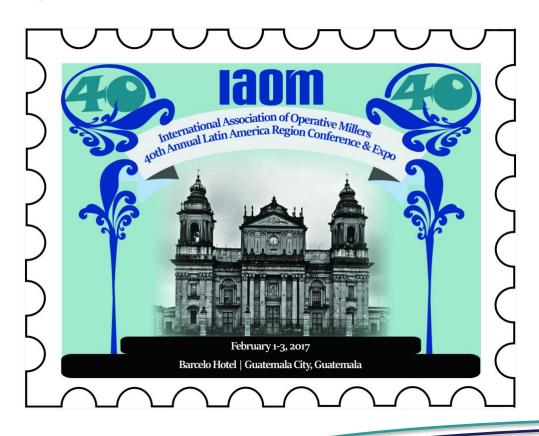
# 40th Annual Latin American Region Conference & Expo





# Actividades y factores críticos de éxito de un molinero





#### **Agradecimientos**

Estoy muy agradecido con todas las personas con que he tenido que trabajar y alternar en estos años en la industria molinera.

De mis propias deducciones y de todos he aprendido muchas cosas por eso me siento con el compromiso de compartirlas.





















#### El molinero debe ser un líder.

Con pasión y profesionalismo por su trabajo que finalmente consiga el cariño y respeto de sus colaboradores.





#### **Tareas Importantes:**

Responsabilizarse por la seguridad del personal que con él trabaja.



Al finalizar cada turno o una jornada laboral el personal debe salir en las mismas condiciones físicas como llego de su casa.

Es un estándar que le avisen al molinero, a cualquier hora, si sucede un accidente.



Al llegar al molino, si NO le han avisado de accidentes, debe significar que no han sucedido.

Hay que *sensibilizarse y capacitar* a todo el personal para luchar por completar por lo menos un año sin accidentes.

Luego más años, sin accidentes como en muchos molinos.



### Responsabilizarse por la calidad de los productos fabricados.

Un molinero debe sentirse el dueño del molino donde trabaja.

Un molinero es el que ejecuta.

El molinero debe sentir pasión por el trabajo que hace.





- El molinero debe conocer la importancia y relevancia que tiene sobre la fábrica y sobre el equipo de trabajo que lidera.
- Un molinero reconoce con sus sentidos, oído, olor, tacto y ojos los cambios en el molino.
- Un molinero constantemente aprende y enseña.
- Un molinero comparte la información.





Un molinero fortalece las relaciones de trabajo.

Un molinero controla la sanidad del molino y la inocuidad de los productos.

Un molinero supervisa y reporta por escrito indicios y evidencias de falta de control de plagas.



#### Temas y rutinas operativas

Lo primero que debe hacer el molinero es ir al laboratorio.

Es normal y usual tener el laboratorio principal o satélite contiguo al molino.

Ve todos los resultados fisicoquímicos, reología y panificación.

Usualmente se concentra en las diferentes **pruebas de panificación**, en especial en estos tiempos donde se utiliza diversas enzimas.



El personal del laboratorio debe estar preparado con los resultados y la información, especialmente si hay desviaciones y resultados fuera de especificaciones.

La adición de ingredientes, enzimas y nutrientes es una operación extremadamente critica.

El molinero debe estar seguro de tener un sistema de control y verificación eficaz eficiente.



#### Recorrido por el Molino

El molinero empieza su recorrido por el molino, revisando los productos y el funcionamiento de las cepilladoras de afrecho.

Luego hace similar chequeo desde el banco de la última compresión hasta la primera.

Luego revisa los bancos de las trituraciones terminando así los bancos.

Luego revisa los purificadores por completo.



Dos veces por semana y en días pre determinados debe sacar un comparativo visual de todas las harinas. (flujos). La rosca colectora de harina debe ser asequible fácilmente.

Termina revisando la limpia y los parámetros (exactitud mezclas, tiempo de reposo, niveles y humedad final) de acondicionamiento del trigo.

El jefe molinero hace esta rutina principalmente solo, aunque en algún punto la discute con el jefe de turno.



#### **Final**

Compartir y analizar la información, conocimientos y enseñanzas con su gente, con su equipo de trabajo.

Es importante tener un molinero capacitado formal, preferiblemente de escuela.

También de haber pasado por prácticas y pasantías.







Sucesivamente deben capacitarse todos los jefes de turno.

Hablar y leer el idioma ingles es casi indispensable y básico, para esta profesión.





El molinero se debe identificar con su profesión.

Es una extraordinaria profesión.

Abastecemos a la población mundial de aproximadamente el 20% de las calorías necesarias para el humano.



Hoy el sector molinero de trigo tiene grandes oportunidades en Latinoamerica.

#### Una de ellas aumentando el consumo per cápita.

- **◆** Algunas poblaciones han consumido exceso de grasas y azucares.
- Mitos de las dietas bajas en carbohidratos "low carb".
- Mitos de intolerancia al gluten para gente no celiaca.





#### Hay dos importantes caminos:

#### La innovación

Los alimentos saludables.





### Los invito a que disfruten de su profesión y se sientan orgullosos de ella.



**Enrique Payeras** 

epayeras@hotmail.com

Móvil: +57 310 8393273

