**Evaporación y Generación de Vapor**

Entrada

* Vapor que elimina aproximadamente 75% del agua del jugo clarifiado

Salida

* Perdidas de calor generada por el proceso de evaporizacion debido a fugas.

###### **Venteo para líneas de pre evaporadores y evaporadores Ingenio**

###### Entrada

* Tuberías de vapor que son más del 50% con aislante deficiente la temperatura media es entre 124ºC a 127ºC

Salida

* Perdida de calor (65 Ton vapor /hora)

**Cristalización y centrifugación.**

**Entrada**

* Evaporación discontinua con recipientes metálicos donde se llama la sacarosa
* Agua para realizar el vacio en los recipientes metálicos(tachos) se consumen grandes cantidades de recursos
* Centrifugación
* Vitamina “A”

**Salida**

* Emisiones por las cantidades de evaporicación generada
* Aguas residuales

**Secado de azúcar blanca.**

Entrada

* Azúcar centrifugada luego se deja caer en un tornllo sin fin, está transporta el azúcar húmedo
* Vapor (60° C) esta hace la funcion de secado para el azucar

Salida

* Perdidas de calor
* Emisiones

**Envasado y Despacho**

Entrada

* Azúcar es envasada y luego se pesan en sacos de 100L
* Almacenamiento en estibas

Salida

* Aguas residuales(6,000m³ x dia)
* El pago para que sea distribuida como azucar procesada o cruda