familia	<b>QUIMICA</b>	Cod./Kod.	<b>QU</b>
Número de horas Ordu - kopurua	<b>30</b>		

#### 1.- Capacidades (Objetivos) / Gaitasunak (Helburuak).

- Descubrir los circuitos y operaciones de la preparación de pastas, describiendo los equipos de desintegración y despastillado
- Relacionar las operaciones de dispersión y refinado con los aparatos utilizados y las características de calidad de la pasta.
- Reconocer los métodos de transporte y manejo del caudal de pasta refinada a lo largo de los circuitos de preparación de pastas.
- Identificar los elementos del circuito de cabeza de máquina, depuración, clasificación y desaireación y su funcionamiento.
- Reconocer los equipos y operaciones relativos a caja de entrada, sistema de aguas blancas y recorte
- Describir los sistemas y componentes para el control operacional de la preparación de pastas.

#### 2.- Contenidos / Edukiak.

Unidad didáctica / Unitate didaktikoa		HORAS ORDUAK
Nº/Zkia	Denominación / Izendapena	
UD01	Preparación de pastas (I) Visión general, desintegración y despastillado	4
UD02	Preparación de pastas (II) Dispersión y refinado.	4
UD03	Caudal de pasta refinada.	4
UD04	Circuito de cabeza de máquina - depuración, clasificación y desaireación.	5
UD05	Caja de entrada, sistema de aguas blancas y recorte	5
UD06	Control operacional	5
UD07	Prueba para la evaluación final	3
TOTAL TOTALA		<b>30</b>

#### 3.- Requisitos y condiciones / Baldintzak.

Manejo informático a nivel de usuario de plataforma Moodle, incluyendo técnicas de intercambio de información y de relación con el profesorado y alumnado por chat y foros.