



PROGRAMA DE DIPLOMADOS 2011-2012



¡Formulamos la excelencia!



ASESORÍA A PLANTA CURSOS

MÓDULO 1 CONTROL DE CALIDAD

Importancia y fundamentos del muestreo, técnicas adecuadas según el tipo de recepción. Buenas prácticas de almacenaje de muestras. Pruebas rápidas, teoría y aplicación práctica.

25 DE FEBRERO 2011

MÓDULO 2 MOLIENDA

Fundamentos, objetivos y diagramas de molienda. Como medir la eficiencia de un molino. Control de la molienda, análisis de granulometría. Influencia de varios factores sobre la eficiencia del molino. Diseños existentes de molinos y soluciones innovadoras. Gestión de las mermas. Impacto zootécnico de la molienda.

20 DE MAYO 2011

CONFERENCIA GESTIÓN DEL VAPOR

Fundamentos del diseño de una línea de vapor. Producción y distribución de vapor. Instrumentación y control. Demostración con equipos pilotos. Gestión de los condensados. Aplicación en las plantas de alimentos. Parámetros de control (presión, temperatura,...). Gestión y optimización de consumo de energía.

AGOSTO 2011





CONFERENCIA COSTOS DE PRODUCCIÓN

Restitución del estudio 2011 sobre los costos de producción con las empresas participantes. Estrategias para optimizar los costos de producción. Definición e implementación de indicadores.

OCTUBRE 2011

MÓDULO 3 DOSIFICACIÓN Y MEZCLADO

Dosificación: Objetivos y fundamentos. Equipos de dosificación: reglas de diseño. Optimización técnico-económica. Relación con la formulación. **Mezclado:** Definición, principios y objetivos. Fundamentos y tipos de mezcladoras. Ubicaciones en un diagrama de planta. Control del mezclado. Estrategias de inyección de líquidos en una mezcladora.

FEBRERO 2012

CONFERENCIA ENERGÍA

Gestión de la energía en plantas de alimentos. Repartición de los consumos en una planta. Como medir y analizar los consumos. Eficiencia energética de los equipos. Estrategias para disminuir las facturas de energía. Tecnologías alternativas.

MAYO 2012

MÓDULO 4 PELETIZADO

Objetivos y fundamentos de la peletización. Diseño de líneas de peletizado. Como medir la eficiencia del peletizado. Factores que influyen la calidad del peletizado. Importancia del acondicionamiento. Estrategias para aumentar la productividad. Buenas prácticas de manejo y mantenimiento.

AGOSTO 2012

MÓDULO 5 MANTENIMIENTO

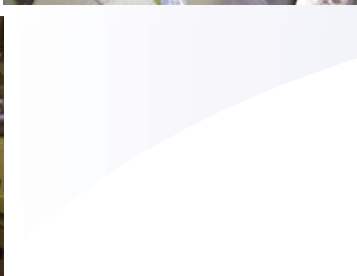
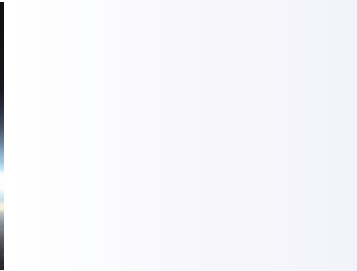
Definición, objetivos y tipos de mantenimiento. Mantenimiento y seguridad: riesgos, accidentes, precauciones y buenas prácticas. Detección de problemas y casos prácticos. Implementación en una planta de alimentos, parte mecánica y eléctrica. Mantenimiento curativo, preventivo y predictivo. Organización del taller y de las refacciones.

NOVIEMBRE 2012

LOS CURSOS SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIOS.

* Los cursos incluyen: Material didáctico
Certificado del curso
Coffee Break
Comida

De 8:30 a.m. a 6:00 p.m. de
Horario: acuerdo al curso



CONTACTOS:

Ing. Christophe Jaguelin
Gerente Industrial

Nextel: 148.22.27
cjaguelin@euronutec.com



Ing. René Abarca López
Responsable de Asesoría
a Planta de Alimentos

Nextel: 125.75.64
rabarca@euronutec.com



Ing. Jesús Hernan Reyes
Asesor Técnico Planta
de Alimentos

Nextel: 125.90.80
jreyes@euronutec.com



ADEMÁS DE LOS DIPLOMADOS TODO EL EQUIPO DE ASESORÍA A PLANTA
LES OFRECE UNA GAMA DE SERVICIOS ADAPTADOS A SU PLANTA.



Av. del Marques No. 32
Fracc. Ind. Bernardo Quintana
El Marques, Queretaro
C.P. 76240 Tel.: (442) 196 0100
ventaseuronutec@gponutec.com