



Obtenga más información y consulte las fechas de los cursos: escanee el código QR o visite buhlergroup.com/academy



Molienda de trigo para gerentes de planta



Lo que aprenderá

Aprenderá a usar su molino de la manera más eficiente, así como sobre el diseño experto de diagramas de flujos y optimización de planta. También aprenderá procesos de valor añadido como la extrusión y el tratamiento térmico de la harina.

Por parte esta una capacitación teórica y también obtendrá experiencia práctica.

Pasará un día entero en nuestro molino realizando ensayos de molienda. También tendrá acceso a las máquinas de molienda para comprender cómo funcionan.

Nivel de habilidad requerido

Sólidos conocimientos teóricos y prácticos (Formación académica o nivel de molinero avanzado). Este curso está recomendado especialmente para molineros con experiencia, jefes molineros y gerentes de producción con experiencia.

Precio

CHF 2'450.00 por persona / 1 semana

Lo que se incluye

- Carta de invitación para la solicitud de visado
- Prácticas con las máquinas de molienda más recientes
- Dos días de experiencia práctica, el primero en nuestro molino operativo para la formación y el segundo en nuestro Bakery Innovation Center
- Materiales impresos de la capacitación
- Evento social con cena incluida
- Acceso a Wifi e Internet sin límites

Molienda de trigo para gerentes de planta

Programa detallado de la semana

Lunes

Recepción en la Academy

- Introducción en organización y medidas de seguridad
- Presentación de Bühler
- Vista a la fábrica, laboratorios

Hilo rojo de la molinería

- Profunda explicación de los requisitos para el producto final desde la perspectiva de la panadería

Sección de la limpia y acondicionamiento de trigo

- La tecnología especial de diagrama de flujo
- Máquinas como Sortex, NIR en línea para trigo
- Tratamiento de superficies (fregar, peeling, light peeling)
- Diagramas de flujo en el mundo
- Acondicionamiento de trigo

Martes

Máquinas de molienda

Breve presentación de

- Bancos de cilindros y cernedores
- Purificador, cepilladora, desagregador

Atención al cliente

- Nuestros productos, nuestra organización, la filosofía, y su opinión

Tecnología de diagramación

- El uso de purificadores, cepilladoras, desagregadores
- Discusión de diagramas reales de todo el mundo
- Diferencias en el trigo y productos terminados y su influencia en el diseño de diagrama de flujo

Evento social con cena

Miércoles

Prácticas en la limpia del molino de formación

Reducción del consumo de energía

- Medidas para reducir el consumo energético en la limpia y la molienda

Control de cernido de las trituras

- Un acercamiento para obtener una descarga óptima de las trituras para la mejor calidad de la sémola

Daño mecánico del almidón

- Estructura del almidón
- Diferentes sistemas de molienda y el daño del almidón alcanzable
- Influencia de la absorción del agua y el rendimiento en la panificación

Jueves

Prácticas en el molino escolar

- Ajuste del "Perfect Break Release" con muestras y análisis
- El fino equilibrio entre un cernedor sobrecargado y uno con poca carga
- Ajuste del purificador en el molino
- Influencia de desagregadores

Extrusión

- Teoría sobre la protuberancia y la aplicación de diferentes productos

Bakery Innovation Center – Conceptos básicos de panadería

- Panes regionales en un mundo global, ejercicios en la panadería
- recetas diferentes / procesos / productos
- enfoque práctico con ejercicios prácticos
- clientes con distintas preferencias en un mundo multicultural
- Aplicación de mejorantes de harina para aumentar la calidad de productos de panadería

Productos de valor agregado

- Pre-mezcla, FHT, la clasificación por aire, etc.

KPI (Key performance indicator)

- Evaluación de un molino de harina
- Diferentes procesos para calcular el desempeño de un molino
- Decisiones para invertir en maquinaria

Comentarios del curso

Fin del curso a las 15:00

Horas de trabajo

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

Nos reservamos el derecho de adaptar el desarrollo del programa por razones de organización.

Asegure su plaza :
escanee el código QR o visite
buhlergroup.com/academy

