

**AGROPEC**

 Consultoria LTDA

**Curso Intensivo en Tecnología de Procesos y de Procesamiento de Alimentos Balanceados**

*Desde la recepción de materias primas hasta la entrega del alimento a la granja*.

 2019. ***Ordenado por Agropec Consultoria Ltda: www.agropeconsultoria.com.br***

**Capacitación:**

* Objetivo principal: Tecnología en Procesos y en Procesamiento de Alimentos Balanceados: Calidad y Productividad.
* Objetivo secundario: Gestión de Procesos de Fabricación de Alimentos Balanceados.

**Foco:**

* En tecnología de procesos de fabricación de alimentos balanceados para animales: Indicadores de Efecto, Tecnología, factores/causas determinantes que afectan los procesos y puntos críticos en cada proceso desde la recepción de materias primas hasta la entrega del alimento a la granja.
* Aves, cerdos y ganado.

**Objetivos del curso:**

Compartir, transferir y debatir conocimientos prácticos y teóricos, acumulados al largo de 30 años de experiencia en el sector y estudios hechos, en relación a los temas propuestos en el programa, compartiendo más de 500 diapositivas en presentaciones y discusiones en el curso.

**Público: Interesados en Fabricación de Alimentos Balanceados.**

* Los Administradores y Responsables por la Planta de Alimentos;
* Los Gerentes y Supervisores de producción;
* Los gerentes y supervisores de control de calidad;
* Los gerentes y supervisores de Ingeniería de Procesos;
* Los gerentes y supervisores de mantenimiento;
* Los nutricionistas;
* Los diseñadores de plantas nuevas fábricas y reformas (ampliaciones y modernización);
* Asesores;
* Decisores y compradores de equipos;
* Los fabricantes y vendedores de maquinaria y equipos;
* Los profesores y estudiantes.
* Otros profesionales que tienen relación con el área.

**Resumo contenido del programa:**

1. Introducción:
	* Bienvenidas y conceptos introductorios.
	* Las perspectivas para la industria de alimentos balanceados.
	* Requisitos de estructura e infraestructura y condiciones para el correcto funcionamiento de la planta de alimentos balanceados.
2. Calidad de las materias primas y conceptos generales de nutrición aplicados a la gestión de la planta de alimentos;
3. NIRS: uso y posibilidades de instalación (bancada o en línea) y su importancia económica en el proceso de fabricación de piensos.
4. Procesos que afectan todos los demás procesos de fabricación de piensos: transporte interno, factores de contaminación y de contaminación cruzada, y vectores de contaminación;
5. Muestreo en Plantas de Alimentos Balanceados: conceptos básicos (métodos, puntos, frecuencia a la recepción y en los procesos) y su importancia para el aseguramiento de la calidad del producto final y la gestión;
6. Recepción y procesamiento (preparación) de materias primas para el almacenamiento y uso. Manejo y plazos para almacenamiento de las materias primas: a granel, en bolsas y líquidos. Check list base para diagnóstico.
7. Proceso de Dosificación de sólidos y líquidos: Efectos esperados, requisitos de estructura y de instalación, diagramación de silos y balanzas, aforos / calibraciones, ……Check list base diagnóstico.
8. Mermas: Indicadores referenciales, conceptos, principales causas y formas de mitigación, evaluación y calculos.
9. Molienda: Objetivos, efectos esperados y su evaluación, tipos de molinos. Molinos a martillos: factores de molienda su comprensión y gestión; alimentación, cámara de molienda y aspiración; sistemas de molienda (pre y post molienda), sistemas complementarios (en fases, recirculados, ...), etc.. Check list base para diagnóstico.
10. Mezcla, manejo y adición de Micros ingredientes: Requisitos y efectos esperados, metodología y retos de la evaluación de la calidad de la mezcla, tipos de mezcladores, requisitos de instalación, los factores de mezcla y su gestión, cómo construir la curva de mezclado, manejo de la mezcladora: tiempos y secuencias de las adiciones, etc.. Check list base para diagnóstico.
11. Adición de Líquidos:
	* Los objetivos y efectos esperados (como saber se todo pasa bien), ventajas y desventajas, puntos de aplicación, requisitos previos, los factores para el diseño de sistemas (recepción y almacenaje; filtros, boquillas, tuberías, bombas). Check list base para diagnóstico.
	* Aplicación post pellets: desafíos y puntos críticos en relación al tema, etc. ;
12. Peletización: Efectos Esperados e indicadores referenciales, Ventajas y riesgos, calculo payback (costos x beneficios), entendiendo el proceso, aspectos pre-operacionales y operacionales (formulación, preparación, acondicionamiento, línea de vapor (criterios de dimensionamiento y el diseño), la gestión de vapor, cámara de prensado, etc.), enfriamiento/secado, trituración, evaluación de la calidad (equipos y métodos), etc. Check list base para diagnóstico.
13. Clase Práctica con el objetivo de revisar y debatir los conceptos teóricos durante el curso. La clase será realizada en una planta de premezclas y de alimentos balanceados que tiene prácticamente todos los procesos y en un nivel tecnológico muy bueno. Clase de un día.
14. Despacho y puntos de atención hasta la entrega del alimento en la granja.
15. Conceptos básicos para fabricación de pre mezclas: vehículos, diluciones, manejo, puntos de atención, .....
16. Debates, dudas, comentarios y otros puntos en relación a la clase teórica y practica.
17. Revisión de los indicadores de Efecto de cada proceso de fabricación (lo que no podemos olvidar)
18. Cierre: discusiones finales, dudas, sugerencias y evaluación.

Opcional: Martes a la noche: Automatización de Plantas de Alimentos Balanceados: Automatización de los procesos, automatización del control y gestión de los indicadores y gestión de interface con otros sistemas de control (SAP o otros).

**Currículo Académico del Instructor:**

**Antonio Apércio Klein**

* MBA en Logística y de Operaciones de Manufactura y de Servicios (UNISINOS – 2006)
* Postgrado en Gestión Empresarial (UNISINOS - 2003)
* Graduación Administración de Empresas (UNISINOS - 1996)
* Especialización en Fabricación de Alimentos Balanceados
	+ Feed Production Engineer (Swiss Institute Of Feed Technology – Swiss - 1995)
* Graduación Engeñaría Agronómica (UFPel – 1982).

**Oradores Invitados:**

* Dr. Vinícios Quadros: Gerente Nutrición de Elanco
* Dr. Felipe Soares: Responsable por el proyecto NIR en Cargill para Latino América.

Adicionar CV base/resumido = ver com eles

**Duración:** +- 36,5 horas (a partir del lunes por la tarde y termina el viernes al mediodía).

**Investimento: US$ 850,00.**

* En ese valor están inclusos material didáctico, certificado, almuerzos y coffee break. También los traslados del aeropuerto de Porto Alegre hasta en hotel donde será realizado el curso y para la clase prática.

**Local:**

* Ciudad de Lajeado – Rio Grande do Sul – Brasil – Hotel a confirmar

**Datas e horarios aproximados:**

* 23/09/19 – 2hrs (PM)– 7:00 hrs (PM)
* 24/09/19 – 7:30 (AM)– 6:30(PM) (opcional Automatización de Plantas: 06:45 – 08:15(PM)
* 25/09/19 – 7:30 (AM) – 06:45 (PM)
* 26/09/19 – 7:30 (AM) – 6:30(PM) (Aula practica – horario a combinar)
* 27/09/19 – 7:30 (AM) – 00:30 (PM)

**Vagas/Inscripción y/o Reserva de Vaga:**

* Si usted está interesado en participar, por favor responder al correo electrónico con el formulario de inscripción adjunto lleno hasta el 10/09/19. La inscripción también puede ser hecha por el sitio web: www.agropeconsultoria.com.br
* Con el formulario de inscripción lleno se puede reservar la vaga. La garantía de participación se hará únicamente mediante el pago parcial o total de la inscripción. El pago puede ser hecho también directo en Brasil – en ese caso comunicar esa opción.
* Se enviarán los datos bancarios para el pago para los que envíen el formulario de inscripción.
* Observación: El curso solamente ser hecho se un número mínimo de participantes se inscribieren.

**Dudas, sugerencias o más información:**

Rosani Calsing Klein:

Correo: rosanicalsing@gmail.com;

Fone: + 55 51 3907-1538 o + 55 51 99901-0282