

Programa de formação de agricultores: calendário de cursos 2003

EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Folheto / 2003

Cód. Acervo: 34994

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/34994>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:13

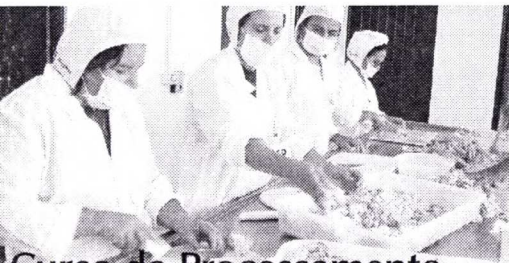
O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

18/03



Curso de Processamento Artesanal de Carne Suína



Curso Qualidade do Leite



Curso Gado Leiteiro



Curso Gerenciamento da Propriedade Agrícola



Curso de Mecanização Agrícola



Curso de Mercado e Comercialização de Frutos de Mesa



Curso de Plantas Medicinais Aromáticas e Condimentares



Curso Fruticultura Básica

18/03 de Agricultores Calendário de Cursos 2003

Programa de Formação



Centro Regional de Formação Profissional de Agricultores de Nova Petrópolis
CETANP



EMATER/RS
Convênio:
Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Agricultura e Abastecimento



ASSOCIAÇÃO SULINA DE CRÉDITO E ASSISTÊNCIA RURAL
ASCAR



Governo do Rio Grande do Sul
ESTADO QUE TRABALHA UNIDO

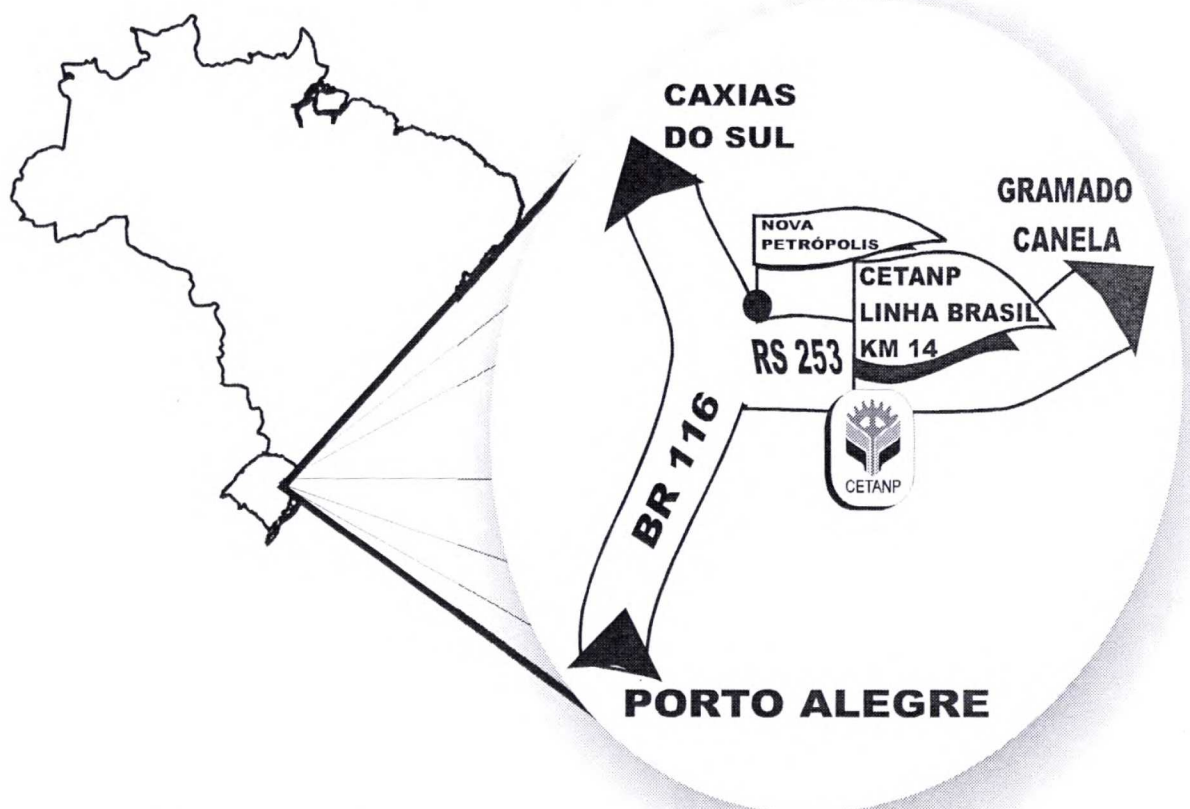
O que é o CETANP?

O CETANP é um Centro de Formação Profissional que oferece ótimas oportunidades para você agricultor aprender novas tecnologias e, além disso, proporciona condições de pernoite e alimentação no próprio local do curso. Você paga somente o pernoite e as alimentações.

NOSSO TELEFONE/FAX:

054-298-8037 ou 298-8124 - CETANP - Nova Petrópolis

Como chegar ao CETANP?



NOSSO ENDEREÇO:

**Centro Regional de Formação Profissional de Agricultores de Nova Petrópolis-
CETANP**

RS 235 - km 14 - Linha Brasil - Caixa Postal 101

CEP: 95.150.000 - Nova Petrópolis/RS

Fone: (054) 298-8037 ou (054) 298-8124-e-mail:cetanp@royalnet.com.br

A FORMAÇÃO DE AGRICULTORES É UMA ATIVIDADE CONJUNTA

A Secretaria da Agricultura e Abastecimento e EMATER desenvolvem atividades de formação juntamente com as seguintes instituições em Nova Petrópolis:

PARCEIROS:

- _ Prefeitura Municipal de Nova Petrópolis;**
- _ Cooperativa Agropecuária de Nova Petrópolis Ltda.: COAPEL;**
- _ SICREDI - PIONEIRA;**
- _ Escola Técnica Cenecista Bom Pastor;**
- _ Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Nova Petrópolis e Picada Café;**
- _ Associação Educacional Linha Brasil;**
- _ Prefeitura Municipal de Picada Café;**

Onde e Como se inscrever?

As inscrições para participar dos Cursos poderão ser feitas nos Escritórios Municipais da EMATER-RS ou diretamente no CETANP.



GADO LEITEIRO

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO	24 a 28 de Março
SEGUNDO CURSO	12 a 16 de Maio
TERCEIRO CURSO	30 de Junho a 04 de Julho
QUARTO CURSO	15 a 19 de Setembro
QUINTO CURSO	13 a 17 de Outubro
SEXTO CURSO	10 a 14 de Novembro

CURSO DE GADO LEITEIRO

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 40 horas

Segunda-feira

- 13:30 às 14:00 horas Abertura, Apresentação e Pré-teste.
14:00 às 14:15 horas Instalação da prática: Teste do consumo de volumoso conforme sua qualidade.
14:15 às 14:45 horas Problemas que afetam a exploração da pecuária leiteira.
Agricultura familiar e Sustentabilidade.
14:45 às 15:45 horas Análise do preço do leite.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 17:00 horas Desempenho ideal da vaca leiteira.
17:00 às 17:30 horas Exercício prático: Análise do desempenho da vaca leiteira.
17:30 às 18:00 horas Fisiologia da digestão - Prática.

Terça-feira

- 08:00 às 10:00 horas Alimentação da vaca leiteira.
10:00 às 10:15 horas Intervalo
10:15 às 12:00 horas Capacidade de produção de leite de alguns volumosos.
12:00 às 13:30 horas Almoço
13:30 às 14:30 horas Encerramento da prática - Consumo de volumoso.
14:30 às 15:00 horas Planejamento para a disponibilidade anual de volumosos.
15:00 às 16:00 horas Formulação de rações concentradas caseiras.
16:00 às 16:15 horas Intervalo
16:15 às 17:15 horas Uso correto de rações caseiras e do sal mineral.
17:15 às 18:00 horas Prática de estábulo: Manejo da ordenha.

Quarta-feira

- 08:00 às 08:45 horas Criação correta das terneiras e novilhas.
08:45 às 09:15 horas Secagem da vaca leiteira.
09:15 às 10:00 horas Cuidados especiais nos 100 primeiros dias da lactação.
10:00 às 10:15 horas Intervalo
10:15 às 12:00 horas Higiene da ordenha. Prevenção de mamite. Qualidade do leite.
12:00 às 13:30 horas Almoço
13:30 às 14:30 horas Prática da condição corporal da vaca leiteira.
14:30 às 15:45 horas Manejo reprodutivo.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 17:00 horas Endo e ecto-parasitas – Controle biológico e por manejo.
17:00 às 18:00 horas Controle e prevenção de doenças do rebanho leiteiro.

Quinta-feira

- 08:00 às 09:00 horas Economicidade dos volumosos.
09:00 às 10:00 horas Alimentos conservados: silagem, pré-secados, feno e alimentos alternativos.
10:00 às 10:15 horas Intervalo
10:15 às 12:00 horas Produção de forrageiras e Pastejo rotativo.
12:00 às 13:30 horas Almoço
13:30 às 15:45 horas Visita a uma propriedade leiteira.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 18:00 horas Análise técnica da propriedade visitada.

Sexta-feira

- 08:00 às 09:00 horas Planejamento individual da propriedade.
09:00 às 09:45 horas Instalações mínimas visando o bem estar animal.
09:45 às 10:00 horas Intervalo
10:00 às 10:45 horas Administração da atividade leiteira – Fichas de controle.
10:45 às 11:15 horas Ficha Situação da Propriedade.
11:15 às 12:00 horas Resumo do curso, pós teste, avaliação e encerramento.
12:00 horas Almoço



QUALIDADE DO LEITE

- Ano 2003 -

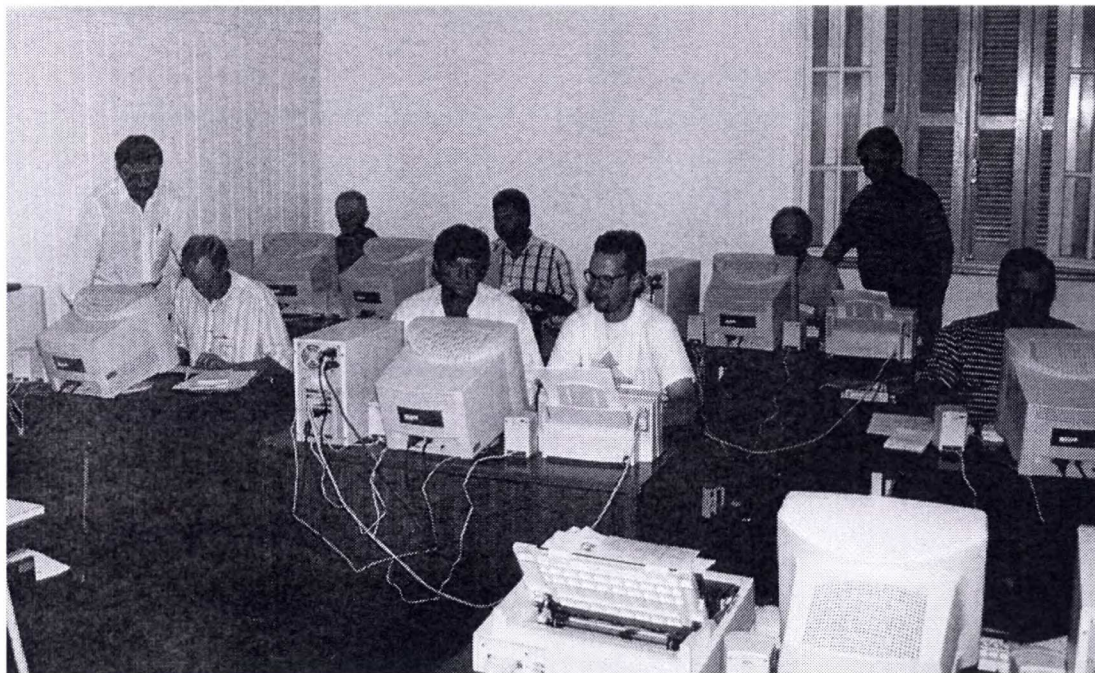
PRIMEIRO CURSO	19 de Março
SEGUNDO CURSO	20 de Março
TERCEIRO CURSO	23 de Abril
QUARTO CURSO	24 de Abril
QUINTO CURSO	21 de Maio
SEXTO CURSO	22 de Maio
SÉTIMO CURSO	11 de Junho
OITAVO CURSO	12 de Junho
NONO CURSO	15 de Julho
DÉCIMO CURSO	16 de Julho
DÉCIMO PRIMEIRO CURSO	20 de agosto
DÉCIMO SEGUNDO CURSO	21 de agosto
DÉCIMO TERCEIRO CURSO	03 de Setembro
DÉCIMO QUARTO CURSO	04 de Setembro
DÉCIMO QUINTO CURSO	22 de Outubro
DÉCIMO SEXTO CURSO	23 de Outubro



CURSO DE QUALIDADE DO LEITE

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 10 horas

08:00 às 08:30 horas	Abertura, Apresentações, Situação da Propriedade e Pré-teste
08:30 às 09:00 horas	Importância e Fatores de Qualidade no Leite
09:00 às 10:00 horas	O Ordenhador e a Rotina da Ordenha
10:00 às 10:15 horas	Intervalo
10:15 às 10:45 horas	Os Componentes da Ordenhadeira Mecânica
10:45 às 11:15 horas	Limpeza e Desinfecção da Ordenhadeira
11:15 às 11:30 horas	Resfriamento do Leite e Limpeza do Resfriador
11:30 às 12:00 horas	Medidas Preventivas da Mamite
12:00 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 14:30 horas	Práticas de Regulagem e Manutenção da Ordenhadeira
14:30 às 15:30 horas	Prática de Limpeza e Desinfecção da Ordenhadeira
15:30 às 16:00 horas	Prática de Instalação Correta da Ordenhadeira
16:00 às 16:15 horas	Intervalo
16:15 às 17:30 horas	Práticas de Ordenha e de Higienização Geral
17:30 às 18:00 horas	Pós-Teste, Avaliação e Encerramento



DIETAS PARA VACAS LEITEIRAS ALTA PRODUÇÃO À PASTO

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO

15 a 17 de Abril

SEGUNDO CURSO

09 a 11 de Julho

TERCEIRO CURSO

06 a 08 de Agosto

QUARTO CURSO

08 a 10 de Outubro



CETANP

CETANP- Centro Regional de Formação Profissional de
Agricultores de Nova Petrópolis



CURSO DE DIETAS PARA VACAS ALTA PRODUÇÃO A PASTO

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 20 horas

Quarta-feira:

13:30 às 14:00 horas	Abertura, Apresentação e Pré-teste e Situação da Propriedade
14:00 às 14:30 horas	Fundamentos da Alimentação
14:30 às 15:45 horas	Doenças Metabólicas, uso da fitoterapia na saúde animal
15:45 às 16:00 horas	Intervalo
16:00 às 17:00 horas	Prática de avaliação do peso e condição corporal
17:00 às 18:00 horas	Grupalização das vacas

Quinta-feira:

08:00 às 09:00 horas	Apresentação dos programas NRC e PFFR
09:00 às 09:45 horas	Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
09:45 às 10:00 horas	Intervalo
10:00 às 12:00 horas	Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
12:00 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 16:00 horas	Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
16:00 às 16:15 horas	Intervalo
16:15 às 18:00 horas	Prática de utilização dos programa NRC e PFFR

Sexta-feira:

08:00 às 10:00 horas	Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
10:00 às 10:15 horas	Intervalo
10:15 às 11:00 horas	Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
11:00 às 11:30 horas	Pós-Teste, Avaliação e Encerramento
11:30 horas	Almoço



MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO	24 a 28 de Março
SEGUNDO CURSO	19 a 23 de Maio
TERCEIRO CURSO	23 a 27 de Junho
QUARTO CURSO	04 a 08 de Agosto
QUINTO CURSO	20 a 24 de Outubro
SEXTO CURSO	24 a 28 de Novembro

CURSO DE MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 40 horas

Segunda-feira

13:30 às 14:00 horas Informações iniciais – PRÉTESTE.
14:00 às 15:30 horas Aula teórica: Motor 4 tempos.
15:30 às 15:45 horas Intervalo
15:45 às 17:00 horas Aula teórica: Sistema de Lubrificação e óleos lubrificantes.
17:00 às 18:00 horas Aula teórica: Filtros de ar.

Terça-feira

08:00 às 09:00 horas Aula teórica: Sistema de Combustível diesel.
09:00 às 10:15 horas Aula teórica: Bateria e sistema elétrico.
10:15 às 10:30 horas Intervalo
10:30 às 11:15 horas Aula teórica: Refrigeração do Motor.
11:15 às 12:00 horas Aula teórica: Manutenção do eixo dianteiro.
12:00 às 13:30 horas Intervalo para almoço
13:30 às 15:45 horas Aula prática: Motor 4 T; Sistema de lubrificação; óleos lubrificantes;
filtros de ar; sistema de combustível diesel; bateria; sistema elétrico.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 18:00 horas Continuação da prática.

Quarta-feira

08:00 às 09:00 horas Aula teórica: Embreagem.
09:00 às 10:15 horas Aula teórica: Caixa, Diferencial, Redução final.
10:15 às 10:30 horas Intervalo
10:30 às 11:15 horas Aula teórica: Freios.
11:15 às 12:00 horas Aula teórica: Sistema hidráulico, engate 3 pontos
12:00 às 13:30 horas Intervalo para almoço
13:30 às 15:45 horas Aula prática: Refrigeração; manutenção eixo dianteiro, embreagem,
caixa, diferencial.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 18:00 horas Continuação da prática.

Quinta-feira

08:00 às 09:00 horas Aula teórica: Tomada de Força, Eixo cardan.
09:00 às 09:45 horas Aula teórica: Arados, Grades.
09:45 às 10:15 horas Aula teórica: Escarificador.
10:15 às 10:30 horas Intervalo
10:30 às 12:00 horas Aula teórica: Plantadora/adubadora.
12:00 às 13:30 horas Intervalo para almoço
13:30 às 15:45 horas Aula prática: Sistema hidráulico; Engate implementos: Tomada de Força;
Eixo cardan; arado; grade; escarificador; plantadora/adubadora.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 18:00 horas Continuação da prática.

Sexta-feira

08:00 às 10:15 horas Aula prática: continuação da prática.
10:15 às 10:30 horas Intervalo
10:30 às 11:30 horas Continuação da prática.
11:30 às 12:00 horas Avaliação final; Encerramento.



PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA I PRODUTOS COLONIAIS

(Copas, Pastas de torresmo, Torresmo prensado, Lingüiça colonial,
Salame colonial, Salsichão, Morcilha, Queijo de porco, Codeguin e Defumados)

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO	18 a 21 de Março
SEGUNDO CURSO	08 a 11 de Abril
TERCEIRO CURSO	06 a 09 de Maio
QUARTO CURSO	10 a 13 de Junho
QUINTO CURSO	24 a 27 de Junho
SEXTO CURSO	15 a 18 de Julho
SÉTIMO CURSO	23 a 26 de Setembro
OITAVO CURSO	07 a 10 de Outubro
NONO CURSO	21 a 24 de Outubro

CURSO DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA I

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 32 horas

Terça - Feira:

10:00 às 11:00 horas	Abertura. Apresentação e Pré-Teste
11:00 às 11:45 horas	Apresentação das Unidades didáticas do CETANP
11:45 às 13:30 horas	Intervalo - Almoço
13:30 às 14:00 horas	Introdução e apresentação do curso
14:00 às 15:30 horas	Microbiologia e técnicas de higienização
15:30 às 15:45 horas	Intervalo
15:45 às 16:30 horas	Origem e evolução dos suínos (qualidade da matéria-prima)
16:30 às 17:00 horas	Manejo do suíno para o abate
17:00 às 18:00 horas	Método de conservação dos alimentos.

Quarta-feira:

08:00 às 08:45 horas	Visualização em fita de vídeo das técnicas de abate.
08:45 às 09:30 HORAS	Zoonoses
09:30 às 09:45 horas	Intervalo
09:45 às 10:00 horas	Visualização da inspeção da carcaça
10:00 às 12:00 horas	Cortes da carne e classificação. Preparo das peças para defumação
12:00 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 16:00horas	Tempero dos defumados. Tempero das copas. Preparo da banha Fabricação da banha
16:00 às 16:15 horas	Intervalo
16:15 às 18:00 horas	Técnicas de preparo das massas do salame e lingüiça. Preparo de tripas

Quinta-feira:

08:00 às 09:00 horas	Conclusão da receita dos defumados
09:00 às 09:30 horas	Limpeza, cortes e amarração das tripas
09:30 às 09:45 horas	Intervalo
09:45 às 11:00 horas	Embutimento do salame e lingüiça
11:00 às 12:00 horas	Preparo dos ingredientes para a morcilha , queijo de porco e codeguim
12:00 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 14:00 horas	Retirada dos defumados
14:00 às 16:00 horas	Embutimento e amarração das copas Processamento e embutimento da morcilha, queijo de porco e codeguim
16:00 às 16:15 horas	Intervalo
16:15 às 18:00 horas	Elaboração da lingüiça toscana

Sexta - Feira:

08:00 às 09:30 horas	Agricultura familiar, agroindústria e sustentabilidade Legislação (SIM ,CISPOA, SIF)
09:30 às 10:00 horas	Intervalo (degustação dos produtos)
10:00 às 11:30 horas	Avaliação econômica dos produtos elaborados Pós-Teste. Avaliação do curso. Encerramento



PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA II

(Salame cracóvia, Salame milano, Salame italiano, Lingüiça mista, Lingüiça calabresa, Lingüiça frescal, Lingüiça toscana, Mortadela, Salsicha, Figadei, Patê e Formulações de Salmouras)

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO

27 a 30 de Maio

SEGUNDO CURSO

12 a 15 de Agosto

TERCEIRO CURSO

18 a 21 de Novembro



CETANP

CETANP- Centro Regional de Formação Profissional de
Agricultores de Nova Petrópolis



CURSO DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA II

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 32 horas

Terça - Feira:

10:00 às 10:30 horas	Abertura. Apresentação e Pré-Teste
10:30 às 11:45 horas	Reconstituição da cadeia do suíno
11:45 às 13:30 horas	Intervalo - Almoço
13:30 às 15:00 horas	Uso, cuidados e aplicação de aditivos em produtos cárneos
15:00 às 15:15 horas	Intervalo
15:15 às 18:00 horas	Cortes e classificação das carnes. Formulação e aplicação da salmoura.(copa, filé e costela)

Quarta-feira:

08:00 às 09:30 horas	Prevenção das toxoinfecções alimentares Controle de temperaturas-Faixa de segurança de temperaturas
09:30 às 09:45 horas	Atividade água e controle de umidade
09:45 às 10:00 horas	Intervalo
10:00 às 12:00 horas	Processamento do Salame tipo Italiano e Milano. E preparo do toucinho para banha.
12:00 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 15:30 horas	Processamento do salame Cracóvia. Processamento da lingüiça Mista.
15:30 às 15:45 horas	Processamento da lingüiça Calabresa. Processamento do Apresuntado
15:45 às 18:00 horas	Intervalo Processamento da Banha. Embutimento dos Salames e Lingüiças

Quinta-feira:

08:00 às 08:30 horas	Processamento da Mortadela.
08:30 às 09:00 horas	Processamento da Salsicha.
09:00 às 09:30 horas	Conclusão da receita do Apresuntado.
09:30 às 09:45 horas	Intervalo
09:45 às 10:15 horas	Técnicas de defumação.
10:15 às 10:45 horas	Embutimento da Copa.
10:45 às 12:00 horas	Preparo das peças para defumar e cozimento da salsicha.
12:00 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 15:45 horas	Cozimento da Mortadela, apresuntado e do Salame Cracóvia Processamento do Patê. Técnicas de Cozimento. Processamento da Lingüiça Frescal. Processamento da Lingüiça Toscana.
15:45 às 16:00 horas	Intervalo
16:00 às 17:00 horas	Embutimento das lingüiças frescas.
17:00 às 18:00 horas	Impermeabilização de produtos.

Sexta - Feira:

08:00 às 10:00 horas	Segurança alimentar. Tipos de mercado
10:00 às 10:30 horas	Degustação
10:30 às 12:00 horas	Avaliação econômica. Pós-Teste. Avaliação do curso. Encerramento.



TECNOLOGIA DE PREPARO E APLICAÇÃO DE PRODUTOS AGROECOLÓGICOS

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO	31 de Março a 04 de Abril
SEGUNDO CURSO	12 a 16 de Maio
TERCEIRO CURSO	14 a 18 de Julho
QUARTO CURSO	22 a 26 de Setembro

CURSO DE TECNOLOGIA DE PREPARO E APLICAÇÃO DE PRODUTOS AGROECOLÓGICOS

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 40 horas

Segunda-feira

- 13:30 às 14:00 horas Abertura e Pré-teste.
14:00 às 14:45 horas Missão Institucional.
14:45 às 15:45 horas Agricultura orgânica versus agricultura convencional.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 17:00 horas Manejo ecológico de pragas e doenças.
17:00 às 18:00 horas Processo de preparo de produtos ecológicos.

Terça-feira

- 08:00 às 09:45 horas Pulverizadores tratorizados. Componentes, limpeza, cuidados na aplicação de caldas ecológicas.
09:45 às 10:00 horas Intervalo
10:00 às 12:00 horas Regulagem de pulverizadores e cálculo da dosagem.
12:00 às 13:30 horas Almoço
13:30 às 15:45 horas Aula Prática: Preparo de caldas ecológicas.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 18:00 horas Continuação da prática

Quarta-feira

- 08:00 às 09:45 horas Pulverizadores costais: Componentes, limpeza, cuidados na aplicação de caldas ecológicas.
09:45 às 10:00 horas Intervalo
10:00 às 12:00 horas Aula Prática: Teste da tomada de força, velocidade do trator, caminho das caldas.
12:00 às 13:30 horas Almoço
13:30 às 15:45 horas Aula Prática: Bomba, manutenção do pulverizador de barras, teste de uniformidade de aplicação do pulverizador de barras.
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 18:00 horas Aula Prática: Pulverizador estacionário elétrico, dimensionamento de polias; continuação da prática.

Quinta-feira

- 08:00 às 09:00 horas Manutenção do atomizador.
09:00 às 09:45 horas Estudo sobre bicos.
09:45 às 10:00 horas Intervalo
10:00 às 12:00 horas Aula Prática: Manutenção do pulverizador costal, teste de uniformidade de aplicação
12:00 às 13:30 horas Almoço
13:30 às 15:45 horas Aula Prática: Regulagem de pressão e teste de vazão da bomba (método do campo, quantitest)
15:45 às 16:00 horas Intervalo
16:00 às 18:00 horas Aula Prática: Teste de perda de pressão, teste do manômetro, calibragem do pulverizador costal, teste de uniformidade de aplicação (pulverizador turbinado)

Sexta-feira

- 08:00 às 10:00 horas Legislação fitossanitária, prevenção de acidentes pessoais e ambientais
10:00 às 10:15 horas Intervalo
10:15 às 10:45 horas Pós-teste
10:45 às 11:30 horas Avaliação / Encerramento do curso.

OBS: Baseados no programa geral do curso poderão ser montados programas com tempo e conteúdo específico para cada interesse.



GERENCIAMENTO DA PROPRIEDADE AGRÍCOLA

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO

23 a 25 de Abril

SEGUNDO CURSO

15 a 17 de Outubro



CURSO DE GERENCIAMENTO DA PROPRIEDADE AGRÍCOLA

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 20 horas

Segunda-feira

- 13:30 às 16:00 horas Abertura. Apresentação. Expectativas. Pré-teste.
Problemas que afetam a agropecuária.
- 16:00 às 16:15 horas Intervalo
- 16:15 às 18:00 horas História da agricultura, agricultura tradicional, agricultura moderna,
revolução verde, agricultura sustentável, agroecologia, tendências.

Terça-feira

- 08:00 às 10:00 horas Tipologia de produtores: agricultores empresariais, agricultores
familiares de mercado, agricultores familiares de subsistência,
agricultores de tempo parcial, potencialidades e limitações de cada tipo.
- 10:00 às 12:00 horas Planejamento da propriedade agrícola: Fatores à considerar. -visita a uma
propriedade para levantamento de dados - levantamento patrimonial.
- 12:00 às 13:30 horas Almoço
- 13:30 às 14:00 horas Treinamento sobre o uso de calculadora
- 14:00 às 15:00 horas Sistematização e cálculo de índices dos dados da propriedade visitada,
análise dos fatores terra e capital, potencialidades e limitações de cada fator.
- 15:00 às 18:00 horas Planejamento do fator mão-de-obra, elaboração do calendário de
disponibilidade e necessidade.

Quarta-feira

- 08:00 às 10:00 horas Mercado agrícola; Composição, importância, tipos. Globalização.
- 09:00 às 10:00 horas Blocos econômicos. Organização rural como fator de acesso ao mercado.
Análise da cadeia de produção.
- 10:00 às 11:00 horas Contabilidade agrícola; Conceitos de receita, despesa, renda bruta total,
custos variáveis, margem bruta, custos fixos, lucro, prejuízo.
- 11:00 às 12:00 horas Trabalho de grupo: Anotações de receitas e despesas de uma propriedade.
- 12:00 às 13:30 horas Almoço
- 13:30 às 18:00 horas Exercícios práticos, cálculo da renda bruta total, custos variáveis,
margem bruta, custos fixos e do lucro.

Quinta-feira

- 08:00 às 09:00 horas Cálculo de juros agrícolas
- 09:00 às 10:00 horas Repetição dos exercícios com dados de outra propriedade para fixação.
- 10:00 às 10:15 horas Intervalo
- 10:15 às 11:30 horas Estabelecimento de tarefas para realizar nas propriedades de cada partici-
pante (planejamento da propriedade e montagem da contabilidade agrícola).



PLANTAS MEDICINAIS, AROMÁTICAS E CONDIMENTARES

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO	10 a 14 de Março
SEGUNDO CURSO	07 a 11 de Abril
TERCEIRO CURSO	26 a 30 de Maio
QUARTO CURSO	30 de Junho a 04 de Julho
QUINTO CURSO	11 a 15 de Agosto
SEXTO CURSO	29 de Setembro a 03 de Outubro
SÉTIMO CURSO	17 a 21 de Novembro



CETANP

CETANP- Centro Regional de Formação Profissional de
Agricultores de Nova Petrópolis



CURSO DE PLANTAS MEDICINAIS AROMÁTICAS E CONDIMENTARES

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA=40 horas

Segunda-feira:

13:30 às 14:20 horas	Abertura. Apresentação Instrutores. Apresentação Alunos - tarjetas com expectativas.
14:20 às 15:10 horas	Pré-teste. Apresentação do programa do curso. Conceitos de saúde. Resgate histórico – Alimentação, moradia, etc.
15:10 às 16:00 horas	Etnobotânica
16:00 às 16:10 horas	Intervalo
16:10 às 17:00 horas	Alimentação. Níveis de atenção de saúde
17:00 às 17:50 horas	SUS

Terça-feira:

08:00 às 08:50 horas	Conceitos: Plantas Medicinais, Plantas Aromáticas e Plantas Condimentares
08:50 às 09:40 horas	Princípios Ativos. Plantas Tóxicas
09:40 às 10:30 horas	Classificação Botânica e Origem. Identificação – Propriedades Terapêuticas
10:30 às 10:40 horas	Intervalo
10:40 às 12:10 horas	Identificação – Propriedades Terapêuticas
12:10 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 15:10 horas	Exsicatas
15:10 às 16:00 horas	Roteiro Consulta Bibliográfica - Trabalho em Grupo
16:00 às 16:10 horas	Intervalo
16:10 às 17:00 horas	Consulta Bibliográfica – Trabalho em grupo
17:00 às 17:50 horas	Apresentação e troca de experiências.

Quarta-feira:

08:00 às 08:50 horas	Formação de Ecossistemas. Triângulo Ambiental. Sucessão Vegetal - Formação do Solo.
08:50 às 9:40 horas	Plantas Recicladoras. Princípios de Agroecologia. Cultivo de PMAC
09:40 às 10:30 horas	Local. Solo. Época. Produção. Mudanças. Topografia. Espaçamento.
10:30 às 10:40 horas	Intervalo
10:40 às 11:20 horas	Vermicompostagem
11:20 às 12:10 horas	Controle Natural, pragas e doenças.
12:10 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 17:50 horas	Prática: Sucessão Vegetal - Plantas Recicladoras. Cultivo. Vermicompostagem. Transplante. Plantio, Caldas, limpeza canteiros.

Quinta-feira:

08:00 às 08:50 horas	Colheita. Secagem. Armazenagem.
08:50 às 09:40 horas	Prática de colheita e secagem.
09:40 às 10:30 horas	Preparo Caseiro: infusão, decocto, tintura, pomadas, xaropes, vinho, cristais, bala, sabão e tônico capilar
10:30 às 10:40 horas	Intervalo
10:40 às 12:10 horas	Continuação preparo caseiro
12:10 às 13:30 horas	Almoço
13:30 às 14:20 horas	Continuação preparo caseiro
14:20 às 17:50 horas	Preparo caseiro: Vinagre aromático, óleo aromático, manteiga aromática, sal aromático, farofa condimentada, molho, bolo salgado, trouxinha tempero, gersal.

Sexta-feira:

08:00 às 08:50 horas	Uso de Plantas Medicinais em animais
08:50 às 09:20 horas	Caminhada do Estudo de Plantas Medicinais no RS
09:20 às 10:10 horas	Legislação
10:10 às 10:30 horas	Mercado, comercialização e gestão. Formas Associativas
10:30 às 10:40 horas	Intervalo
10:40 às 11:20 horas	Pós –teste
11:20 às 12:00 horas	Avaliação expectativas. Entrega de certificados
12:00 horas	Almoço



MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTOS DE MESA

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO

24 a 27 de Junho

SEGUNDO CURSO

02 a 05 de Dezembro



CURSO DE MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTOS DE MESA

PROGRAMA - CARGA HORÁRIA = 32 horas

Canais de Distribuição:

Feiras livres

Atacado

Varejo

Entrega a domicílio

Exigências Legais de Mercado:

Classificação

Embalagens

Monitoramento de Resíduos

Qualidade da Fruta para o Mercado de Mesa:

Produção

Colheita

Pós-Colheita

Transporte

Frigo-Conservação

CONSUMO DE FRUTAS NO RS E BRASIL

ESTUDO DE MERCADO

OPORTUNIDADES E AMEAÇAS PARA FRUTAS DE MESA DO RS

CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E DE SISTEMA DE PRODUÇÃO

RASTREABILIDADE

CADEIAS PRODUTIVAS

CÂMARAS SETORIAIS

ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES

ESTRATÉGIAS PARA ENTRAR E SE MANTER NOS MERCADOS

Visita:

1. Beneficiamento, Embalagem e Frigo-Conservação de frutos
2. Atacado e Varejo



FRUTICULTURA BÁSICA

(Ameixa, Pêssego, Maçã, Pêra, Figo, Caqui, Kiwi e Marmelo)

- Ano 2003 -

PRIMEIRO CURSO

Módulo I : 08 a 11 de Julho
Módulo II : 07 a 10 de Outubro

SEGUNDO CURSO

Módulo I : 15 a 18 de Julho
Módulo II : 21 a 24 de Outubro

TERCEIRO CURSO

Módulo I : 05 a 08 de Agosto
Módulo II : 04 a 07 de Novembro

QUARTO CURSO

Módulo I : 19 a 21 de Agosto
Módulo II : 18 a 21 de Novembro



CURSO DE FRUTICULTURA BÁSICA

PROGRAMA

MÓDULO I - CARGA HORÁRIA = 30 horas *Práticas de Inverno*

Terça-feira

14:00 às 15:00 horas
15:00 às 16:00 horas
16:00 às 16:15 horas
16:15 às 18:00 horas

Abertura, apresentação e pré-teste
Introdução. Agricultura familiar e sustentabilidade.
Intervalo
Escolha do local. Coleta de amostra do solo.

Quarta-feira

08:00 às 10:00 horas
10:00 às 10:15 horas
10:15 às 12:00 horas
12:00 às 13:30 horas
13:30 às 16:00 horas
16:00 às 16:15 horas
16:15 às 18:00 horas

Variedades, polinizadoras e porta-enxertos.
Intervalo
Correção do solo. Fertilização do solo.
Almoço
Demarcação de curvas de nível. Construção de patamares e camalhões.
Intervalo
Preparo e plantio de muda.

Quinta-feira

08:00 às 10:00 horas

10:00 às 10:15 horas
10:15 às 12:00 horas
12:00 às 13:30 horas
13:30 às 16:00 horas
16:00 às 16:15 horas
16:15 às 18:00 horas

Controle de pragas e doenças. Tratos culturais.
Princípios Agroecológicos.
Intervalo
Condução de plantas novas.
Almoço
Adubação de inverno e manejo do solo.
Intervalo
Tratamento de Inverno.

Sexta-feira

08:00 às 10:00 horas
10:00 às 10:15 horas
10:15 às 11:00 horas
11:00 às 12:00 horas
12:00 horas

Poda e condução da planta.
Intervalo
Continuação da poda e condução da planta.
Avaliação e encerramento e pós-teste
Almoço



CETANP

CETANP- Centro Regional de Formação Profissional de
Agricultores de Nova Petrópolis



CURSO DE FRUTICULTURA BÁSICA

PROGRAMA

MÓDULO II - CARGA HORÁRIA = 30 horas *Práticas de Primavera e Verão*

Terça-feira

14:00 às 16:00 horas

16:00 às 16:15 horas

16:15 às 18:00 horas

Resumo do módulo I e depoimentos dos treinandos.

Intervalo

Sintomas de doenças e pragas. Caldas Ecológicas.

Programa de tratamento Fitossanitário.

Quarta-feira

08:00 às 10:00 horas

10:00 às 10:15 horas

10:15 às 12:00 horas

12:00 às 13:30 horas

13:30 às 16:00 horas

Preparo de caldas e Pulverização com canetas.

Intervalo

Pulverização com Turboatomizadores.

Almoço

Avaliação de sintomas de doenças e pragas a campo.

Monitoramento de pragas.

16:00 às 16:15 horas

16:15 às 18:00 horas

Intervalo

Manejo e adubação do solo. Adubação foliar. Reaplicação de calcário.

Quinta-feira

08:00 às 10:00 horas

10:00 às 10:15 horas

10:15 às 12:00 horas

12:00 às 13:30 horas

13:30 às 16:00 horas

16:00 às 16:15 horas

16:15 às 18:00 horas

Técnicas de condução de frutíferas.

Intervalo

Condução das frutíferas.

Almoço

Condição da condução de frutíferas.

Intervalo

Poda verde. Raleio.

Sexta-feira

08:00 às 10:00 horas

10:00 às 10:15 horas

10:15 às 11:00 horas

11:00 às 12:00 horas

12:00 horas

Pluviometria, tensiometria e técnicas de irrigação.

Intervalo

Ponto de colheita.

Avaliação e encerramento e pós-teste

Almoço

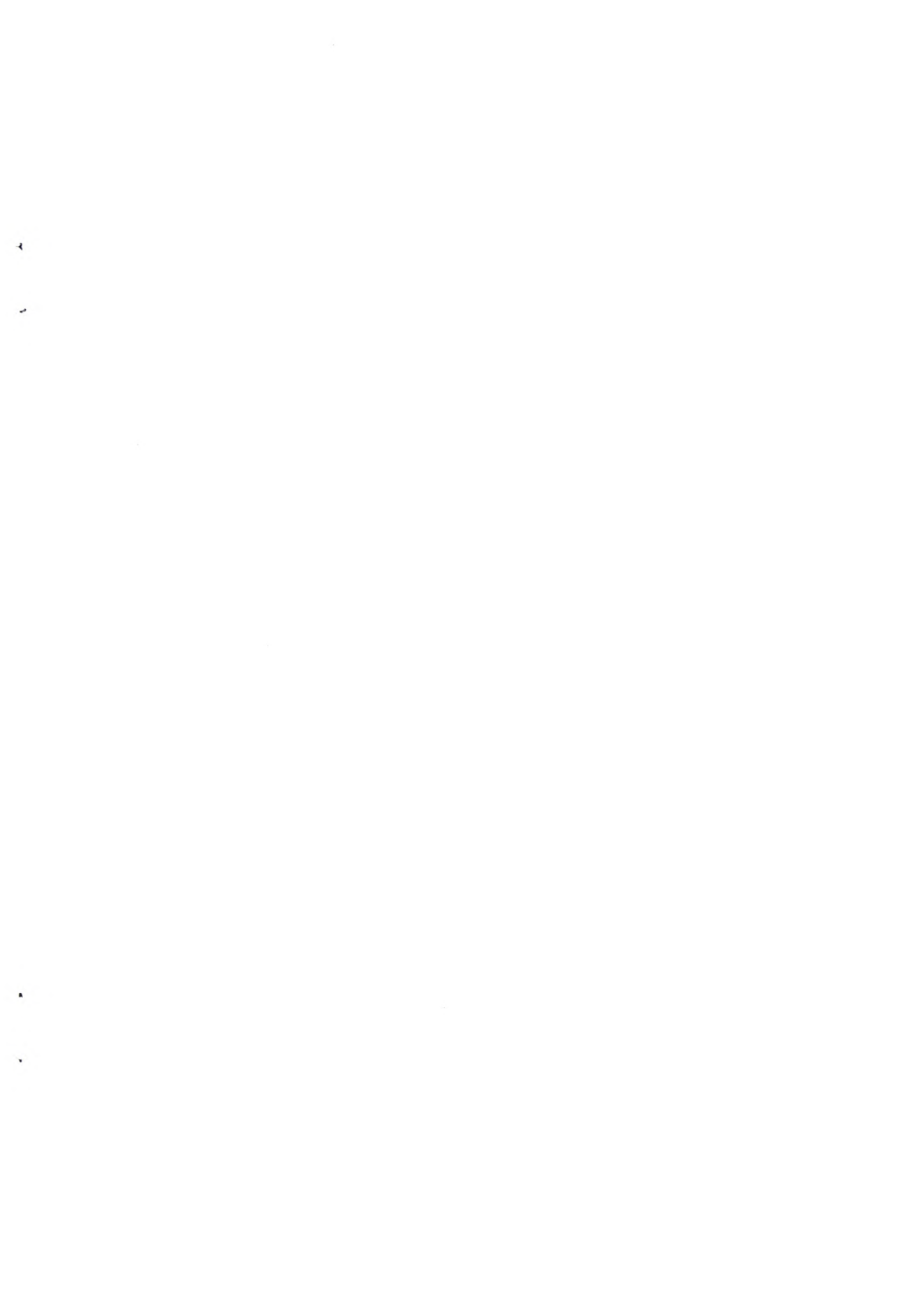


TABELA DE VALORES

UNIDADE DIDÁTICA	R\$	CARGA HORÁRIA
DIETAS PARA VACAS LEITEIRAS À PASTO	R\$ 90,00	20 horas/aula
PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA I	R\$ 120,00	32 horas/aula
PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA II	R\$ 120,00	32 horas/aula
FRUTICULTURA BÁSICA	R\$ 90,00	Mód I: 30 horas/aula Mód II: 30 horas/aula
GADO LEITEIRO	R\$ 110,00	40 horas/aula
GERENCIAMENTO AGRÍCOLA	R\$ 90,00	32 horas/aula
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA	R\$ 110,00	40 horas/aula
PLANTAS MEDICINAIS AROMÁTICAS E CONDIMENTARES	R\$ 110,00	40 horas/aula
PLANTIO DIRETO	R\$ 105,00	40 horas/aula
QUALIDADE DO LEITE	R\$ 20,00	10 horas/aula
TECNOLOGIA DE PREPARO E APLICAÇÃO DE PRODUTOS AGROECOLÓGICOS	R\$ 110,00	40 horas/aula
MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTOS DE MESA	R\$ 90,00	32 horas/aula

Observação: Nos valores acima estão incluídas todas as despesas do curso, alimentação e pernoites.





Produção e Impressão: EMATER-RS



EMATER/RS

Convênio:

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Agricultura e Abastecimento



ASSOCIAÇÃO
SULINA DE CRÉDITO E
ASSISTÊNCIA RURAL