

OCRIM spa

Italia

Programa de Capacitación en Molinería

“OCRIM – F&S “MODULO BASICO y MODULO AVANZADO”

CONTENIDO PROGRAMATICO

CONTENIDO DE CURSOS BASICO Y AVANZADO - OCRIM - F&S



Fava y Saturno

Consultores



CURSO BASICO DE MOLINERIA - OCRIM - F&S

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO - "OCRIM-F&S":

Capacitar al participante en: Las Ciencias de los Cereales, los Procesos Tecnológicos de recepción, tratamiento y transformación física y fisicoquímica de las partículas, mediante la comprensión y utilización de las modernas tecnologías de acondicionamiento, molienda, cernición y conservación actualizadas existentes en el mercado y las técnicas aplicadas para el control y manejo de las partículas a fin de obtener los mejores y mas seguros productos para el consumo humano.



CURSO BASICO DE MOLINERIA - OCRIM - F&S

FECHA	CONTENIDO GENERAL DEL CURSO			HORAS académicas
dia 1	1	Materias Primas y Ciencia de los Cereales - principios		2
	2	Sistemas de Recepcion		1
	3	Prelimpieza		1
	4	Sistemas de Almacenaje y Silos Discusion y analisis de los diferentes sistemas de recepcion y prelimpieza Tipos de silos y características Influencia del fenomeno de la segregacion Importancia del Aireado y el Secado Discusion y analisis de los diferentes sistemas de almacenaje <i>Visita dirigida PARTE 1</i>		2
dia 2	5	Sistemas de Limpieza Discusion y analisis de los diferentes sistemas de limpieza de materias primas Equipos y Características		4
	6	El Acondicionado Revisión practica de los diferentes mezclas posibles de materias primas Revisión y analisis del proceso de Acondicionado de las materias primas y su influencia en la calidad y el rendimiento de extracción Equipos y Características <i>Visita dirigida PARTE 2</i>		2
				2
dia 3	7	Sistemas de Molienda El molino y sus partes Roturas y tipos de productos intermedios paralelismo de los rodillos alimentación de los rodillos harinas de roturas Compresiones y harinas de compresiones toma de muestras y mesa de muestras El diagrama de flujo, Productos intermedios y finales (Molienda tipo) Equipos y Características <i>Visita dirigida PARTE 3</i>		6
				2
dia 4	8	Sistemas de Cernido El cernedor y sus partes Mallas, tipos y características La importancia de un buen entelado El diagrama de flujo, Productos intermedios y finales (Cernido tipo) Equipos y Características		4
	9	Sistemas de Purificación El purificador y sus partes La importancia de una buena purificación El diagrama de flujo, Productos intermedios y finales (Sasaje tipo) Equipos y Características <i>Visita dirigida PARTE 4</i>		2
				2
dia 5	10	Sistemas de Ensacado y empaçado Equipos y Características		1
	11	Almacenaje de productos finales		1
	12	Sistemas de Mezclado de Harinas Equipos y Características		1
	13	El laboratorio y su importancia		1
	14	El Control de la Calidad y el Control del proceso en el Molino		1
	15	Mantenimiento en el Molino		1
	16	Manejo de Aire en el Molino Equipos y Características SESION DE CLAUSURA Y ENTREGA DE CERTIFICADOS		2



CURSO BASICO SESIONES PRACTICAS (visitas dirigidas y laboratorios)



FECHA	ACTIVIDAD	TEMATICA DE LA PRACTICA
Visita dirigida PARTE 1y2		LUGAR: LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD DE OCRIM spa
2 hr academicas	Visita practica para la observacion de las diferentes materias primas	
	Analisis mas comunes realizados a las materias primas y productos intermedios y finales	
	Visita practica para la observacion de los analisis fisicoquimicos mas importantes para el control de la calidad de las harinas	
Visita dirigida PARTE 3y4		LUGAR: MOLINO PILOTO ESCUELA OCRIM spa
6 hr academicas	Visita practica para la observacion del Sistema de molienda y sus etapas	
	El molino y sus partes	
	Roturas y tipos de productos intermedios	
	paralelismo de los rodillos	
	alimentacion de los rodillos	
	Visita practica para la observacion del Sistema de Cernido y sus etapas	
	El cernedor y sus partes	
	Mallas, tipos y características	
	La importancia de un buen entelado	
Visita practica para la observacion del Sistema de Purificacion y sus etapas		
El purificador y sus partes		
La importancia de una buena purificacion		
Visita practica para la observacion del Sistema de Ensacado y sus etapas		

NOTA:

En el Modulo Avanzado, (SEMANA 2) el conocimiento aprendido en forma teórica y práctica en el módulo básico, se complementara y consolidara académicamente, en forma de ejercicios grupales con los participantes, mediante, el denominado (PROYECTO GRUPAL), el cual, es en realidad, un Proyecto Molinero Aplicado.



CURSO AVANZADO DE MOLINERIA - OCRIM - F&S

FECHA	CONTENIDO GENERAL DEL CURSO	HORAS académicas
<i>dia 1</i>	<p>A.- Proceso Tecnológico de Molineria - RESUMEN Y FORO DE DISCUSION Del Campo a la Planta De la Recepcion al Acondicionado De la Molienda al producto final</p> <p>B.- PROYECTO GRUPAL - DISEÑO CONDICIONES PARA LA FORMACIÓN DE GRUPOS Y SU FUNCIONAMIENTO</p> <p>C.- ESTABLECER PARÁMETROS POR GRUPO Tipo de Trigo generico Capacidad del producto a producirse en TON/DIA TON/DIA de Materias Primas necesarias Otros parametros importantes a ser definidos</p>	8
<i>dia 2</i>	<p>D.- RECEPCIÓN TRIGO - Tipo y características específicas para el diseño de los equipos DEFINIR Y SELECCIONAR EQUIPOS Y SISTEMAS DE RECEPCION Y DE ALMACENAMIENTO EN CANTIDADES Y EN CAPACIDADES</p> <p>E.- PRE - LIMPIEZA Y LIMPIEZA DEFINIR Y SELECCIONAR EQUIPOS Y SISTEMAS DE LIMPIEZA CANTIDADES Y EN CAPACIDADES DEFINIR ESTRUCTURA DEL EDIFICIO EN CUANTO A FORMAS - AREAS Y NIVELES</p> <p>F.- ACONDICIONADO SELECCIONAR EQUIPOS Y CALCULAR LA CANTIDAD DE AGUA A AÑADIR DE ACUERDO AL VALOR DE ENTRADA DE LA MATERIA PRIMA Y EL VALOR DESEADO PARA EL PROCESO TECNOLÓGICO</p>	8
<i>dia 3</i>	<p>G.- MOLIENDA - CERNIDO - PURIFICACIÓN PROCESOS CARACTERISTICAS REGLAS Y RECOMENDACIONES INDICES SISTEMAS DE GRANULACIÓN SISTEMAS DE ROTURA Y ESTRIADO</p>	8
<i>dia 4</i>	<p>Utilizar los Indices de Control y Diseño de Proceso que apliquen: Indices de Molienda Indices de Cernido Indices de Purificacion SELECCIONAR EQUIPOS QUE CONSIDERE NECESARIOS Y APLICAR LOS PARÁMETROS DE CONTROL Y DISEÑO:</p> <p>H.- ENSILADO - EMPAQUE Y ENSACADO DE PRODUCTOS FINALES Y SUBPRODUCTOS Establezca los insumos y materiales de empaque y ensacado Definir Sistemas completos en base a las recomendaciones de HACCP Definir cuales son las áreas, puntos críticos de control y los equipos que considera para ello</p>	8
<i>dia 5</i>	<p>I.- Recomendaciones de Saneamiento de su Molino Diseñe el / los sistema(s) mencionado(s) utilizando como base los datos de los materiales y productos del proyecto en desarrollo y las leyes y normativas vigentes</p> <p>SESION DE PRESENTACION Y DISCUSION DE LOS PROYECTOS</p> <p>CLAUSTRURA Y ENTREGA DE CERTIFICADOS</p>	8



PROYECTO GRUPAL - CURSO AVANZADO



Proyecto Molinero Aplicado de complemento y consolidación académica del conocimiento, en forma de ejercicios grupales.

CONDICIONES PARA LA FORMACIÓN DE GRUPOS Y SU FUNCIONAMIENTO

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | <i>Máximo número de participantes para cada grupo = cinco (5)</i> | |
| 2 | <i>Máximo número de participantes para cada grupo de una misma planta = dos (2)</i> | |
| 3 | <i>Cada grupo seleccionara su lider representativo</i> | |
| 4 | <i>Los integrantes deberan tener participacion personal y colectiva en el PROYECTO</i> | |
| 5 | <i>Las respuestas o resultados obtenidos, deberan ser justificados en cada etapa del proyecto grupal</i> | |
| 6 | <i>Cada etapa del proceso tecnologico analizado y desarrollado, debera tener su respectivo diagrama de flujo</i> | |
| 7 | <i>Elegir el Nombre del grupo para su publicacion.</i> | |
| 8 | <i>Enviar los integrantes del grupo para su aprobacion y publicacion.</i> | |