

DEL 15/05/2023 AL 19/05/2023

LAJEADO – RIO GRANDE DO SUL.

Curso intensivo en

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS BALANCEADOS

con Antonio Klein





OBJETIVOS

OBJETIVO PRINCIPAL

Comprensión de la tecnología en procesos de reacciones.

OBJETIVO SECUNDÁRIO

Gestión de los procesos de fabricación de reacción.



ANTONIO KLEIN

- Ingeniero agrónomo
- MBA en logística y operaciones de manufactura y de servicios (UNISINOS - 2006)
- Posgrado en gestión empresarial (UNISINOS - 2003)
- Administración de empresas (UNISINOS - 1996)
- Feef Production Engineer (SWISS INSTITUTE OF FEED TECHNOLOGY – SUÍÇA - 1995)
- Ingeniería agronómica (UFPEL – 1982)

Programación prevista

curso de 4 días corridos | 36,5 horas | 7° edición

15.05.2023 - tarde

10:00 - 10:30 | Bienvenidas, introducción al Curso, datos de la industria.

10:30 - 12:30 | Indicadores de Efecto en plantas de alimentos balanceados - lo que no podemos olvidar y tenemos que garantizar en el alimento final.

12:30 - 14:30 | Almuerzo.

14:30 - 16:00 | Factores críticos que afectan todos los procesos de fabricación de alimentos balanceados: contaminación, contaminación cruzada, transporte interno y vectores de contaminación-barreras sanitarias.

16:00 - 16:30 | Intervalo café.

16:30 - 17:50 | Muestreo en Plantas de Alimentos Balanceados: a la recepción y en los procesos de fabricación.

17:50 - 18:30 | Recepción, preparación y almacenaje de materias primas: graneles, ensacados y líquidos.

16.05.2023 - mañana

07:30 - 08:30 | Recepción, preparación y almacenaje de materias primas: graneles, ensacados y líquidos (continuación).

08:30 - 10:00 | Proceso de Dosificación: sólidos e líquidos.

10:00 - 10:30 | Intervalo café.

10:30 - 12:30 | Proceso de Molienda - Parte I - Conceptos Generales, indicadores/estándares, tipos de molino, sistemas de molienda, Parte II - Molino à Martillos: lo que podemos manejar para mejorar la productividad y la calidad de molienda - factores de molienda en molinos à martillos.

12:30 - 13:30 | Intervalo almuerzo.

16.05.2023 - tarde

13:30 - 14:30 | Proceso de Molienda - Continuación.

14:30 - 16:00 | Proceso de mezclado, manejo y adiciones de micro ingredientes.

16:00 - 16:30 | Intervalo café.

16:30 - 17:00 | Proceso de mezclado, manejo y adiciones de micro ingredientes - Continuación.

17:00 - 18:00 | Adición de líquidos: a la mezcladora.

16:30 - 17:00 | Adición de líquidos: post pellets.

Programación prevista

curso de 4 días corridos | 36,5 horas | 7° edición

17.05.2023 - mañana

07:30 - 08:30 | Proceso peletización: Introducción y conceptos generales (puntos de comprensión).

08:30 - 09:30 | Proceso de Peletización: como afecta los nutrientes, la microbiología y la calidad física.

09:30 - 10:00 | Proceso Peletización: Fatores de Influencia: Formulación, Ingredientes, Nutrientes, Preparación Ingredientes.

10:00 - 10:30 | Intervalo para café.

10:30 - 11:00 | Proceso Peletización: Fatores de Influencia: Formulación, Ingredientes, Nutrientes, Preparación Ingredientes, continuación.

11:00- 12:00 | Proceso de Peletización: Acondicionamiento (vapor).

12:00 - 12:30 | Proceso de Peletización: Acondicionamiento (requisitos, diagnóstico, sistemas, manejo).

12:30 - 14:30 | Intervalo almuerzo

17.05.2023 - tarde

14:30 - 15:00 | PProceso de Peletización: Acondicionamiento (requisitos, diagnóstico, sistemas, manejo, Continuación

15:00 - 16:00 | Proceso de Peletización: Cámara de prensagem: Efectos esperados, factores de influencia y posible/alternativas de manejo de los mismos.

16:00 - 16:30 | Intervalo para café.

16:30 - 17:30 | Proceso Peletización: Resumen del proceso y su manejo operacional.

17:30 - 18:10 | Proceso de Enfriamiento y Secado de Pellets.

18:10- 18:30 | Proceso de Trituración (producción de migalas): Estándares, equipo y puntos de atención/manejo.

Programación prevista

curso de 4 días corridos | 36,5 horas | 7° edición

18.05.2023

Clase práctica.

Será realizada en la Empresa MIGPLUS - Casca - RS, donde tendremos la oportunidad de visitar la planta de premezclas y de Alimentos Balanceados.

Objetivo rever y debatir en la práctica la teoría.

19.05.2023 - mañana

07:30 - 08:30 | Proceso de Peletización: Control de Calidad: Muestreo, Equipos y Métodos de evaluación.

08:30 - 09:10 | Mermas: Especificaciones, principales causas, como calcular, etc.

09:10 - 10:00 | Despacho, camiones y hasta la granja - Puntos de atención de la planta hasta la Granja.

10:00 - 10:30 | Intervalo para café.

10:30 - 11:00 | Producción de Premezclas: Conceptos básicos y vehiculos.

11:00- 12:00 | Principales innovaciones tecnologicas últimos años y tendencias para el futuro.

12:00 - 12:30 | Consideraciones finales, preguntas y cierre.

12:30 - 14:00 | Almuerzo y transfer para el aeropuerto de Porto Alegre



¿Qué está **incluido**?

PRESENCIAL

- Material didáctico digital.
- Certificado.
- 05 almuerzos.
- 01 cena.
- Coffee break.
- Traslados del aeropuerto para el hotel.
- Traslado para visita técnica.

- Opcional: oportunidad de incluir el material impreso para recibir el día del encuentro

DIGITAL

- Material didáctico digital.
- Certificado.

- Transmisión: vía Zoom.



INVERSIÓN

PRESENCIAL

USD 750,00

DIGITAL

USD 600,00

Procesamiento de Alimentos Balanceados

Un curso administrado por Agropec
Consultoría que en 2023 se unió a ebdi para
contribuir con la realización de los encuentros.

