

25/09/2023 A 27/09/2023 DE 2023

SÃO PAULO - SP OU ONLINE VIA ZOOM

Curso intensivo em

PELETIZAÇÃO

com Antonio Klein



SOBRE O CURSO

Um curso sobre o processo de peletização e sobre demais tratamentos térmicos (expansão). Será para quem quer se aprofundar neste processo.

No cursos será repassado todos os conceitos acumulados na literatura prática pelo consultor durante toda a sua vida profissional.

Serão cerca de 25 horas de conceito, debates sobre este processo tão complexo que ainda não é totalmente elucidado, mas já tem muita informação.



ANTONIO KLEIN

- Engenheiro agrônomo
- MBA em logística e operações de manufatura e de serviços (UNISINOS - 2006)
- Pós-graduação em gestão empresarial (UNISINOS - 2003)
- Administração de empresas (UNISINOS - 1996)
- Feef Production Engineer (SWISS INSTITUTE OF FEED TECHNOLOGY – SUÍÇA - 1995)
- Engenharia Agronômica (UFPEL – 1982)

Conteúdo do Programa

Curso corrido de 3 dias | 25 horas

25.09.2023 - manhã

08:00 - 08:15 | Boas vindas, introdução ao Curso

08:15 - 10:00 | Parte I: Introdução, Efeitos Esperados, Vantagens e Riscos e Calculo Payback

10:00 - 10:30 | Intervalo Café

10:30 - 11:30 | Parte I: exercício prático

11:30 - 12:00 | Parte II: 2.1 - Tipos e usos de tratamentos térmicos na industria de rações

12:00 - 12:30 | Parte II: 2.2 - Entendendo o processo: Variáveis determinantes e sua influencia sobre os nutrientes, microbiologia e qualidade física

12:30 - 14:00 | Intervalo para Almoço

25.09.2023 - tarde

14:00 - 15:00 | Parte II: 2.2 - Entendendo o processo: Variáveis determinantes e sua influencia sobre os nutrientes, microbiologia e qualidade física (continuação)

15:00 - 15:30 | Parte II: 2.3 - Entendendo a ação e a importancia das variáveis determinantes sobre as partículas e os microrganismos

15:30 - 16:00 | Parte II: 2.4 - Entendendo a influencia e a importancia das matérias primas e dos aglutinantes sobre o processo. Pontos de atenção para determinadas matérias primas/nutrientes

16:00 - 16:30 | Intervalo Café

16:30 - 17:00 | Parte II: 2.4 - Entendendo a influencia e a importancia das matérias primas e dos aglutinantes sobre o processo. Pontos de atenção para determinadas matérias primas/nutrientes (continuação)

17:00 - 17:45 | Parte II: 2.5 - Entendendo a influencia e a importancia da preparação das matérias primas para o processo e moagem na câmara

17:45 - 18:00 | Parte III: Acondicionamento: 3.1 - Vapor: conceitos, efeitos esperados, fatores determinantes

18:00 - 18:30 | Parte III - 3.2 - Vapor: conceitos e compreensão da termodinâmica aplicada, construção da linha (árvore) de vapor: instrumentos e sua disposição, calculos para o dimensionamento dos instrumentos e tubulação, exemplos de linhas de vapor, check list para diagnóstico

Conteúdo do Programa

Curso corrido de 3 dias | 25 horas

26.09.2023 - manhã



07:30 - 09:30 | Parte III: 3.2 - Vapor: conceitos e compreensão da termodinâmica aplicada, construção da linha (árvore) de vapor: instrumentos e sua disposição, calculos para o dimensionamento dos instrumentos e tubulação, exemplos de linhas de vapor, check list para diagnóstico (Continuação)

09:30 - 10:00 | Parte III: 3.3 - Retorno de finos: conceitos, alternativas e pontos de atenção

10:00 - 10:30 | Intervalo Café

10:30 - 11:30 | Parte III: exercício prático

11:30 - 12:00 | Parte III: 3.5 - Acondicionamento: conceitos, efeitos esperados, variáveis usadas, termodinâmica aplicada, tipos e modelos de condicionadores, configurações possíveis para cada tipo de ração, inovações tecnológicas e acessórios, check list para diagnóstico

12:30 - 14:00 | Intervalo para Almoço

26.09.2023 - tarde



14:00 - 15:00 | Parte III: 3.5 - Continuação

15:00 - 16:00 | Parte IV: Câmara de Prensagem: 4.1 - Conceitos, efeitos esperados, entendendo o processo e fatores determinantes, conhecendo e entendendo a função e as especificações dos componentes que compõem a câmara e sua adequação para diferentes fórmulas, entendendo as interações e as alternativas das regulagens para prensas que não tem estrutura adequada para a ração que se deseja produzir ou como fazer possíveis ajustes em linhas onde se deseja produzir fórmulas com requerimentos diferentes de estrutura, check list para diagnóstico da câmara e um diagnóstico com fotos base muitos diagnósticos

16:00 - 16:30 | Intervalo Café

16:30 - 17:30 | Parte IV: Câmara de Prensagem: 4.1 Continuação

17:30 - 18:30 | Parte IV: 4.2 - Calculos e simulações de potenciais de produção com diferentes objetivos e diferentes rações, tabela resumo com referenciais de estrutura e operação para os principais tipos de formulas usadas no Brasil = entendendo porque as prensas deveriam ser diferentes para diferentes aplicações ou tipos de ração

Conteúdo do Programa

Curso corrido de 3 dias | 25 horas

27.09.2023 - manhã



08:00 - 08:30 | Parte IV: 4.2 - Calculos e simulações de potenciais de produção com diferentes objetivos e diferentes rações, tabela resumo com referenciais de estrutura e operação para os principais tipos de formulas usadas no Brasil = entendendo porque as prensas deveriam ser diferentes para diferentes aplicações ou tipos de ração (continuação)

08:30- 09:30 | Parte IV: 4.3 - Acessórios para a câmara e inovações tecnológicas

09:30- 10:00 | Parte IV:4.4 - Principais problemas, principais causas e possíveis contramedidas para mitigar problemas na câmara

10:00 - 10:30 | Intervalo Café

10:30 - 12:30 | Parte V: Operação da prensa: Fatores operacionais, o que podemos e devemos controlar, quais os principais testes que podem e/ou que deveriam ser feitos no dia a dia, simulação de teste

12:30 - 13:30 | Intervalo para Almoço

27.09.2023 - tarde



13:30 - 15:30 | Parte VI: Secagem/resfriamento: 6.1: Efeitos esperados, conceitos e compreensão do processo, termodinâmica aplicada, tipos de resfriadores e suas especificações técnicas, aspectos de instalação e operacionais, inovações tecnológicas aplicadas

15:30 - 16:00 | Parte VI: Trituramento (produção de triturados)

16:00 - 16:30 | Intervalo Café

16:30 - 18:00 | Controle de Qualidade aplicada: Principais efeitos esperados com os indicadores referenciais, amostragem, equipamentos e uso, novas tecnologias para controle do processo em linha, principais impactos e riscos para a qualidade desde a saída do processo até chegar no comedouro

18:00 - 18:30 | Parte II: 2.5 - Entendendo a influencia e a importancia da preparação das matérias primas para o processo e moagem na câmara

17:45 - 18:00 | Perguntas, dúvidas e encerramento

O QUE ESTÁ INCLUSO?

PRESENCIAL

- Material didático digital
- Certificado
- Almoço
- Coffee Break

- Opcional: oportunidade de aderir material impresso para receber no dia do encontro

DIGITAL

- Material didático digital
- Certificado

- Transmissão: via Zoom

Gerenciamento da Fábrica de Ração

Um curso ministrado pela Agropec
Consultoria que em 2023 se uniu à ebdi para
contribuir com a realização dos encontros.

