



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



Molienda para ejecutivos



Lo que aprenderá

Aprenderá a hacer que un molino sea eficiente, esto es, los procesos básicos de molienda, el diseño de las máquinas y el funcionamiento de la planta.

Por parte esta una capacitación teórica y también obtendrá experiencia práctica.

Pasará un día entero en nuestro molino para comprender el funcionamiento de un molino, seguido de otro día entero en nuestro Bakery Innovation Center para comprender el arte de la elaboración de pan.

Hablaremos sobre los principales impulsores de la inversión en la tecnología de molienda más reciente, sobre el mantenimiento eficiente y la rentabilidad del negocio.

Nivel de habilidad requerido

No se requieren conocimientos tecnológicos. Este curso está recomendado especialmente para gerentes en posiciones ejecutivos y propietarios de molinos.

Precio

2'450.00 CHF por persona / 1 semana

Lo que se incluye

- Carta de invitación para la solicitud de visado
- Prácticas con las máquinas de molienda más recientes
- Dos días de experiencia práctica, el primero en nuestro molino operativo para la formación y el segundo en nuestro Bakery Innovation Center
- Materiales imprimidos de la capacitación
- Evento social con cena incluida
- Acceso a Wifi e Internet sin límites

Molienda para ejecutivos

Programa detallado de la semana



Lunes

Recepción en la Academy

- Introducción en organización y medidas de seguridad
- Presentación de Bühler
- Vista al Cubic, laboratorios

Hilo rojo de la molinería

- Profunda explicación de los requisitos para el producto final desde la perspectiva de la panadería

Trigo

- Detalles acerca del trigo, variedades, estructura del grano y sus propiedades

Sección de la limpia

- Funcionamiento y diseño de varias máquinas limpia
- Tecnología de los diagramas para la limpia
- Reducción de mico toxinas
- Peeling / Light Peeling / Pearling y Sortex en la limpia

Acondicionamiento

- Teoría y discusión sobre tiempos de reposo del trigo con humedades y tiempos ideales de reposo

Martes

Máquinas de molinería

- Molinos de cilindros y cernedores
- Purificadores, cepilladoras y disgregadores

Servicio al cliente

- Vista general de productos y organización

Evento social con cena

Miércoles

Arranque del molino escuela

- Acondicionamiento del trigo para la molienda del Jueves

Productos terminados

- Control y aseguramiento de calidad en el silo de harina
- Elaboración de productos con valor agregado

Tecnología de diagramas

- Reglas y principios del diseño de diagramas
- Interacción de los equipos en el proceso de molienda

Jueves

Prácticas en el molino escuela

- Estudio del diagrama de flujo del molino de formación
- Secuencia de arranque del molino / ajustes de cilindros y purificadores
- Ajuste de bancos y cernedores
- Comparación bancos sencillos / bancos dobles
- Analizando muestras en la mesa

Viernes

Bakery Innovation Center – El reto de la panificación

- Vista sobre los procesos de producción de pan
- Tendencias del mercado y oportunidades
- Vista sobre los procesos de producción de pan
- Productos innovadores de panadería
- Práctica con ejercicios
- Evaluación de los productos horneados

KPI (Key performance indicators)

- Evaluación de un molino de harina
- Diferentes procesos para calcular el desempeño de un molino
- Decisiones para invertir in maquinaria

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

