

Este curso corto es presentado por Dennis Forte & Associates en conjunto con la Facultad de Recursos Naturales, Universidad Católica de Temuco, Chile.

Tecnología de Secado de Alimentos y Piensos

8 - 9 SEPTIEMBRE 2022, AMERICA DEL SUR (CHILE)

Descripción General

Este curso se presentará en inglés, con traducción simultánea al español.

El secado es una de las operaciones más comunes en los alimentos y producción de piensos. Se utiliza en prácticamente todos los sectores / productos. Es fundamental en la calidad y/o funcionalidad de muchos productos, y es una de las operaciones de proceso más enérgico-intensivas. Sin embargo, a menudo está poco entendido e ineficiente.

El curso combina la perspectiva práctica de los profesionales experimentados de la industria con un profundo conocimiento técnico de los procesos de secado.

Contenido del Curso

El curso se inicia con una explicación de la actividad del agua en los productos, y cómo se relaciona tanto con la calidad/preservación del producto como con la eficiencia del proceso de secado. Además, cubre los fundamentos de la teoría del secado y cómo esta teoría se relaciona con la aplicación en la práctica. Se explicarán también los diferentes tipos de sistemas de secado. Los principios de psicrometría se combinarán con técnicas de balances de masas & calor para analizar y diseñar procesos de secado, y estas serán demostradas utilizando ejemplos prácticos.

El día 2 se explicarán conceptos de secado más avanzados, utilizando ejemplos prácticos para demostrar cómo las curvas de secado pueden modelarse y predecirse en base a datos reales. Los problemas de calidad en los productos secos serán vistos con más detalle, incluyendo un estudio de un caso en particular para mostrar cómo los procesos de secado existentes pueden mejorarse. El programa finaliza con una serie de casos sobre las diferentes tecnologías de secado.

Este curso trata sobre la comprensión de las tecnologías de secado utilizadas comúnmente en las industrias de alimentos y piensos y cómo podemos utilizar esa comprensión para mejorar los procesos y productos actuales, o diseñar/seleccionar nuevos sistemas que sean eficaces y eficientes.

Presentador del Curso

El Sr. Dennis Forte es un ingeniero químico con amplia experiencia en el procesamiento de extrusión y procesos asociados, incluidos los sistemas de secado. Dennis ha trabajado con una amplia variedad de empresas y en numerosos productos alimenticios y piensos.

Lugar del Curso

Laboratorio de Nutrición y Fisiología de Peces del Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas Rudecindo Ortega 02950, un Campus de Juan Pablo Temuco, Chile

El té/café estará disponible desde las 9:00 a.m. del primer día, listo para que el programa empiece a las 9:15 a.m. Las presentaciones concluirán a las 4:30pm del último día.

Cuota de Inscripción

CLP 570,000 por persona (aprox USD735 / EUR620).

La cuota de inscripción se establece en pesos chileno y variará cuando se convierta a otras monedas de acuerdo con las fluctuaciones en los tipos de cambio.

Se aplica un **descuento del 10%** a las inscripciones recibidas antes del 25 de julio de 2022.

Se aplica un **descuento adicional del 10%** para aquellos que asisten a cursos consecutivos.

Una **adicional descuento del 5%** para tres o más inscripciones en el curso de la misma institución y que sean recibidos juntos.

La tarifa de inscripción incluye archivos PDF directamente relacionados con la presentación.

LAS INSCRIPCIONES SE CIERRAN EL 29 DE AGOSTO DE 2022

Por favor regístrese temprano - nos reservamos el derecho de cancelar el programa si se reciben insuficientes inscripciones.

Regístrese en línea a través de la [página web](#) del curso o envíe los detalles de los participantes (nombre, empresa, dirección, correo electrónico, teléfono) a training@fie.com.au

Más Información

Puede encontrar información adicional visitando la [página web](#) del curso. Las plazas se pueden reservar online desde esta página. La información también está disponible directamente en –

Dennis Forte (Dennis Forte & Associates)

+61 416 261 726 forte1@iinet.net.au

Adrián Hernández (Universidad Católica de Temuco)

+56-45-2553905, 2205511 ajhernandez@uct.cl

Libros Publicados por el Presentador del Curso

Disponible para los participantes del curso con un 20% de descuento respecto al precio de venta. También se puede comprar online desde fie.com.au/books o en las principales librerías.

