

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

Tecnología de Extrusión de Alimentos Acuícolas

5 - 7 SEPTIEMBRE 2022, AMERICA DEL SUR (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.

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 850,000 por persona (aprox. USD1100 / EUR925)

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

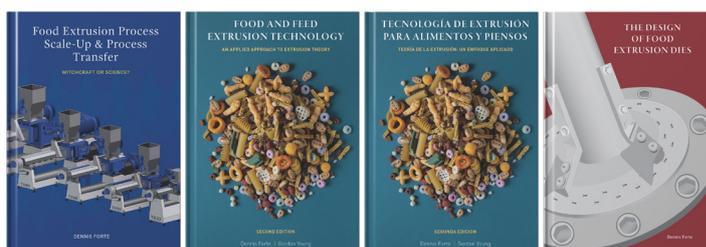
(Universidad Católica de Temuco)

+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.



› Programa planificado completo disponible en la [página web](#) del curso.