1. ***Recepción***

*Entradas:*

* Caña de azúcar que llega por medio de rastras a la cual se le realizan estudios para determinar el pago por el recurso.
* Jugo de caña extraído luego de prepicarlo y picarlo mediante maquinas que facilitan y optimizan la cantidad de jugo además del factor de los Dextranos.

Salidas:

* El pago que se le realizará a los trabajadores que transportaron la caña luego de haberla analizado y determinado un pago justo por el producto adquirido.
* Restos de caña luego de prepicarla y picarla, en este caso inclusive dependiendo de los Dextranos será mayor o menor la perdida de azúcar en la misma.

1. ***Molienda***

*Entradas:*

* Caña de azúcar que llega por medio de rastras a la cual se le realizan estudios para determinar el pago por el recurso.
* Jugo de caña extraído luego de prepicarlo y picarlo mediante maquinas que facilitan y optimizan la cantidad de jugo además del factor de los Dextranos.

Salidas:

* El pago que se le realizará a los trabajadores que transportaron la caña luego de haberla analizado y determinado un pago justo por el producto adquirido.
* Restos de caña luego de prepicarla y picarla, en este caso inclusive dependiendo de los Dextranos será mayor o menor la perdida de azúcar en la misma.

1. ***Clasificación de jugo de caña***

*Entradas:*

* Jugo diluido y dióxido de carbono, para el proceso de sulfatación de este, con el fin de blanquear y limpiar de impurezas colorantes del jugo.
* Azúcar blanca luego de todos los procesos de blanqueamiento y purificación realizados.

Salidas:

* Sólidos suspendidos y cantidad de impurezas luego del proceso de extracción del jugo.
* Perdida de pH por el debido control establecido mediante varios procesos en los que se intervino.
* Perdida de azúcar de sacarosa en un porcentaje relativamente considerable que se dio en el filtrado de la cachaza.

1. ***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

1. ***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)

1. ***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

1. ***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

1. ***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 el despacho y luego ser distribuida como azucar procesada o cruda