

Erfahren Sie mehr und sehen Sie die Kurstermine: Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie buhlergroup.com/academy



Curso de procesamiento de avena



Lo que aprenderá

Aprenda a hacer que una línea de procesamiento de avena sea eficiente, incluyendo los procesos básicos de molienda, el diseño de las máquinas y el funcionamiento de la planta, todo, desde la recepción hasta el producto terminado.

Aunque esta no es solo una capacitación teórica. También pasará tiempo delante de máquinas clave en nuestra academia de molienda para aprender las técnicas de limpieza, acondicionamiento y molienda. Visitará dos plantas de procesamiento de avena en Suiza y observará muy de cerca algunas de las máquinas de molienda más recientes y cómo funcionan.

También aprenderá sobre análisis de laboratorio y la ciencia de los cereales: la ciencia tras los diferentes tipos de granos, en particular el trigo.

Nivel de habilidad requerido

Experiencia de trabajo media en un molino de avena. Este curso está especialmente indicado para molineros de turno, jefes molineros y gerentes de molinos.

Precio

CHF 2'200.00 por persona / 1 semana

Lo que se incluye es

- Carta de invitación para la solicitud de visado
- Prácticas con algunas de las máquinas de molienda más recientes
- Prácticas regulares en el auditorio del centro de capacitación totalmente equipado. Visite dos plantas de procesamiento de avena en Suiza
- Materiales impresos de la capacitación
- Evento social con cena incluida
- Acceso ilimitado a wifi e internet

Curso de procesamiento de avena

Programa detallado



Lunes

Bienvenida a la Milling Academy

- Formalidades y asuntos administrativos
- Visita a la planta de Bühler, incluidos los centros de investigación

Materia prima

- Distintas variedades de cereales y sus aplicaciones
- Composición y características del grano de avena

Sección de recepción y limpieza

- Equipos de transporte y limpieza

Martes

Limpieza (cont.) y clasificación

- Estudio de distintos diagramas de flujo
- Trabajos prácticos en la sección de limpieza

Sección de descascarillado

- Máquinas para el descascarillado
- Nuevo descascarillador para avena

Sección de tostado y corte

- Estudio de varios diagramas de flujo
- Detalles sobre el horno de tostado
- Cortador de grano (groat cutter)

Miércoles

Sección de tostado y corte (cont.)

Nutrición y calidad

- La avena en la nutrición
- Diversos métodos de laboratorio y evaluación de resultados

Seguridad alimentaria

Sección de laminado (floconnage)

- Cocedor al vapor
- Molino de rodillos para laminado
- Secador de lecho fluidizado

Jueves

Visita a Meyerhans Mühlen en Villmergen

Visita a Swissmill en Zürich

Viernes

Productos terminados

- Parámetros de calidad de los productos de avena
- Debate sobre los distintos productos terminados
- Degustación de diversos productos terminados

Tecnologías periféricas

- Aspiración y sistemas neumáticos
- Balanzas en el proceso de avena

Kurszeiten

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

Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz: Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie buhlergroup.com/academy

