



## Curso Intensivo em Gerenciamento da Fábrica de Ração – 2019 – 4º Edição

*Ferramentas/técnicas de Gestão Aplicáveis, Indicadores de Qualidade e de Produtividade e sua gestão, Gestão de Custos, Gestão Pessoas, Gestão Projetos, Automação.*

*Organizado por Agropec Consultoria Ltda*

### Capacitação:

- Objetivo Principal: Debater, revisar e aprofundar aspectos importantes da administração e do gerenciamento da fábrica de rações.
  - Como maximizar o uso dos ativos: físicos, financeiros, softwares e pessoas para aumentar a Qualidade e a Produtividade e suas consequências nos resultados financeiros da empresa.
  - Teoria e Exercícios práticos sobre o uso das técnicas gerenciais que aprendemos na escola adequando-as ao uso da gestão da fábrica de ração. As sete ferramentas da qualidade, entre outras.

### Foco:

- Gerenciamento da fábrica de rações, visando a maximizar o uso dos ativos, através do uso de ferramentas/técnicas de gestão e de custos: Teoria e Prática.
- Gerenciamento com base em fatos e dados.
- Atualização e troca de experiências entre os participantes.

*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 para administração da fábrica de rações. Neste sentido, a Agropec tem o intuito de criar um curso dedicado exclusivamente na formação das lideranças das fabricas de rações em gerenciamento das mesmas.*

- **Principais áreas de concentração:**

- Conceitos básicos facilmente aplicáveis à fábricas de rações.
- Principais Indicadores para uma fábrica de rações: Diagnóstico, Priorização, Implementação e acompanhamento.
- Elaboração de Planos de Ação, seu acompanhamento, e Metas de melhoria contínua.
- Apresentação de Ferramentas/Técnicas de Gestão (da Qualidade) e seu uso na prática.

- Produtividade: Fazer mais com menos = maximização uso dos diferentes ativos disponíveis.
- Gestão de Custos: Conceitos básicos, estrutura de custo, localização nos balanços, importância e seu desdobramento. Exercícios práticos em grupos de como diagnosticar os custos de forma rápida e simples na fábrica e criar/elaborar um custo referencial.
- Gestão de Pessoas: Desde o recrutamento até a formação de uma equipe diferenciada de trabalho. Como trabalhar em equipe, como motivar, reter, etc. Esse módulo será trabalhado pela empresa especializada de recursos humanos. **Empresa Acerte: [www.acerters.com.br](http://www.acerters.com.br)**
- Projetos de melhoria: como classificar/priorizar, como apresentar, como calcular Payback, como fazer um cronograma físico financeiro, etc.

#### **Objetivos do curso:**

- 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 400 slides em exposições e debates em sala de aula. Repassar e disponibilizar uma série de planilhas que permitem fazer esses cálculos.

#### **Público-alvo: Fábrica de Rações**

- Gerentes e supervisores de Produção.
- Gerentes e supervisores da Qualidade.
- Gerentes e supervisores de Engenharia de Processos e de Manutenção.
- Gerentes e supervisores de Recursos Humanos.
- Nutricionistas.
- Técnicos de empresas de automação.
- Consultores na área e vendedores de máquinas e equipamentos.
- Professores e alunos.

#### **Conteúdo do Programa:**

1. Introdução: Perspectivas para o setor de rações;
2. Pré-requisitos de infraestrutura e estrutura para o bom funcionamento de uma fábrica de rações.
3. Introdução ao Gerenciamento da Fábrica de Rações: Conceitos básicos, revisão geral dos pontos críticos para o sucesso da gestão.
4. Principais indicadores para uma fábrica de rações, com destaque aos indicadores de efeito, sua priorização e seu desdobramento. Exemplos práticos de priorização e desdobramento.
5. Ferramentas de Gestão/da Qualidade: serão apresentadas algumas das principais ferramentas de gestão aplicáveis à fabricação de rações, usadas pelo instrutor no passado de forma prática, como por exemplo: 5S; BPF; HACCP; Método de solução de problemas - PDCA; Diagrama Causa/Efeito (Diagrama de Ishikawa); Folha de verificação, Estratificação; Diagrama de Pareto (curva de priorização – ABC); Cartas ou Gráficos de Controle; Diagrama de Dispersão; Histogramas; Brainstorming (explosão de ideias); os Por Quês; Fluxograma ou Mapa do Processo; Mini-fábricas e Células de Produção; Levantamento, Estudo e Classificação dos Trabalhos/Tarefas (Princípios de Tylor); Padronizações (POP, IT, RT, etc.); Identificação e estudo para solução para Gargalos; Controle Estatístico dos Processos (CEP); Seis Sigmas; Check List para diagnóstico/auditoria de fábricas de rações; Administração Visual; Plano de

- Sugestões; Plano estruturado de treinamento e formação de lideranças; Manutenção Preventiva/Preditiva; Planejamento e Controle da Produção (PCP); Orçamento de despesas e de investimentos; Planos de Ação (5W1H); etc.
6. Gestão das Pessoas: desde o recrutamento e seleção ao trabalho em equipe e a motivação e retenção dos talentos. Esta parte do curso será dada pela Empresa Acerte ([www.acerters.com.br](http://www.acerters.com.br)). Especialista em Gestão de Pessoas.
  7. Elaboração de Modelo de Painel de Pilotagem e Acompanhamento de Indicadores, Projetos, Planos de Ação, etc.. Se tiver tempo, trabalhos em equipe para praticar.
  8. Custos: Conceitos básicos, desdobramentos, localização no balanço e seus impactos nos resultados da empresa, etc. Cuidados na gestão e como mitigar e melhorar os custos.
  9. Custos: Exercício prático em grupos para simulações de custos em planilhas previamente preparadas para diferentes tamanhos de fábrica, buscando um custo referencial para cada tamanho de fábrica e ter um modelo para diagnóstico rápido dos custos da sua fábrica.
  10. Custos: Apresentação dos trabalhos de grupos e debates sobre os resultados.
  11. Automação da Fábrica de Rações: os objetivos, as dimensões, níveis e interfaces, importância, como ferramenta para melhorar a gestão, aumentar a segurança e aumentar a produtividade dos processos e das pessoas, etc.
  12. Gestão na Prática: Instrução de como classificar projetos e priorizar. Apresentação de um modelo prático de cálculo de Retorno do Investimento (Payback).
  13. Gestão na Prática: Exercícios práticos de elaboração e apresentação de projetos de melhoria (Cálculo Payback, elaboração de um cronograma físico financeiro e forma de apresentação para a alta direção). Exercícios serão feitos em grupos. Exemplo simulações: Implantação de um Processo de Peletização, Implantação de um processo de desativação de soja, Implantação/compra de um moinho, Implantação de mesa densimétrica, etc. Temas serão escolhidos com base nos interesses dos participantes.
  14. Apresentação dos trabalhos em grupos dos projetos de melhoria e debates práticos. Críticas, sugestões, melhorias, experiências individuais práticas, etc.
  15. Apresentar e debater um modelo base de check list para diagnóstico de fábrica de rações.
  16. Encerramento: avaliação, dúvidas, sugestões e entrega certificado.

***Obs.: A proposta do curso é de 32 hs aula. Os temas acima foram divididos em tempos aproximados para as 32 horas de aula. Caso sobre tempo, temas apresentados na planilha do programa serão escolhidos pelos participantes.***

#### **Currículo Acadêmico do Instrutor:**

##### **Antonio Apércio Klein**

- 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 Agrônômica (UFPEl – 1982).

#### **Palestrantes Convidados: Ainda a definir**

- Recursos Humanos: Acerte
- Automação da Fábrica de Rações: AGPR5

**Duração:**

- 32 horas.

**Investimento: R\$ 2.250,00.**

- Neste valor estão incluídos material didático, certificado, almoços, 1 janta, coffee break

**Locais:**

- Local: Hotel Master Premium Royal. Porto Alegre – RS.
- Avenida Maranhão, 1061, Bairro São Geraldo. Fone: 30794700
- Para reservas: [reservas@masterhoteis.com.br](mailto:reservas@masterhoteis.com.br) – dar o nome do participante, data de entrada e saída e nome do evento: AGROPEC

**Datas e horários:**

- 08/07/19 – 14:00 hrs – 18:30hrs
- 09/07/19 – 07:30hrs – 18:30 hrs (detalhes a combinar com participantes)
- 10/07/19 – 07:30 hrs – 18:30 hrs
- 11/07/19 – 07:30hrs – 18:30hrs
- 12/07/18 – 07:30hrs – 12:00hrs

**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 25/06/19.**
- Com a ficha de inscrição preenchida a vaga estará previamente reservada. Sendo que a garantia da inscrição se dará mediante o pagamento total ou parcial da inscrição.
- O curso será realizado somente com +- 20 ou mais inscritos. Logo, os pagamentos começarão a ser aceitos assim que o curso for confirmado
- Os dados bancários serão enviados após o envio da ficha de inscrição.

**Dúvidas, sugestões ou mais informações:**

Rosani Calsing Klein: Email: [rosanicalsing@gmail.com](mailto:rosanicalsing@gmail.com);

Fone: 51 3907-1538 ou 51 99901-0282

Site: [www.agropeconsultoria.com.br](http://www.agropeconsultoria.com.br)