1° dia | Segunda-feira

Item	Período	Tema da Trilha
1	08:30 - 08:45	Recepção - Boas-vindas
2	08:45 - 09:00	Recepção - Fala da Direção
3	09:00 - 10:00	Geradores de vapor
	10:00 - 10:15	Intervalo café
4	10:15 - 12:30	Tipos de calderias, diagramas de sistema de vapor, manutenção do sistema de vapor, aplicações de purgadores, separadores de água, válvulas de pressão e temperatura
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço
5	13:40 - 15:30	Bioseguridade em fábrica de rações: conceito de área limpa e área suja, aplicação de anti-salmonela, conceito de temperatura na peletização
	15:30 - 15:45	Intervalo café
6	15:45 - 17:15	Pontos Críticos de Contaminação aplicados ao processo de ração: conceito de locais para análise de salmonela e entero-bactérias, tempo de análise
7	17:15 - 18:15	Como usar o módulo de laboratório para controle da qualidade (salmonela e entero Bacterias)

2° dia | Terça-feira

Item	Período	Tema da Trilha
8	08:00 - 10:00	Condicionamento de rações: Conceitual de aplicação de tempo de condicionamento, retentores, HI-MIX, HOT-STARTER
	10:00 - 10:15	Intervalo café
9	10:15 - 11:30	Conceito de funcionamento de Expander, vantagens, desvantagens, pós pelet para aplicação de enzimas
10	11:30 - 12:40	Conceito e metodo de análise de Pelet: locais para análise, ponto para análise da máquina, pontos de análise cliente final
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço
11	13:40 - 15:30	Introdução a Peletização: influenciadores para uma boa peletização, moagem, mistura, líquidos, estágios antes da peletização
	15:30 - 15:45	Intervalo café
12	15:45 - 16:45	Definições de termos técnicos: matriz, rolos, regulagens de rolos automáticas, regulagens de rolos manual
13	16:45 - 18:00	Tecnologia da peletização: overiew de estágios que antecedem a peletização. Influências nos parâmetros de máquina

3° dia | Quarta-feira

Item	Período	Tema da Trilha
14	08:00 - 10:00	Design de peletizadoras: tipos e formas de peletizadoras, dupla peletização, formas de tração
	10:00 - 10:15	Intervalo café
15	10:15 - 11:15	Design de peletizadoras: tipos e formas de peletizadoras, dupla peletização, formas de tração
16	11:15 - 12:40	Formas de operação de peletização: operação manual e automação para peletizadoras
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço
17	13:40 - 14:30	Parametrização peletização MES
18	14:30 - 15:30	Definições de vapor para peletização: úmido, saturado e super saturado
	15:30 - 15:45	Intervalo café
19	15:45 - 16:45	Custos embutidos na peletização: matriz, rolos, possíveis controles para a vida da matriz, rolos e rolamentos
20	16:45 - 18:00	Raspadores, defletores funções quando e por que trocar, qual a influência no desgaste dos rolos, matriz e desempenho da máquina

4° dia | Quinta-feira

Item	Período	Tema da Trilha
21	08:00 - 10:00	Resfriamento: tipos de resfriadores, conceito de velocidade de ar, aplicação de dumper e inversor de frequência
	10:00 - 10:15	Intervalo café
22	10:15 - 12:40	Parâmetros de resfriamento, umidade relativa do ar, problemas com condensação de ar no resfriamento, conceito do diagrama de MOLLIER
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço
23	13:40 - 15:30	Conceito de Desidratação do Pellet: Pellet seco e Pellet úmido, descarga e camada do resfriador como regular e quais possíveis problemas ao regular de forma errada, temperatura de descarga do resfriador x temperatura ambiente
18	15:45 - 18:00	Avaliação

5° dia | Sexta-feira

Item	Período	Tema da Trilha
37	08:00 - 09:30	Gemba Manutenção - Demonstração de Aplicação
	09:30 - 09:45	Intervalo café
38	09:45 - 11:00	Gemba Manutenção - Demonstração de Aplicação
39	11:00 - 12:40	BPF - Aplicações na Manutenção
	12:40 - 13:40	Intervalo almoço
40	13:40 - 15:00	Case de Sucesso | Painel de discussão
	15:00 - 15:15	Intervalo café
41	15:15 - 16:30	Entrega dos diplomas e fotos