

Tecnología de Secado de Alimentos y Piensos

CHILE | 24 - 25 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.

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 energointensivas. 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.

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 5:00pm del último día.



Cuota de Inscripción

CLP650,000 por persona

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 **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

Libros Publicados por el Presentador del Curso

Disponible para los participantes del curso con un 20 % de descuento sobre el precio de lista, o realice su pedido en línea en [fie.com.au/books](#) o en las principales librerías.



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

 Dennis Forte and Associates, Pty. Ltd
Consulting Chemical and Food Process Engineers

 UNIVERSIDAD
CATOLICA DE
TEMUCO