



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



Laboratorio



Lo que aprenderá

Aprenda a analizar los productos acabados de su molino y a interpretar los resultados, para que pueda asesorar a su jefe molinero y gerente de producción a fin de mejorar la uniformidad y fiabilidad de la producción.

Aunque esta no es solo una capacitación teórica. También pasará tres días en nuestro laboratorio totalmente equipado para aprender todos los métodos de análisis más importantes de la molienda de trigo. Utilizará los equipos de laboratorio más recientes y observará cómo funcionan en la práctica.

Nivel de habilidad requerido

Habilidades de laboratorio escasas o medias. Este curso está dirigido especialmente al personal de laboratorio

Precio

2.450,00 CHF por persona / 1 semana

Lo que se incluye es:

- Carta de invitación para la solicitud de visado
- Prácticas con algunos de los equipos de laboratorio más recientes
- Tres días de experiencia práctica en nuestro laboratorio totalmente equipado
- Materiales impresos de la capacitación
- Evento social con cena incluida
- Acceso ilimitado a wifi e internet

Laboratorio

Programa detallado



Lunes

Bienvenida en la Milling Academy

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

Fundamentos de la molienda

- Teoría sobre el proceso de molienda
- Información sobre el proceso de una curva de cenizas
- Traslado a la Escuela Suiza de Molienda

Equipo de laboratorio

- Introducción al laboratorio y su equipamiento

Teoría

- Análisis de laboratorio en la industria molinera
- Visión general de los métodos aplicados

Martes

Práctica: Pruebas de laboratorio

- Contenido de humedad – varios métodos
- Gluten
- Índice de gluten
- Número de caída

Servicio al cliente

- Posibilidades y soluciones

Teoría

- Introducción a la harina y sus componentes

Evento social por la tarde

Miércoles

Práctica: Pruebas de laboratorio

- Contenido de cenizas
- Contenido de proteínas
- Farinógrafo
- Extensógrafo

Jueves

Prácticas: Pruebas de laboratorio

- Prueba de cocción
- Alveógrafo

Viernes

Teórico

- Discusión de los resultados y su impacto en la calidad de los productos finales

Visita a Swissmill en Zúrich → Visita a Swissmill en Zurich

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

