

Curso Intensivo em Gerenciamento da Fábrica de Ração

Ferramentas/técnicas de Gestão, Indicadores de Qualidade e de Produtividade, Gestão de Custos, Gestão de Pessoas, 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 e de pessoas e assim maximizar os resultados

Foco:

- Em gerenciamento da fábrica de rações, visando maximizar o uso dos ativos físicos, financeiros e de pessoas. Assim, aumentar a produtividade e melhorar os custos de forma a contribuir ao máximo para a lucratividade da empresa.

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 a 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 para gerenciamento das mesmas.
- **Abordagem:**
 - Ferramentas de Gestão da Qualidade
 - Principais Indicadores para uma fábrica de rações: Diagnóstico, Priorização, Implementação e Acompanhamento, Planos de Ação e Acompanhamento e Programa de melhoria contínua.
 - Custos: **Conceitos básicos, estrutura de custo, localização nos balanços, importância e seu desdobramento.** Exercícios práticos em grupos de diagnostico de custos e de criação de custo referencial para a área.
 - Pessoas: Desde o recrutamento até a formação de uma equipe diferenciada de trabalho. Como trabalhar em equipe, como motivar, reter, etc. Esse modulo será trabalhado pela empresa especializada em recursos humanos. **Empresa Acerte: www.acerters.com.br**
 - Projetos de melhoria: como classificar, 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 25 anos de experiência prática e em estudos, em relação aos tópicos propostos no programa, compartilhando mais de 400 slides em exposições e debates em sala de aula.

Público-alvo: Fábrica 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 Recursos Humanos.
- Nutricionistas;
- Técnicos de empresas de automação.
- Consultores na área;
- 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, 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 de 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). 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. Se necessário avançar um pouco mais no horário.
11. Automação da Fábrica de Rações: os objetivos, as dimensões gerais, níveis e interfaces, importância, como ferramenta para melhorar a gestão, aumentar a segurança e aumentar a produtividade dos processos, etc.
12. Automação: Apresentação da empresa "A". Objetivo: aprender como pensam e como fazem.
13. Automação: Apresentação da empresa "B". Objetivo: aprender como pensam e como fazem.
14. Automação: Apresentação da empresa "C". Objetivo: aprender como pensam e como fazem.
15. Mesa redonda sobre automação da fábrica de rações.
16. Gestão na Prática: Instrução de como classificar projetos e priorizar. Apresentação de um modelo prático de cálculo de Retorno do Investimento (Payback).
17. 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 de compra de um moinho, Implantação de mesa densimétrica, etc. Temas serão escolhidos com base nos interesses dos participantes.

18. Apresentação dos trabalhos em grupos dos projetos de melhoria e debates práticos. Críticas, sugestões, melhorias, experiências individuais práticas, etc.
8. Encerramento: avaliação, dúvidas, sugestões e entrega certificado.

Obs.: A proposta do curso é de 24 hs aula. Os temas acima foram divididos em tempos aproximados para as 24 horas de aula. Caso sobre tempo, os temas opcionais abaixo poderão ser abordados e neste caso serão escolhidos pelos participantes do curso em ordem de preferência.

Temas Opcionais do Programa:

- Conceitos básicos e introdutórios para a elaboração de um projeto de fábrica de rações (nova ou reformas) com base nos objetivos traçados de segurança alimentar, qualidade nutricional e produtividade/custos: Conceitos básicos de diagramação técnica, proposição de fluxogramas e layouts;
- Legislação Brasileira para boas práticas de fabricação: IN 04 e IN 65;
- Conceitos básicos de HACCP;
- Rastreabilidade;
- Automação da fábrica de rações: objetivos, vantagens, etc.;
- Contaminação Cruzada: Revisão dos principais pontos de atenção, diagnóstico e mitigação.

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:

- **Telma Esmerio**, Administradora de Empresas, Pós-graduada em Administração e Estratégia Empresarial, Pós-graduada em Pedagogia Organizacional, Autora do livro “Administrando com Magia”. Diretora da Acerte Assessoria Empresarial (www.acerters.com.br). Experiência de mais de 20 anos na área de Recursos Humanos e Consultoria Organizacional.

Duração:

- 24 horas (início terça-feira de manhã e término na quinta-feira à tarde).

Investimento: R\$ 2.250,00.

Locais:

- Hotel Master Premium Royal, Porto Alegre - RS.
-Av. Maranhão, 1061 - Bairro: São Geraldo
**(Haverá desconto especial para participantes do curso nas diárias do Hotel)
Fone: (51) 3079-4700

Datas e horários primeiro curso:

Datas e horários segundo curso:

- 27/04/16 – 8hrs – 18:30hrs
- 28/04/16 – 8hrs – 18:30hrs
- 29/04/16 – 8hrs – 18:30hrs
- 18/10/16 – 8hrs – 18:30 hs
- 19/10/16 – 8hrs – 18:30 hs
- 20/10/16 – 8hrs – 18:30 hs

Vagas/Inscrição e/ou Reserva de Vaga:

- Caso tenha interesse em participar e ainda não se inscreveu, responda ao e-mail com **a ficha de inscrição em anexo preenchida, até 24/03/16 (válido para primeira e segunda turma, obrigatoriedade apenas para a primeira turma em abril).**
 - ***Haverá uma segunda chamada para a segunda turma em julho de 2016, enquanto houver vagas.**
- Lembramos que as vagas são limitadas e com a ficha de inscrição preenchida a vaga estará previamente reservada. Sendo que a garantia da inscrição se dará mediante o pagamento.
- Os dados bancários serão enviados àqueles que enviarem a ficha de inscrição para os emails abaixo.

Dúvidas, sugestões ou mais informações:

Rosani: rosanicalsing@gmail.com; fone: 51 3907-1538 ou 51 9901-0282

Antônio Klein: Klein.agropec@gmail.com; fone: 51 3907-1538 ou 51 9977-1495