



Per saperne di più e vedere le date dei corsi: scansiona il codice QR o visita il sito buhlergroup.com/academy



Tecnica molitoria per capi-mugnai



Cosa imparerete

Imparerete l'intero processo, dal cereale al pane. Imparerete come rendere efficiente un molino, i processi di macinazione avanzati, la versione delle macchine e il funzionamento degli impianti. Imparerete l'analisi di laboratorio e la scienza dei cereali, ovvero la scienza alla base dei diversi cereali, in particolare il grano. Ma non si tratta solo di una formazione teorica. Trascorrerete una giornata presso il nostro mulino didattico per imparare le tecniche di pulizia, condizionamento e macinazione. Quindi sperimenterete l'arte della panificazione, trascorrendo un giorno e mezzo nel nostro Bakery Innovation Center. Potrete anche conoscere alcune delle nostre ultime macchine di macinazione, dando un'occhiata da vicino per vedere come funzionano.

Livello di abilità richiesto

Una buona esperienza lavorativa nell'industria molitoria e un solido background teorico. Questo corso è adatto a operai mugnai, capi-mugnai e responsabili della produzione con diversi anni di esperienza.

Prezzo

CHF 2'200.00 per persona / 1 settimana

Cosa è incluso

- Accesso pratico ad alcune delle più recenti macchine di macinazione
- L'esperienza pratica include un giorno presso il nostro mulino didattico e un giorno e mezzo nel nostro Bakery Innovation Center interno
- Documenti di formazione
- Un evento sociale con cena ogni settimana del corso
- Accesso illimitato a Wi-Fi e Internet

Tecnica molitoria per capi-mugnai

Programma



Lunedì

Introduzione

- Ricezione alla Milling Academy
- Presentazione della ditta Bühler AG
- Visita della fabbrica, centro di ricerche e laboratori

Materia prima

- Vari cereali e loro uso nell'industria
- Composizione chimica e struttura di un chicco di frumento
- Controlli di qualità del grano

Le tendenze nell'industria molitoria

- Tracciabilità
- Contaminazioni
- Automazione
- Gestione della manutenzione

Martedì

Macchine ed elementi in Pulitura

- Controllo "on-line"
- Applicazione selezionatrici ottiche, prove con Sortex
- Light Peeling, Peeling, Pearling
- Discussione di vari diagrammi di pulitura

Molino scuola

- Lavori pratici nella pulitura del molino scuola con Sortex

Condizionamento del grano

- Dettagli ottima preparazione del grano

Evento sociale con cena

Mercoledì

Macchine ed elementi elettrici

- Studio del funzionamento e calibrazione delle Bilance e Dosatori
- Regolazione automatica dell'umidità
- Sistemi di controllo e automatizzazione dell'impianto
- Unità di misura a NIR
- Impianto controllo rese per molini

Macinazione

- Funzionamento e regolazione del Laminatoio, Plansichter, semolatrice, spazzola crusca, distaccatore, macchine ad urto

Giovedì

Aspirazione e pneumatico

- Spiegazione delle regole di base
- Prove sull'aspirazione di ricerca
- Calcolo di un impianto d'aspirazione

Macinazione / Molino scuola

- Studio di vari diagrammi
- Collaudo del molino
- Tavola campioni per prodotti intermedi
- Regolazione dell'impianto pneumatico

Visita del molino "Bruggmühle" a Goldach

Silos prodotti finiti

- Scopo, vari sistemi, possibili applicazioni
- Miscele di Farina
- Prodotti a valore elevato

Controllo di qualità

Interpretazione delle analisi

Venerdì

Orario di lavoro

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

Ci riserviamo il diritto di modificare gli orari per motivi organizzativi.

Assicurati subito il tuo posto:
scansiona il codice QR o visita
buhlergroup.com/academy

