

## 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.

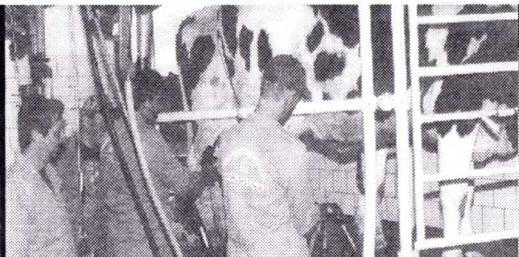
1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a 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](mailto: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**



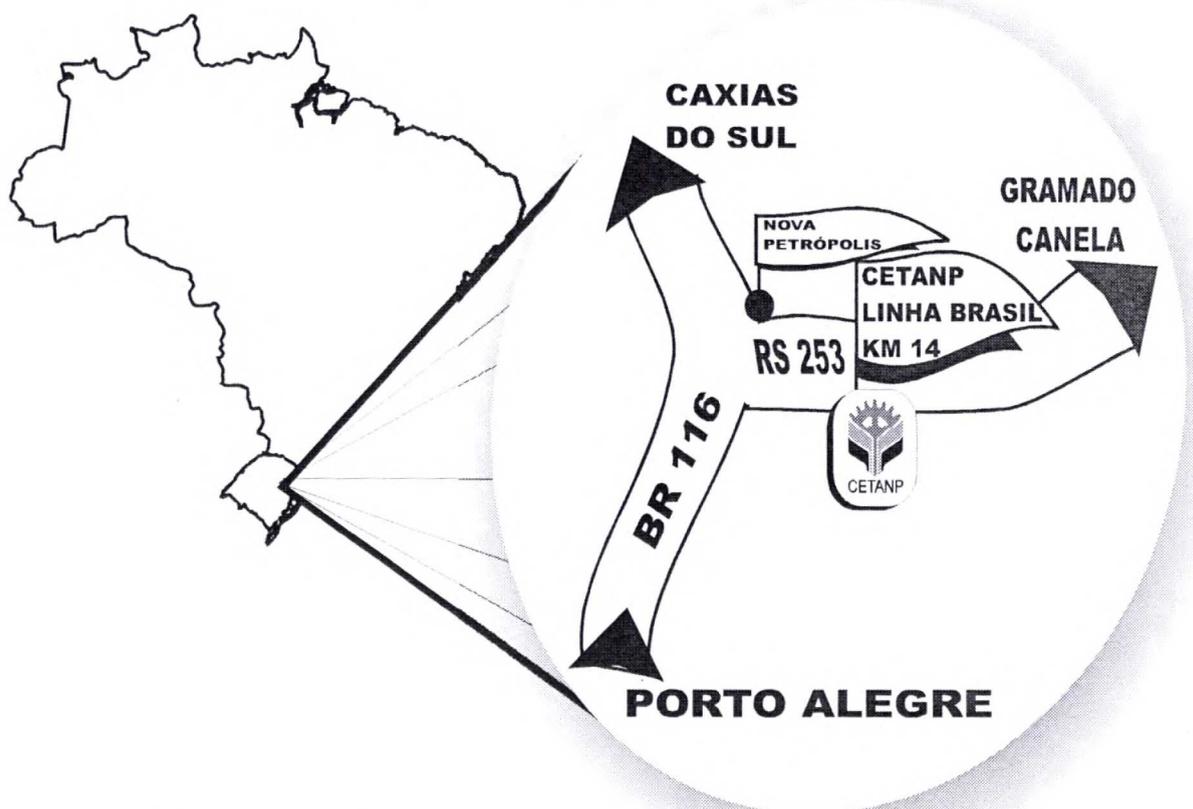
## O que é o CETANP?

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](mailto: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 -*

<b>PRIMEIRO CURSO</b>	24 a 28 de Março
<b>SEGUNDO CURSO</b>	12 a 16 de Maio
<b>TERCEIRO CURSO</b>	30 de Junho a 04 de Julho
<b>QUARTO CURSO</b>	15 a 19 de Setembro
<b>QUINTO CURSO</b>	13 a 17 de Outubro
<b>SEXTO CURSO</b>	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 -*

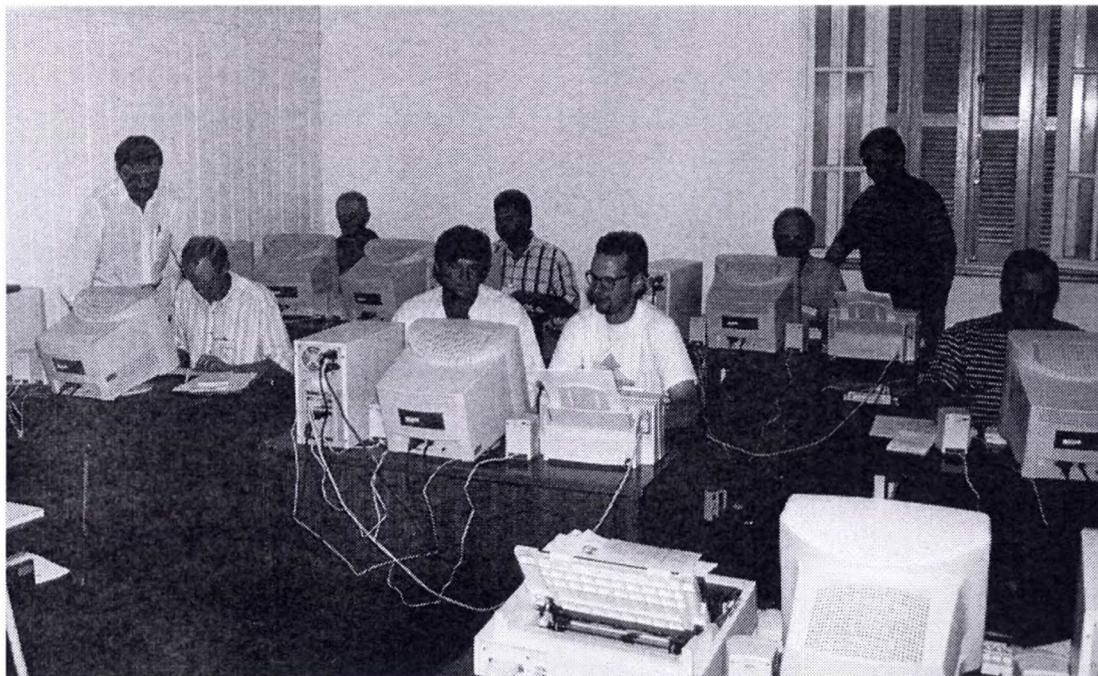
<b>PRIMEIRO CURSO</b>	19 de Março
<b>SEGUNDO CURSO</b>	20 de Março
<b>TERCEIRO CURSO</b>	23 de Abril
<b>QUARTO CURSO</b>	24 de Abril
<b>QUINTO CURSO</b>	21 de Maio
<b>SEXTO CURSO</b>	22 de Maio
<b>SÉTIMO CURSO</b>	11 de Junho
<b>OITAVO CURSO</b>	12 de Junho
<b>NONO CURSO</b>	15 de Julho
<b>DÉCIMO CURSO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



## **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 -*

<b>PRIMEIRO CURSO</b>	24 a 28 de Março
<b>SEGUNDO CURSO</b>	19 a 23 de Maio
<b>TERCEIRO CURSO</b>	23 a 27 de Junho
<b>QUARTO CURSO</b>	04 a 08 de Agosto
<b>QUINTO CURSO</b>	20 a 24 de Outubro
<b>SEXTO CURSO</b>	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 -*

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

EMATER-RS



## **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 -*

<b>PRIMEIRO CURSO</b>	31 de Março a 04 de Abril
<b>SEGUNDO CURSO</b>	12 a 16 de Maio
<b>TERCEIRO CURSO</b>	14 a 18 de Julho
<b>QUARTO CURSO</b>	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.

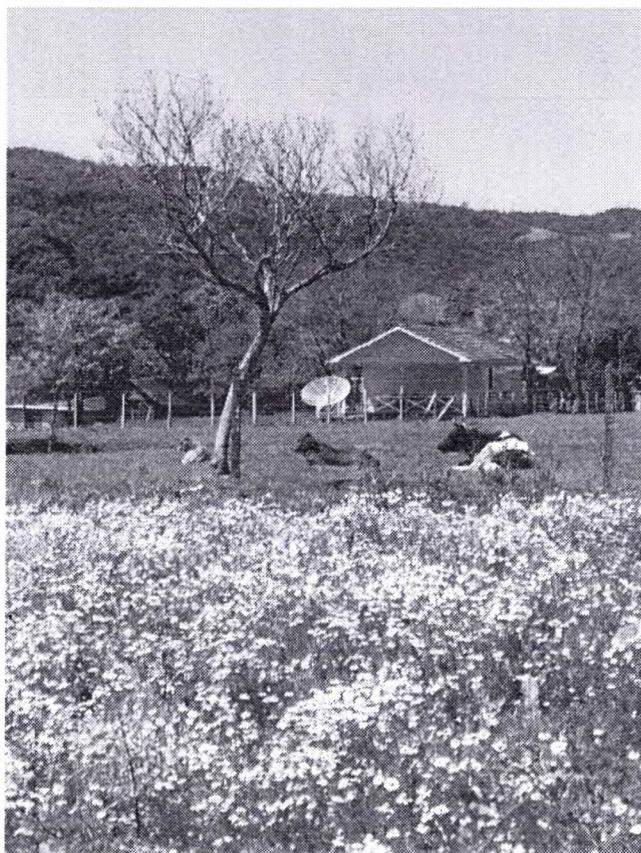
#### **Quinta-feira**

- 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 -*

<b>PRIMEIRO CURSO</b>	10 a 14 de Março
<b>SEGUNDO CURSO</b>	07 a 11 de Abril
<b>TERCEIRO CURSO</b>	26 a 30 de Maio
<b>QUARTO CURSO</b>	30 de Junho a 04 de Julho
<b>QUINTO CURSO</b>	11 a 15 de Agosto
<b>SEXTO CURSO</b>	29 de Setembro a 03 de Outubro
<b>SÉTIMO CURSO</b>	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**

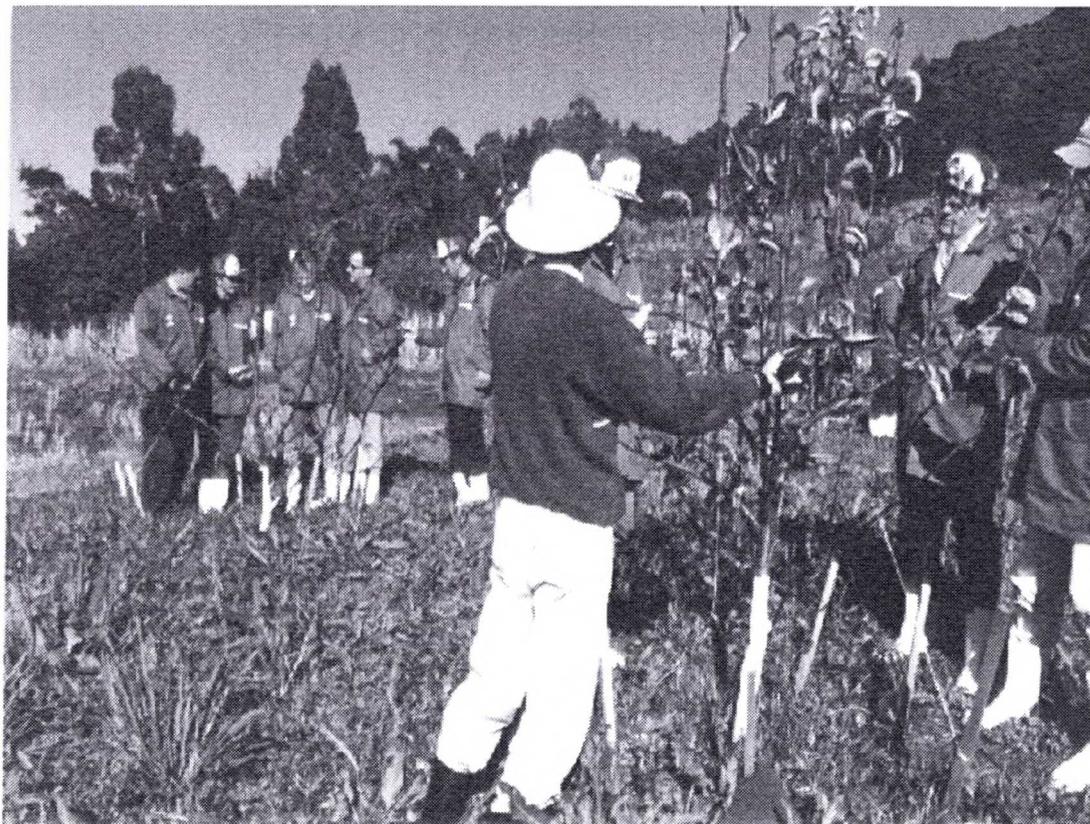
---

**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

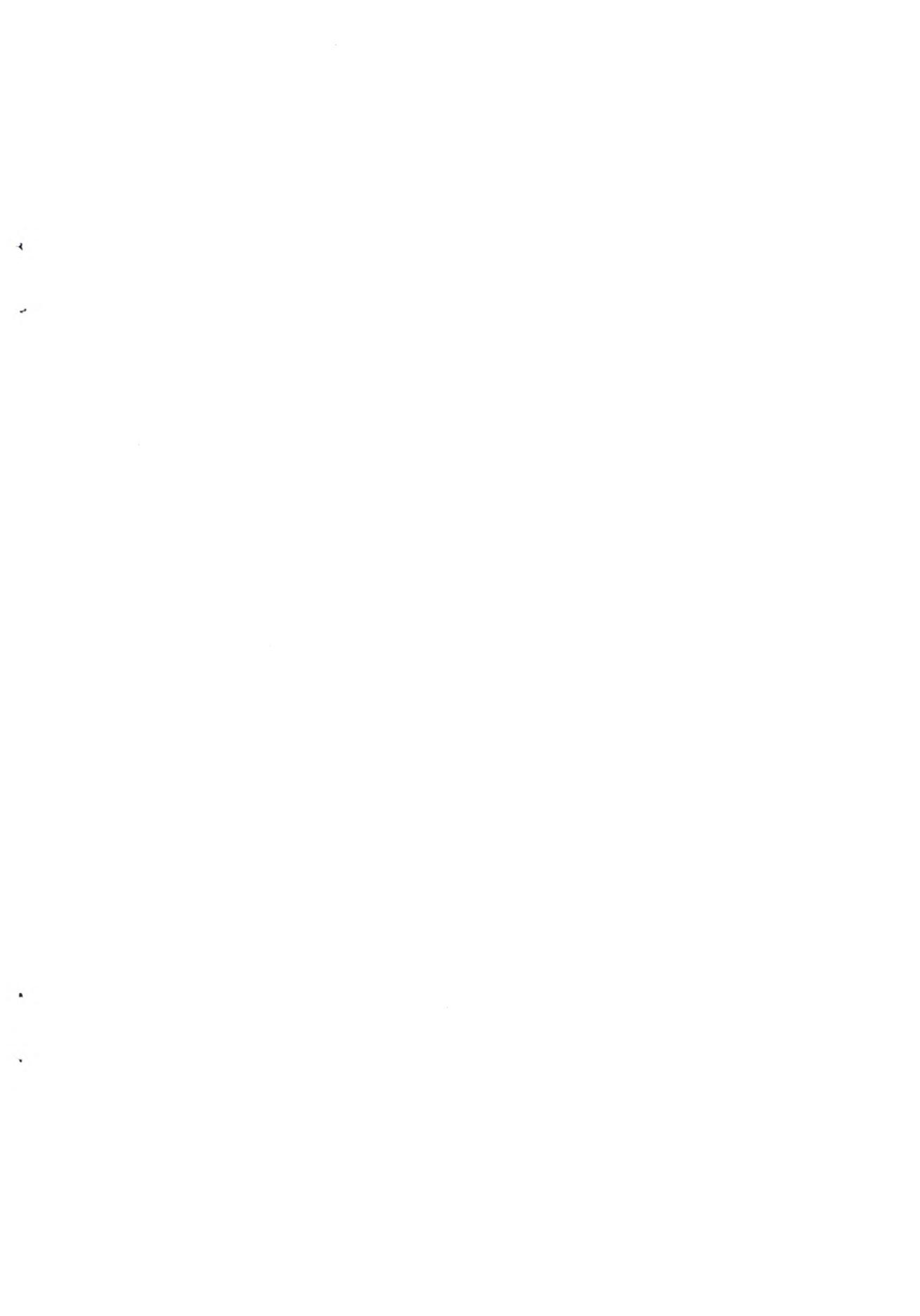


## TABELA DE VALORES

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