

TRILHA 02

JABPFRO4.0 - Pré-Moagem, Moagem e Remoagem, Mistura, Dosagem de Líquidos e Expedições com Gemba Mill

1º dia | Segunda-feira

Item	Período	Tema da Trilha
1	08:30 - 08:45	Recepção - Boas-vindas.
2	08:45 - 10:00	Recepção - Fala da Direção.
	10:00 - 10:15	Intervalo café.
3	10:15 - 11:15	Conceito de peneiramento e limpeza de matérias-primas, aplicação de separadores magnéticos, aspiração na moagem, separadores de impurezas e finos peletização, conceito e aplicação de filtros.
4	11:15 - 12:40	Conceito de transporte mecânico e pneumático, aplicações e erros frequentes, determinar onde encontrar elementos de transporte mecânico na produção de uma fábrica e armazém. Redlres, elevadores, transportes por correia.
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço.
5	13:40 - 14:40	Função do pré misturador Função de pré peneiramento Conceito de diminuição de tamanho por espécie, recomendações de DGM e DPG por espécies.
6	14:40 - 15:40	Aplicações de peneiras, dimensionamento de moinhos, inversor de frequência para moinhos, dimensionamento de peneiras.
	15:40 - 15:55	Intervalo café.
7	15:55 - 18:00	Análise de DGM (granocal) prática. (Será realizado no prédio da mecânica) Utilizar o BPF para atividades.
8	18:30 - 18:30	Gamificação.

2º dia | Terça-feira

Item	Período	Tema da Trilha
9	07:30 - 09:30	Moagem Conceitual Moinhos Rolos.
	09:30 - 09:45	Intervalo café.
10	09:45 - 11:45	Moagem Conceitual Moinhos de Martelos.
11	11:45 - 12:40	Conceito de aspiração/filtros.
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço.
12	13:40 - 15:40	Moagem prática 01: Avaliação de desgaste de martelo - vida útil; Avaliação de eixo com desgaste - vida útil; Avaliação de telas - vida útil.
	15:40 - 15:55	Intervalo café.
13	15:55 - 16:25	Parâmetros de Moinhos: Moagem.
		Moagem prática 02: Avaliação de desgaste de martelo - vida útil; Avaliação de eixo com desgaste - vida útil; Avaliação de telas - vida útil.
14	16:25 - 17:25	
15	17:25 - 18:00	Gamificação.
16	18:00 - 19:30	Prova 01 - Moagem.

3º dia | Quarta-feira

Item	Período	Tema da Trilha
17	07:30 - 08:40	Mistura gravimétrica e volumétrica.
18	08:40 - 09:30	Conceito de tempo de mistura, seco, úmido.
	09:30 - 09:45	Intervalo café.
19	09:45 - 10:15	Módulo Gemba - Mistura.
20	10:15 - 10:45	Tipos de misturadores e tempos e tempos de mistura.
21	10:45 - 11:45	CV de mistura: como analisar e quais as dificuldades para o bom CV.
22	11:45 - 12:40	Fator de desmistura, quando ocorre e porquê. Adição de líquidos no misturador, conceito de adição gravimétrica e volumétrica no misturador.
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço.
23	13:40 - 14:40	Regulagem de bicos, tempo conceito do melhor tempo de adição.
24	14:40 - 15:40	Prática para os 7 desperdícios do Lean: Como reduzir as perdas e otimizar recursos (Cenário 01).
	15:40 - 15:55	Intervalo café.
25	15:55 - 16:55	Prática para os 7 desperdícios do Lean: Como reduzir as perdas e otimizar recursos (Cenário 03).
26	16:55 - 17:25	Gamificação.
27	17:25 - 18:55	Prova 02 - Mistura.
28	18:55 - 20:30	Reciclagem da Trilha 01 - Recebimento, Transilagem e Dosagem de Sólidos.

4º dia | Quinta-feira

Item	Período	Tema da Trilha
29	07:30 - 09:30	Contaminação cruzada no misturador, verificação de vazamentos.
	09:30 - 09:45	Intervalo café.
30	09:45 - 10:45	Conceito de manutenção e ajustes de pás de misturadores.
31	10:45 - 12:40	Tempo de pátio. Conceito de segregação durante o transporte. Conceito de quebra de pelete na descarga. Conceito de tempos de descarga de ração a granel no silo do produtor.
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço.
32	13:40 - 14:10	Vista no prédio da mecânica - Silos Caminhão.
33	14:10 - 14:40	Módulo Manutenção GEMBA MES.
34	14:40 - 15:40	Conceito de OEE - Overall Equipment Effectiveness (Eficiência Global do Equipamento).
	15:40 - 15:55	Intervalo café.
35	15:55 - 17:15	Conceito de OEE - Overall Equipment Effectiveness (Eficiência Global do Equipamento).
36	17:15 - 17:45	Gamificação.
37	17:45 - 19:15	Prova 03 - Dosagens de Líquidos e Expedições.
38	19:15 - 20:45	Reciclagem da Trilha 01 - Recebimento, Transilagem e Dosagem de Sólidos.

5º dia | Sexta-feira

Item	Período	Tema da Trilha
39	07:30 - 08:30	BPF (Boas praticas de fabricação). ASAP (Ambiente sincronizado de acompanhamento de processo).
40	08:30 - 09:30	Revisão da Prova 01 - Moagem.
	09:30 - 09:45	Intervalo café.
41	09:45 - 11:00	Revisão da Prova 02 - Mistura.
42	11:00 - 12:40	Revisão da Prova 03 - Dosagens de Líquidos e Expedições.
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço.
43	13:40 - 15:00	Case de Sucesso Painel de discussão.
	15:00 - 15:15	Intervalo café.
44	15:15 - 16:30	Entrega dos diplomas e fotos.