

**Pasta
Technologie**
Workshop 2023

Pasta Technologie Workshop.

Uzwil, Schweiz

Seit vielen Jahren organisiert Bühler AG Seminare für Fachkräfte der Teigwaren-Industrie. 2023 offerieren wir einen Technologieworkshop abgestimmt auf die Ausbildungsansprüche der Pastaindustrie.



Kursinhalt

Grundsätze der Pasta Technologie:

- Grundlagen der Müllereitechnologie
- Rohmaterialien in der Teigwaren-Industrie

Extrusionsprozess

- Extrusionstechnologie
- Gluten free – Pasta
- Workshop Extrusion
- Teig- und Strukturentwicklung bei der Herstellung von Weizen-Teigwaren
- Pasta Formen und Workshop

Trocknungsprozess

- Trocknung und Strukturstabilisierung bei der Herstellung von Teigwaren
- Anlagen zur Teigwarentrocknung
- Temperatur- und Feuchtigkeitssensoren

Verschiedene Themen

- Methoden zur Analyse von Rohstoffen und Endprodukten inklusive Demonstration in Bühler's Analytical Labor
- Digitalisierung in der Teigwaren-Industrie
- Workshop Beurteilung Teigwaren-Qualität



Zielgruppe

Führende Mitarbeiter aus den Bereichen Teigwaren-Produktion, Betriebsleitung, Teigwaren-Technologie sowie Qualitätssicherung.



Datum

24.-28. April 2023
(Inkl. 1 Tag Besuch einer Anlage)



Anzahl Teilnehmer

Min. 8 Teilnehmer



Ort

Customer Center & Pasta Application Center
Bühler AG in Uzwil, Schweiz
Bitte bringen Sie Ihre eigenen Sicherheitsschuhe mit.



Kosten

CHF 3'900.-

Inbegriffen: Kursunterlagen, Mittagessen, Kaffee in den Pausen, zwei Social Events mit Abendessen.

Nicht inbegriffen: Hotelunterkunft, Reisekosten, Transport zwischen Flughafen und Hotel, Transfers zwischen Hotel und Bühler AG.



Hotel

Übernachtungen vom 23.-29. April 2023 können auf Wunsch über Bühler gebucht werden. Die Kosten müssen jedoch vom Teilnehmer selbst getragen werden. Die Kosten werden bei Kursregistrierung bekannt gegeben.



Allgemeine Anfragen

marketing.vn@buhlergroup.com

Anmeldung

Bitte besuchen Sie die Website und registrieren Sie sich:
www.buhlergroup.com/Pasta-Technologie-Workshop

