AGROPEC
Consultoria LTDA

Curso Intensivo de Tecnologia em Processos de Fabricação de Ração

Desde a Recepção de Matérias Primas até a Entrega da Ração no Campo.

2019 ***Organizado por Agropec Consultoria Ltda***

Capacitação:

- Objetivo Principal: Tecnologia em Processos e em Processamento de Rações: Qualidade e Produtividade.
- Objetivo secundário: Gestão dos Processos de Fabricação de Ração.

Foco:

- Tecnologia em processos e em processamento de rações: Tecnologia, indicadores de efeito, principais causas e pontos críticos em cada processo desde a recepção até a granja.
  O Brasil é o terceiro maior produtor de rações do mundo e não tem nenhum curso focado na área. Tem diversos cursos, mas nenhum dedicado exclusivamente aos processos de fabricação de rações. Neste sentido, a Agropec tem o intuito de criar pelo menos uma semente de um curso totalmente focado em processos de fabricação de rações de forma mais ampla e completa. Além de abordar os aspectos de segurança alimentar (riscos físicos, químicos e microbiológicos – conforme as BPF e HACCP), irá focar principalmente nos riscos nutricionais, ou seja, como os processos podem ou não afetar a nutrição animal e suas consequências econômicas, já que a ração é o principal custo na produção animal.
- Em rações para **aves, suínos e bovinos.**

Objetivos do curso:

- Compartilhar, transferir e debater conhecimentos práticos e teóricos, acumulados em mais de 30 anos de experiência prática e estudos, em relação aos tópicos propostos no programa, compartilhando mais de 500 slides em exposições e debates em sala de aula.

Público-alvo: Fábrica de Rações

- Gestores Responsáveis pelas Fábricas de Rações
- Gerentes e Supervisores de Produção;
- Gerentes e Supervisores de Controle de Qualidade;
- Gerentes e Supervisores de Engenharia de Processos;
- Gerentes e Supervisores de Manutenção;
- Nutricionistas;
- Projetistas de fábricas novas e de reformas (ampliações e modernizações);
- Consultores na área;
- Fabricantes e vendedores de máquinas e equipamentos;
- Professores e alunos.
- Outros profissionais vinculados à área.

Conteúdo do Programa: Tecnologia, Efeitos Esperados, Principais Causas que atuam sobre os Efeitos e Pontos Críticos para os temas:

1. Introdução: Perspectivas para o setor de rações e Pré-requisitos de infraestrutura e estrutura para o bom funcionamento da fábrica de rações;
2. Qualidade de matérias primas e conceitos gerais de nutrição aplicados para a gestão da fábrica de rações.
3. NIRS: possibilidades de uso e instalação (em bancada ou em linha) e sua importância econômica no processo de fabricação de rações.
4. Processos que afetam ou fazem parte de todos os demais processos de fabricação de rações:
    - Transporte interno,
    - Fatores de contaminação e contaminação cruzada, e
    - Vetores de contaminação;
5. Amostragem em fábricas de rações: conceitos básicos e sua importância para a garantia da qualidade do produto final e para a gestão;
6. Recepção e beneficiamento (preparação) das matérias primas para a armazenagem e uso: granéis, ensacados e líquidos. Manejo e prazos de estocagem para as matérias primas armazenadas: Granéis, ensacados e líquidos. Check list base para diagnóstico.
7. Dosagem de Sólidos e Líquidos: Importância, aspectos básicos de estrutura e manejo. Estrutura, instalação, diagramação de silos e balanças, aferições/calibrações, modelo de diagnóstico ...;
8. Inventários: Quebra/ganho estoques, especificações, principais causas e possíveis soluções, forma de avaliação, etc. Check list base para diagnóstico.
9. Moagem: objetivos e efeitos esperados, especificações, fatores/causas de moagem e seu controle, tipos de moinhos, sistemas de moagem (pré e pós moagem), sistemas complementares de moagem (em fases, re-circulada, ...), etc. Check list base para diagnóstico.
10. Mistura, manejo e adição de micro ingredientes: requisitos de equipamentos, metodologia e desafios de avaliação da qualidade da mistura, tipos de misturadores, fatores de mistura e seu manejo, como construir a curva de mistura, tempos e sequencia das adições, manejo e cuidados no uso de micro ingredientes, formas e cuidados na adição de micro ingredientes, etc. Check list bse para diagnóstico.
11. Adição de líquidos: Objetivos, vantagens e desvantagens, pontos de aplicação, pré-requisitos, fatores para o dimensionamento dos sistemas (bicos, tubulação, bombas,), pós-pellet, desafios/pontos críticos em relação ao tema, etc. Check list base para diagnóstico.
12. Peletização: Vantagens e riscos, calculo payback, fatores pré-operacionais e operacionais (formulação, preparação, condicionamento, linha vapor (critérios para dimensionamento e disposição), manejo vapor, como fazer testes de funcionamento das válvulas, etc.); câmara de prensagem, fatores de instalação (vapor e máquina), resfriamento e trituramento, etc.; (Tema de 8 hs de aula teórica). Check list base para diagnóstico.
13. Aula Prática para revisar e debater os conteúdos teóricos vistos durante o curso.
14. Pontos de atenção nos processos complementares (misturador/prensa até silos de expedição), expedição, caminhões e entrega na granja.
15. Conceitos básicos para premisturas (premixes): veículos, diluições, cuidados, ...
16. Revisão da aula prática: comentários, dúvidas, observações.
17. Revisão dos indicadores de efeito da fábrica de rações.
18. Complementos ao programa:
    - Opcional: Haverá na terça de noite uma palestra opcional sobre automação de fábricas de rações.
    - Na quarta ou quinta de noite um churrasco de confraternização

Currículo Acadêmico do Instrutor:

<u>Antonio Apércio Klein</u>

- MBA em Logística e Operações de Manufatura e de Serviços (UNISINOS – 2006)
- Pós-graduação em Gestão Empresarial (UNISINOS - 2003)

- Administração de Empresas (UNISINOS - 1996)
- Especialização em Fabricação de Rações = Feed Production Engineer (Swiss Institute Of Feed Technology – Suíça - 1995)
- Engenharia Agronômica (UFPel – 1982).

Palestrantes Convidados:

- Vinícius Quadros: Médico Veterinário
- Gerente Técnico Nutrição de Aves e Suínos - Elanco

- Felipe Soares: Engenheiro de Produção formado na Poli-USP
- Especialização em Estratégia de negócios pela FGV – SP e Marketing – ESPM
- Responsável Técnico na Cargill pela área de implantação dos sistemas NIRs e Consultor de Projetos estratégicos para América Latina na Cargill Nutrição Animal

Duração:

- +- 36,5 horas (início segunda feira de tarde e término na sexta ao meio dia).

Investimento: R$ 2.750,00.

- Neste valor está incluso: material didático, certificado, almoço, coffee break, 1 janta, transfer aeroporto/hotel/aeroporto e para as aulas práticas MigPlus- Casca

Local:

- Cidade : Lajeado – Weiand Turis Hotel. Avenida 7 de Setembro 745. Bairro Moinhos. Fone: 051-37148500
- Para reservas: reservas@weiandhotel.com.br – dar o nome do participante, data de entrada e saída e o nome do evento: AGROPEC

Datas e horários :

- 09/09/19 – 14:00 hrs – 19:00 hrs
- 10/09/19 – 7:30 hrs – 18:30 hrs (opcional palestra Automação: 18:45 – 20:15 hs)
- 11/09/19 – 7:30 hrs – 18:45 hrs
- 12/09/19 – 7:30 hrs – 18:30 hrs (Aula prática – horário a combinar)
- 13/09/19 – 7:30 hrs – 12:30 hrs.

Vagas/Inscrição e/ou Reserva de Vaga:

- Caso tenha interesse em participar, responda ao e-mail com **a ficha de inscrição em anexo preenchida, até 26/08/19.**
- Com a ficha de inscrição preenchida a vaga estará previamente reservada. Sendo que a garantia da inscrição se dará somente mediante ao pagamento parcial ou total do valor da inscrição.
- A realização do curso dependerá do número de inscritos.
- Os dados bancários para pagamento serão enviados após o envio da ficha de inscrição preenchida. (somente após um mínimo de inscritos, aceitaremos algum pagamento)
- O pagamento poderá ser feito até dia 03/09/2019

Dúvidas, sugestões ou mais informações:

Rosani Calsing Klein:
Email: rosanicalsing@gmail.com
Fones: 51 3907-1538 ou 51 99901-0282
Site: agropeconsultoria.com.br