



Saiba mais e veja as datas dos cursos: escaneie o código QR ou acesse buhlergroup.com/academy



Tecnologia de moagem avançado



O que você irá aprender

Você aprenderá todo o processo, do grão ao pão. Aprenda como tornar um moinho eficiente - sobre processos avançados de moagem, projeto de máquina e operação da planta. Aprenda sobre análise de laboratório e ciência de cereais – a ciência por trás de diferentes grãos, principalmente trigo. Mas isso não é apenas um treinamento teórico. Passará dois dias em nosso moinho escola para treinamento operacional para aprender técnicas de limpeza, condicionamento e moagem. Em seguida, experimente a arte de fazer pão, passando um dia e meio em nosso Bakery Innovation Center. Você também conhecerá algumas de nossos moinhos mais recentes, com acesso a planta para ver como eles funcionam.

Nível de habilidade necessário

Boa experiência de trabalho em moagem de grãos e sólida formação teórica. Este curso é adequado para moleiros e gerentes de produção com experiência.

Preço

CHF 4'450.00 por pessoa / 2 semanas

O que está incluso

- Carta convite para pedido de visto
- Acesso prático a algumas das mais recente moinhos
- A experiência prática inclui um dia em nosso moinho escola para treinamento operacional e 1,5 dias em nosso Centro de Inovação de Panificação.
- Documentos de treinamento impressos
- Um evento social com jantar a cada semana de curso
- Acesso ilimitado a Wi-Fi e Internet

Tecnologia de moagem avançado

Programa detalhado da semana 1



Segunda

Recepção à Academia de Moagem

- Formalidades e assuntos administrativos
- Visita à fábrica da Bühler, incluindo centros de pesquisa

Pontos comum em moagem

- Explicação profunda dos requisitos do ponto de vista do padeiro.

Trigo

- Detalhes sobre trigo, variedades, estrutura e propriedades do grão

Diagrama de fluxo da seção de limpeza

- Novos desenvolvimentos, fluxogramas e equipamentos
- Aplicação de Sortex em fluxogramas

Terça

Diagrama de fluxo da seção de limpeza (continuação)

- Comparação de vários tratamentos de superfície: peeling, pearling, polimento
- Soluções de limpeza especiais para reduzir contaminantes que representam um perigo para a saúde, como ergot, micotoxinas, etc.

Customer service

- Possibilidades e soluções

Condicionamento

- Equipamento para condicionamento, filosofias de condicionamento, detalhes construtivos de silos de descanso, etc.

Evento social à noite

Quarta

Equipamentos de moagem

- Bancos de cilindros (conceitos diferentes, uso de máquinas de 8 cilindros)
- Plansifter
- Sassor
- Escovadeiras de farelo, desagregadores de impacto.
- Aspectos a considerar ao investir em uma planta ou máquinas

Quinta

Visita a um moinho de trigo

Aprofundamento em tecnologia de diagrama de fluxo

- Diferentes estilos de diagramas de fluxo para vários tipos de trigo e qualidades de farinhas
- Diagrama de fluxo com e sem sassores
- Aplicação de bancos de cilindros de 8 rolos
- Exemplos de aplicação de desagregadores, escovadeiras de farelo, sistema de extração de germe, etc.

Controle e automação de processos

- Estudo da função e trabalho prático sobre :
- Unidades de medição NIR contínuas
- Várias opções de sistema de controle

Pesagem e dosagem

- Estudo de funcionamento e trabalho prático em unidade de controle de balanças

Projeto do moinho

- Introdução ao projeto de plantas em moinhos de farinha de trigo

Sexta

Horário de trabalho

08.00 - 09.30 / 10.00 - 12.00
13.15 - 15.00 / 15.15 - 17.00

Reservamo-nos o direito de ajustar a programação por motivos organizacionais.

Curso de moagem avançado

Programa detalhado da semana 2

Segunda

Aula Prática de Limpeza

- Limpeza e condicionamento do trigo para aulas práticas no moinho escola na terça-feira

Técnica de aspiração

- Explicação dos sistemas e aplicação
- Lay-out e projeto de um sistema de aspiração
- Medições práticas das pressões, cálculo e medições das velocidades e vazões do ar
- Princípios de funcionamento do filtro e unidade de comando eletrônico
- Determinação da área filtrante

Transportes pneumáticos do moinho

- Princípios, critérios de projeto, ajustes, medições, regulação

Terça

Trabalho prático no moinho escola

- Partida do moinho
- Mudança para moinhos de 8 cilindros
- Ajuste do sistema de purificação
- Verificação e otimização da eficiência de peneiramento dos Plansifter
- Verificar os efeitos na farinha e nos produtos intermediários com e sem desagregadores de impacto
- Discussão dos resultados obtidos da moagem prática
- Limpeza de todo o moinho da escola

Quarta

Processos para agregar valor

- Tratamento térmico e hidrotérmico de farinha
- Estabilização de farelo e germe
- Sistemas de mistura
- Manuseio de materiais

Visita no Swissmill em Zurich

Quinta

Bakery Innovation Center – Noções básicas de panificação

- Visão geral dos processos de produção de pão
- Critérios de qualidade dos ingredientes, aditivos principais e seus impactos nos produtos panificados
- Farinha, água, sal, levedura, malte, agentes de panificação
- Preparação da massa e processos de panificação
- Exercícios com “mão na massa” na padaria experimental

Jantar

Sexta

Bakery Innovation Center - Noções básicas de panificação (continuação)

Danos de amido

- Explicação da estrutura do amido, influência do dano do amido na absorção de água, comparação de métodos para atingir o dano do amido

Contaminação em alimentos

- Perigos e contramedidas para evitar reclamações de clientes

Horário de trabalho

08.00 - 09.30 / 10.00 - 12.00
13.15 - 15.00 / 15.15 - 17.00

Reservamo-nos o direito de ajustar a programação por motivos organizacionais.

Garanta seu lugar :
escaneie o código QR ou
acesse
buhlergroup.com/academy

