



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



Tecnología de diagramas de flujo en la KSU, EE.UU.



Lo que aprenderá

Aprenda a usar su diagrama de flujos para mejorar su molino. Hablamos de los principios subyacentes del proceso de molienda de harina. Cómo ajustar sus máquinas para obtener el mayor rendimiento y cómo gestionar su molino. Cómo sacar el mayor provecho a su línea de producción utilizando diferentes materias primas y procesos de molienda. Aunque esta no es solo una capacitación teórica.

Se desarrolla durante dos días en el molino de harina Hal Ross totalmente operativo de la Universidad del Estado de Kansas. Conozca cómo mejorar las técnicas de limpieza, acondicionamiento y molienda. También tendrá acceso a algunas de las máquinas de molienda más recientes para comprender cómo funcionan.

Nivel de habilidad requerido

Sólida experiencia de trabajo en un molino de harina. Este curso está indicado especialmente para gerentes de producción, jefes de molinos y molineros de turno experimentados.

Precio

IAOM miembros USD 1,900 / 1 semana

No miembros USD 2,100 / 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
- Dos días de experiencia práctica en el molino de harina Hal Ross totalmente operativo del Departamento de Ciencia e Industria del Grano de la KSU
- Materiales impresos de la capacitación
- Evento social con cena incluida
- Acceso ilimitado a wifi e internet

Tecnología de diagramas de flujo en la KSU, EE.UU.

Programa detallado



Lunes

Recepción en el Centro de Conferencias Ejecutivas del IGP

- Explicación de asuntos administrativos y formalidades
- Presentaciones
- Breve introducción del grupo Bühler

Materia prima

- Estructura de los diferentes tipos de trigo
- Influencia en el proceso de molienda

Limpieza y acondicionamiento

- Enfoques diversos para la sección de limpieza del trigo según la variedad, dureza y contaminación
- Acondicionamiento y filosofías de reposo del trigo de acuerdo con la materia prima

Práctica: Limpieza y acondicionamiento

Práctica: Limpieza y acondicionamiento del trigo para el miércoles

Tecnología de diagramas de molienda

- Reglas y principios del diseño de diagramas de flujo
- Diagramas con y sin purificadores
- Aplicación del molino de ocho rodillos en los diagramas de flujo
- Diagramas de flujo para la molienda de trigo blando
- Diagramas de flujo para la molienda de trigo duro
- Diagramas de flujo para la molienda de trigo integral, incl. la molienda del salvado
- Diagramas de flujo para la molienda de trigo durum
- Recuperación del germen

Cena con el grupo

Martes

Miércoles

Práctica: Operación del molino harinero (Parte 1)

- Ajuste de los rodillos de rotura y optimización de la liberación de rotura para producir sémola limpia
- Aplicación del molino de ocho rodillos (B1/2, C1/2)
- Efectos de los desintegradores de impacto sobre la harina y los productos intermedios
- Tamizado excesivo y tamizado insuficiente
- Discusión de la tabla de muestras

Sección de producto terminado

- Control de calidad / aseguramiento de la calidad
- Medición del tamaño de partícula (PSM) y sus aplicaciones
- Aplicación del plansichter de control para diferentes variedades de trigo
- Máquina de impacto
- Equipos de muestreo
- Equipos NIR en línea

Evaluación del molino y rendimiento del molino

- Procedimiento de evaluación de un molino harinero para medir su rendimiento

Cena con el grupo

Aspiración y neumática

- Explicación de los sistemas y sus aplicaciones
- Diseño y configuración de un sistema de aspiración
- Mediciones prácticas de presión estática y dinámica, cálculo de velocidades y volúmenes de aire
- Determinación del área de filtración requerida y la relación aire/tela para diversas aplicaciones

Jueves

Viernes

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

