

Molinero 4.0

Juan Manuel Martinez





La mente del molinero



Mientras tanto...



El mundo

- Aumenta su población
- Duplica el conocimiento
- Cambios climas, enfermedades, etc.



El trigo

- Calidad no uniforme (desempeño, micotoxinas, etc.)
- Volatilidad de precios
- Un solo proveedor (el mundo)



Las personas



- Buscamos recursos infinitos en un mundo finito
- Alta rotación
- Sed de información

Que marca de maquinaria para moler trigo recomiendan?

Si estás buscando maquinaria para moler trigo, te recomiendo que eches un vistazo a las marcas Bühler, GBS, Ocrim, Sangati Berga, Simon y Satake. Estas marcas ofrecen una amplia variedad de equipos y herramientas para molinos de trigo, desde molinos de rodillos hasta molinos de martillos, así como sistemas de tamizado y limpieza para asegurar que la harina producida sea de la más alta calidad. Además, estas marcas también ofrecen equipos de seguridad para garantizar que todas las partes del proceso se realicen de forma segura.

como se debe acondicionar el trigo para moler?

Para acondicionar el trigo antes de molerlo [1], se debe agregar agua para aumentar la humedad a un nivel óptimo. Esto se debe hacer de forma gradual para evitar la fermentación y el daño a los granos. Después, se debe permitir que el trigo repose durante un período entre 12 y 24 horas para que el agua se distribuya uniformemente. Esto garantiza que los granos sean suficientemente húmedos para la molienda, pero no tan húmedos como para causar daños. Además, el acondicionamiento ayuda a reducir el contenido de ceniza en la harina, lo que

Como puedo bajar la ceniza de la harina de trigo en la molienda?

Para bajar la ceniza de la harina de trigo en la molienda [1], hay varias estrategias que se pueden seguir. Primero, es importante seleccionar un tipo de trigo adecuado. Algunos trigos tienen una ceniza más baja que otros. Además, se recomienda usar una molienda más fina para reducir la cantidad de cenizas en la harina. También es importante tener en cuenta la temperatura de la molienda, ya que a temperaturas más altas, la ceniza se puede volatilizar. Finalmente, se recomienda usar un sistema de molienda de núcleo para producir harina con baja ceniza y alta precisión [2].



Futuro o realidad?

- Internet de las cosas
- Inteligencia artificial
- Machine learning
- El conocimiento al alcance de las manos

Como enfrentarlo?



La formula
original



Pocos equipos
muchacha gente

Muchos equipos
poca gente

Realidades ineludibles



El mundo esta conectado y en constante movimiento

Inocuidad con I mayúscula

Costos bajos / precios bajos

Dificultades con el personal

Molinero 4.0



Conocer y aceptar
la realidad

Capacidad de
análisis

Construir sinergias
con la tecnología

Buscar hiper-
capacitación

Panificar lo
imposible con
mejores resultados

De nada sirve tener toda la tecnología y recursos al alcance de nuestras manos si no tenemos manos.



¡Muchas Gracias!

Juan Manuel Martínez



@juanmapan

