

ZDS

Solingen

Escuela Central de la Industria Confitera Alemana, Solingen



Curso de Galleteria Industrial

13 al 24 de Julio 2009

Comienzo:

Lunes, 13 de julio de 2009
14.00 h

Final:

Viernes, 24 de julio de 2009
14.30 h

La ZDS ofrece anualmente seminarios en la tecnología del procesamiento de galletas en los idiomas Castellano, Inglés y Francés.

Las instalaciones permiten la producción en escala piloto de una gran diversidad de productos.

Descripción del curso:

El objetivo del curso es presentar familiarizar los participantes con los principios teóricos y las prácticas usados en la industria de galletas.

Para el curso se utilice el estilo seminario para provocar discusiones y el involucramiento de todos los participantes.

Las sesiones prácticas permitirán participar en la aplicación de importantes criterios usados en los diferentes procesos.

Se organizarán presentaciones por especialistas invitados.

Productos: galletas secas, tipo maria, galletas dulces / soda, cream y snack crackers / obleas rellenas y cubiertas / conos para helados / pan de miel / bizcocho tipo champana

Tecnologías: moldeadora rotativa / laminado / maquina cortadora / depositadora / cortadora de alambre / encrusting / horneado / sandwiching / cubridora

Este curso es dirigido a todos los ejecutivos, miembros de la gerencia, personas responsables para la producción, otros departamentos relacionados en las respectivas empresas y proveedores para la industria galletera.

Los participantes con experiencia tendrán la posibilidad de ampliar sus conocimientos tecnológicos y los recién ingresados en la industria recibirán una amplia formación.

Se aconseja a los participantes traer una colección, la más completa posible de productos de su propia fabricación y/o muestras de productos que deseen analizar y discutir.

Problemas tecnológicos particulares pueden ser discutidos y estudiados con los coordinadores.

La ZDS puede modificar el programa para ajustarlo a los requerimientos de los participantes.

Es indispensable que los participantes dispongan de una bata u otro tipo de ropa de trabajo para las sesiones prácticas.

Coordinadores:

Jacques van WAKEREN, Asesor

Martin STIENE, Tecnólogo, ZDS Solingen

Docentes

Karen SAEY, Application Manager, Fuji Oil Europe, Gent / B

Programa

Lunes, 13 de julio 2009

- 14.00 - Bienvenido
- Introducción, objetivos
- Clasificación de productos
- Presentación de productos traídos por los participantes
- 15.30 h Pausa
- 15.45 h **Teoría:**
-Harinas y almidones
- 18.00 h Cena (fría)

Martes, 14 de julio 2009

- 08.30 h **Teoría**
- Administración formulas
- Desarrollo y mejoramiento de la calidad
- Azúcares y jarabes (glucosa, azúcar invertida etc.)
- Grasas, aceites
- Emulsificantes
- 10.15 h Pausa
-Visita a otros departamentos de la escuela
- pH, Leudantes
- Productos de masas con gluten no desarrollado (soft dough)
- 13.00 h Almuerzo
- 14.00 h **Práctica**
-Ensayos de expansión (spread test)
Para observar la función de las materias primas.
- 15.30 h Café disponible
- 16.30 h Discusión de los resultados de los spread tests
- 18.00 h Cena (fría)

Miércoles, 15 de julio 2009

- 08.30 h **Teoría**
- Materias primas varias, sal, productos lácteos, huevos etc.
 - Formulas administración, preparación de las masas y orden de materias primas
 - Reproceso
 - Moldeadora rotativa
 - Diseño de moldes
- 10.15 h Pausa
- 10.30 h - Principios de amasado y amasadoras
- Orden de adición de las materias primas
 - Moldeadora rotativa
- 13.00 h Almuerzo
- 14.00 h **Práctica**
- Moldeadora rotativa
- 16.00 h Café, disponible
- 16.30 h Discusión resultados
- 18.30 h Cena (fría)

Jueves, 16 de julio 2009

- 8.30 h **Teoría**
- Deformación, encogimiento de las piezas en el horno
 - Aw
 - Jaleas
 - Sabores
- 10.15 h Pausa
- Cortadora de alambre
 - Depositadora
 - Jaffa cakes
 - Jalea de pectina
- 10.30 h Continuación
- 13.00 h Almuerzo
- 14.00 h **Práctica**
- Cortadora de alambre
 - Depositadora
- 16.00 h Café a disposición
- 16.30 h Discusión resultados
- 18.00 h Cena (fría)

Viernes, 17 de julio 2009

- 8.30 h **Teoría: Óleo y Grasa**
 Karen Saey
- 10.15 h Pausa
- 10.30 h - Horneado
 - Enfriamiento y apilamiento de galletas
 - Varios
- 13.00 h Almuerzo
- 14.00 h **Práctica**
 - Moldeadora rotativa
 - Formas de transferencia de calor, demostración en la línea continua
- 15.30 h Pausa
- 15.45 h Ensayos varios, solicitud de participantes
- 16.30 h Discusión de los resultados de la práctica
- 18.00 h Cena (fría)

Lunes, 20 de julio 2009

- 8.30 h **Teoría**
 - Laminación y maquina cortadora
 - Hornos, transferencia de calor y enfriamiento
 - Galletas secas, tipo María
- 10.15 h Pausa
- 10.30 -Enzimas
- 13.00 h Almuerzo
- 14.00 h **Práctica**
 - Galletas secas, tipo María
 - Marshmallows
- 15.30 h Pausa
- 15.45 h Continuación Práctica
- 17.00 h Revisión de los resultados de la práctica
- 18.00 h Cena (fría)

Martes, 21 de julio 2009

- 8.30 h **Teoría**
 - Crackers fermentadas y modificadas enzimáticamente
 - Crackers con almidón modificado
 - Pan de miel
 - Desarrollo de productos, mejoras de la calidad y productos nuevos
- 10.15 h Pausa
- 10.30 h **Práctica**
 Preparación de masas para crackers y Pan de miel.

- 13.00 h Almuerzo
14.00 h **Práctica**
Crackers y pan de miel
17.00 h Revisión resultados de la práctica
18.00 h Cena (fría)

Miércoles, 22 de julio 2009

- 8.30 h **Teoría**
Chocolate, cacao en polvo y compuestos
10.15 h Pausa
10.30 h Equipos para galletería (presentación)
13.00 h Almuerzo
14.00 h **Práctica**
- Coco (galletas sin harina)
- Champaña (bizcochos)
- Pretzels
- Glaseados
- Pan de miel
16.30 h Revisión resultados de la práctica
18.00 h Cena (fría)

Jueves, 23 de julio 2009

- 8.30 h **Teoría**
Obleas (barquillos) horneado y rellenos
10.15 h Pausa
10.30 h **Práctica**
- Obleas
- Obleas, cremado y cortado
13.00 h Almuerzo
14.00 h **Práctica**
Obleas rellenas,
Recubrimiento con chocolate, decoración y enfriamiento
17.00 h Revisión resultados de la práctica
18.00 h Cena (fría)

Viernes, 24 de julio 2009

- 8.30 h **Visita / Rheon** demostración productos rellenos (encrusting)
13.00 h Almuerzo
14.00 h Discusión final - Final del seminario

- nos reservamos posibles modificaciones de programa -

INSCRIPCION / PSO-29

Curso de Galleteria Industrial (13. – 24.07.09)

FAX: +49 - 212 - 59 61 33

Sr Sra

Apellido

Nombre

Empresa

Dirección de la empresa

País

**Teléfono (con código del
país)**

Fax

E-mail

Para el pago por tarjeta de crédito: VISA Eurocard Diners

Numero de tarjeta:

Nombre del propietario:

Fecha de validez:

Firma y sello

Fecha

Alojamiento - Matrículas - Solicitudes

Lugar:

ZDS - Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft
De-Leuw-Strasse 3 - 9, D-42653 Solingen-Gräfrath, Alemania

Matrículas:

Miembros de la ZDS € 3.850, -
No miembros € 4.960, -

El precio de la matrícula incluye el alojamiento en la casa de huéspedes del edificio escolar, (habitaciones de dos personas) el desayuno y comidas en el comedor de la escuela.

Pagos

El pago del curso deberá efectuarse tras el recibo de la factura.

Matrículas

Servicio-Seminario tel: +49 - 212 - 59 61 35
 fax: +49 - 212 - 59 61 33
 email: s.steinmetz@zds-solingen.de

La cantidad total deberá estar pagada antes del comienzo del curso. Bajo ninguna circunstancia se les permitirá a los estudiantes comenzar el curso si éste no ha sido previamente pagado en su totalidad.

En caso de que el participante inscrito al Curso deseara retirar su inscripción después de dos semanas antes de la realización del acto, se le imputará la cantidad de un 50% del precio (y 100% una semana antes). Siempre se puede enviar otra persona sin gastos adicionales.

El número de participantes está limitado. Si se produjera el caso de un exceso de inscripciones al Curso, la organización del mismo se encargará de comunicar a los interesados cuanto antes de la fecha del próximo seminario.

En caso de que externamente a la ZDS se realizaran demostraciones, el organizador no puede garantizar que en esas no participarán empresas de la competencia.

El organizador responsable del Curso tiene el derecho a cancelar o a aplazar la realización del acto, siempre que no se inscriba un número suficiente de participantes. El responsable del Curso se reserva posibles modificaciones y ampliaciones del programa del Curso.

En caso de que se entreguen resúmenes de las conferencias dadas a los participantes, serán redactadas en el idioma en el que hayan sido presentadas en el Curso.

Informaciones:



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

De-Leuw-Straße 3-9 ♦ D-42653 Solingen-Gräfrath - Alemania

Tel.: +49 / 212 / 59 61 12

Fax: +49 / 212 / 59 61 33

<http://www.zds-solingen.de>

E-mail: info@zds-solingen.de