

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



Procesamiento de trigo durum



Lo que aprenderá

Le enseñamos el proceso completo, desde la recepción hasta el producto terminado. Sepa cómo hacer para que su molino sea eficiente. Conozca los procesos de molienda de trigo candeal (durum) más recientes, el diseño de las máquinas y la operación de la planta.

Pase algún tiempo en el laboratorio y aprenda sobre el análisis de grano y la ciencia de los cereales la ciencia detrás de los distintos granos, incluido el trigo candeal (durum).

Este es también un curso práctico, por lo que pasará un día en un molino de trigo candeal (durum) completamente operativo en Suiza, donde podrá estar muy de cerca de algunas de las máquinas de molienda más recientes y ver cómo funcionan.

Nivel de habilidad requerido

Buena experiencia de trabajo en molinos de trigo candeal (durum). Este curso está destinado a molineros de turno, jefes de molinos y gerentes de producción.

Precio

CHF 2'200.00 por persona / 1 semana

Lo que se incluye es:

- Carta de invitación para la solicitud de visado
- Pruebe algunas de las máquinas de molienda más recientes
- Pase un día en un molino de trigo candeal (durum) totalmente operativo en Suiza
- Materiales impresos de la capacitación
- Un evento social con cena cada semana del curso
- Wi-Fi gratuito e Internet

Procesamiento de trigo durum

Programa detallado



Lunes

Bienvenida en la Milling Academy

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

Ciencia de los cereales

- Variedades de cereales y su aplicación en la alimentación humana

Trigo

- Detalles sobre el trigo, variedades, estructura y características del grano
- Visita: recorrido por la fábrica, los centros de investigación y el laboratorio central

Martes

Limpieza del trigo

- Estructura y principios de funcionamiento de las máquinas para la limpieza de trigo duro

Micotoxinas

- Soluciones y enfoques para reducir la contaminación

Servicio al cliente

- Opciones y soluciones

Diagrama de flujo de limpieza

- Fundamentos del diseño del diagrama de flujo y nuevos desarrollos

Operación de la sección de limpieza

- Trabajo práctico en la sección de limpieza del molino escuela (incluido el clasificador óptico Sortex)

Evento de networking por la noche

Miércoles

Máquinas de molienda

- Diseño y principios de funcionamiento de las máquinas de molienda (molinos de rodillos, plansichters y purificadoras)

Diagramas de flujo del proceso de molienda

- Diagramas de flujo para la molienda de trigo duro: características y diseño para la producción de sémolas gruesas y finas

Jueves

Visita a Swissmill en Zúrich (molino de trigo duro)

Viernes

Silo de productos terminados

- Almacenamiento y mezcla de sémola, control NIR en línea
- Almacenamiento y manejo del salvado

Producción de pastas alimenticias

- Fundamentos de la producción de pasta y requisitos de calidad desde la perspectiva de un productor

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 ahora:
escanee el código QR o visite
buhlergroup.com/academy

