



Incluye una visita
a nuestro socio
Hosokawa Alpine
en Alemania

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



Procesamiento de leguminosas



Lo que aprenderá

Descubra las posibilidades que ofrece toda la cadena de valor de las leguminosas y aprenda a dar un valor añadido a las judías, guisantes, garbanzos y lentejas. Este curso le ayudará a profundizar en el proceso y la tecnología necesarios para transformar las leguminosas en ingredientes valiosos y, así, elaborar alimentos a base de plantas ricos en proteínas. Aprenderá a diseñar de manera eficiente una planta para el procesamiento de leguminosas y descubrirá tanto los posibles procesos de molienda como la ejecución y el funcionamiento asociados de las máquinas. Lo descubrirá todo, desde la recepción hasta el producto final. Además, ganará experiencia práctica al trabajar con equipos clave para el procesamiento de leguminosas en nuestro centro de capacitación.

Nivel de habilidad requerido

Este curso está especialmente indicado para propietarios de molinos, jefes molineros y gerentes de molinos. También puede ser beneficioso para aquellos empresarios que estén interesados en abrirse paso en el negocio del procesamiento de leguminosas.

Precio

CHF 2'450.00 por persona / 1 semana

Lo que se incluye es

- Una carta de invitación para la solicitud de visado, materiales impresos de la capacitación, evento social con cena incluida
- Una gran profundización en las principales tendencias y en cómo las leguminosas son la clave para darles respuesta
- Una perspectiva completa de la tecnología de procesos para leguminosas
- Acceso directo a equipos cruciales en el procesamiento de las leguminosas
- Experiencia práctica en el auditorio de nuestro centro de capacitación totalmente equipado
- Visita a un molino de leguminosas

Procesamiento de leguminosas

Programa detallado



Lunes

Bienvenida en la Milling Academy

- Formalidades y asuntos administrativos
- Visita a la planta de Bühler, incluidos los Application Centers

Panorama general del mercado

- Potencial del mercado de las legumbres

Materia prima

- Diferentes variedades de cereales y su aplicación
- Composición y características de las semillas de legumbres

Recepción, prelimpieza y limpieza

- Equipos de transporte y limpieza

Limpieza (continuación) y clasificación

- Estudio de diferentes diagramas de flujo
- Prácticas en la sección de limpieza / GIC

Clasificación de legumbres con máquinas SORTEX

Departamento de descascarillado

- Maquinaria para el descascarillado
- Estudio de diferentes diagramas de flujo
- Descascarillado para fraccionamiento de proteínas y para mercados tradicionales

Molienda

- Estudio de distintos diagramas de flujo

Automatización en el procesamiento de legumbres

- Soluciones para optimizar la automatización del molino

Servicios y mantenimiento

- Productos y opciones para mantenimiento y soporte

Transporte a Hosokawa Alpine en Augsburg, Alemania
Evento de networking con cena y alojamiento en Augsburg

Miércoles

Aislamiento de proteínas

Tecnología para el fraccionamiento en seco de proteínas

- Molienda fina y principios de medición del tamaño de las partículas
- Clasificación por aire y compactación (air classification y compactación)

Visita al Application Center Hosokawa Alpine

Regreso a Bühler Uzwil, Suiza

Aislamiento de proteínas

- Tendencias del mercado y productos finales
- Introducción al proceso de aislamiento de proteínas
- Estudio de diagramas de flujo

Visita al Protein Application Center Uzwil

Nutrición y calidad

- Las legumbres en la alimentación humana
- Food safety
- Análisis de diferentes métodos de laboratorio y evaluación de resultados

Nutrición de alto valor / extrudados

- Extruidos secos y húmedos

Panadería

- Introducción y visión general del proceso de panificación

Sostenibilidad en el procesamiento de legumbres

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

