

# Tecnología de Extrusión de Alimentos Acuícolas y para mascotas

CHILE | 21 - 23 October 2024

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

## Descripción General

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

Los 3 días de curso cubrirán los principios de extrusión y el diseño de los procesos de extrusión para alimentación acuícola. Además de, cómo la formulación interactúa con el proceso de extrusión. Los principios aprendidos se demostrarán mediante un ejercicio realizado en una extrusora piloto.

El programa proporciona una buena base general sobre la tecnología de extrusión, pero está específicamente dirigido a la extrusión de alimentos para alimentación acuícola. El curso es relevante para la tecnología de extrusión de tornillo simple y doble.

## Contenido del Curso

El curso cubrirá temas que van desde los aspectos básicos de los extrusores y su configuración, lo que sucede química y físicamente dentro del cilindro, hasta la importancia de las matrices y la inestabilidad del extrusor.

Los temas incluyen -

- › Principios de la configuración del extrusor (de tornillo simple y doble)
- › El rol de la reología en la extrusión
- › Tipos de matrices, diseño y sus efectos
- › Química de la extrusión, y diseño de la receta
- › Control de la densidad del product
- › Pre-acondicionamiento para la Extrusión
- › Causas y efectos de la inestabilidad del extrusor
- › Desgaste de los tornillos, cilindro y matrices
- › Solución de problemas en el extrusor

Ejemplos de formulación de un producto y diseño del proceso de extrusión serán utilizados para demostrar cómo se aplica la teoría. Los principios aprendidos serán vistos durante la demostración práctica del Día 2. También serán detallados los aspectos más importantes de los sistemas periféricos (ej: el procesamiento de las materias primas, preacondicionamiento).

## Presentador del Curso

El Sr. Dennis Forte, ingeniero químico con amplia experiencia en el procesamiento mediante extrusión y diseño de las matrices, incluyendo la producción de alimentos acuícolas. Dennis ha trabajado con una amplia variedad de empresas y productos extruidos.

## Consultas sobre el curso

**Dennis Forte** +61 416261726 forte1@inet.net.au

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

## Lugar del Curso

Centro de Educación Continua UC Temuco  
Avenida Rudecindo Ortega 02351  
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 5:15pm del último día.

Patrocinado por



## Cuota de Inscripción

### CLP980,000 por persona

El valor de la inscripción se fija en pesos chilenos y variará cuando se convierta a otras monedas según el fluctuaciones en los tipos de cambio.

Se aplica un **descuento del 10%** a las inscripciones recibidas antes del **6 Septiembre de 2024**.

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 cuota de inscripción incluye notas de foletto directamente relacionadas con las presentaciones. El almuerzo, el té de la mañana y de la tarde están incluidos.

### LAS INSCRIPCIONES SE CIERRAN EL 4 DE OCTUBRE DE 2024

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

### TODOS LOS PAGOS DEBEN SER RECIBIDOS ANTES DEL 16 DE OCTUBRE DE 2024

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 [mjephcott02@gmail.com](mailto:mjephcott02@gmail.com)

## 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](http://fie.com.au/books) o en las principales librerías.



[Full Planned Program available from course webpage](#)