



# Curso de Galleteria Industrial

05 al 09 de diciembre 2011

**Curso práctico PSO-21**

**- en idioma castellano -**

Lugar:  
ZDS - The Academy of Sweets  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen - Alemania

## **Comienzo:**

*Lunes, 05 de diciembre de 2011  
14.00 h*

## **Final:**

*Viernes, 09 de diciembre de 2011  
13.00 h*

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

Estos seminarios tienen lugar en las instalaciones de la ZDS que cuenta con excelente maquinaria, entre otros un horno de banda.

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

## **Descripción del curso:**

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

Para el curso se utiliza 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.

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**, ZDS

## Programa

### Lunes, 05 de diciembre de 2011

- 09.00 Bienvenido
- 09.15 **Teoría**
- Clasificación y composición de galletas
  - Presentación de productos traídos por los participantes
  - Harinas y almidones
- 10.30 Pausa
- Azúcares y jarabes
  - Productos lácteos y huevos
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 **Práctica**
- Ensayos de expansión (Spread tests), función de materias primas  
(Pausa para café durante las prácticas en un momento cuando conviene)
- 17.00 Revisión del día
- 18.00 Cena fría

### Martes, 06 de diciembre de 2011

- 08.30 **Teoría**
- Aceites y grasas
  - Emulsionantes
  - pH, leudantes
  - Masas no desarrolladas
- 10.30 Pausa
- Moldeadora rotativa
  - Diseño de moldes rotativas
  - Hornos, transferencia de calor y enfriamiento de galletas
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 **Práctica**
- Moldeadora rotativa (brillo y glaseado)
- 17.00 Revisión del día
- 18.00 Cena fría

### Miércoles, 07 de diciembre de 2011

- 08.30 **Teoría**
- Formulas, orden de materias primas
  - Reprocesamiento
  - Proceso de mezclado

- Chocolate and compuestos
- 10.30 Pausa
- Cortadora de alambre
- Depositadora
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 **Práctica**
- Cortadora de alambre
- Depositadora
- 17.00 Revisión del día
- 18.00 Cena fría

### Jueves, 08 de diciembre de 2011

- 08.30 **Teoría**
- Laminador y maquina cortadora
- Diseño de moldes para cortar /encogimiento
- Enzimas
- Crackers fermentados y e modificados enzimáticamente
- Galletas secas (hard sweet biscuits)
- 10.30 Pausa
- Obleas (barquillas/wafers)
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 **Práctica**
- Crackers fermentados, modificadas enzimáticamente,
- Crackers con almidón modificado
- Galletas secas (tipo María)
- Preparación de cremas para obleas
- 17.00 Revisión del día
- 18.00 Cena fría

### Viernes, 05 de diciembre de 2011

- 08.30 **Práctica**
- Obleas, cremado y cubridora de chocolate
- 12.00 Revisión del día y discusión final
- 13.00 Almuerzo
- 14.00 Fin del curso

- cambios reservados -

---

# FORMULARIO DE INSCRIPCION PSO-21

Fax: +49-212-59 61 33

Sr       Sra

**Apellido**

---

**Nombre**

---

**Empresa**

---

**Función actual**

---

**Dirección de la**

---

**empresa**

---

**País**

---

**Teléfono**

---

**Fax**

---

**E-mail**

---

Para el pago por tarjeta de crédito:    VISA    Euro-/Mastercard    Diners Club

Numero de tarjeta: .....      Fecha de validez: .....

---

Fecha

---

Firma y sello

# CONDICIONES DE PARTICIPACION

1. La cuota en concepto del derecho de participación en el Curso corresponde a las siguientes cantidades:

Gastos de inscripción para los Miembros de la ZDS	€ 1.520,-
Gastos de inscripción para los otros participantes	€ 1.990,-

En estos gastos están comprendidos los gastos de impartición, de documentación y de comidas servidas en la Escuela. En caso de que una empresa asociada a la ZDS inscribiera a dos o más participantes al Curso, se le conceda un descuento del orden de 5% sobre la cuota del Curso a partir del segundo participante.

2. Pago de las cuotas del Curso  
El pago de la correspondiente cuota del Curso se efectuará tras del recibo de la factura, antes del principio del Curso.
3. 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 10 % del precio, después de una semana antes 50% y dentro de una semana antes 100%. Siempre se puede enviar otra persona sin gastos adicionales.
4. El número de participantes está limitado. Si se produjera el caso de un exceso de inscripciones al Curso, la organización del mismo se preocupará por comunicar a los interesados lo más rápidamente posible una fecha para la nueva realización del acto.
5. 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.
6. 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.
7. 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 acto.



**Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.**  
De-Leuw-Straße 3-9 ♦ D-42653 Solingen-Gräfrath - Alemania  
Tel.: +49 / 212 / 59 61 12 / Fax: +49 / 212 / 59 61 61  
<http://www.zds-solingen.de> - E-mail: [info@zds-solingen.de](mailto:info@zds-solingen.de)