

**CETANP-Centro Regional de Qualificação Profissional
de Produtores Rurais de Nova Petrópolis: calendário de
cursos 2006**

EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Folheto / 2006

Cód. Acervo: 52900

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52900>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:19

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

Programa Estadual de Profissionalização de Produtores Rurais

CETANP - Centro Regional de Qualificação Profissional de Produtores Rurais de Nova Petrópolis

14/06

Sede: Nova Petrópolis-RS

Calendário de Cursos 2006

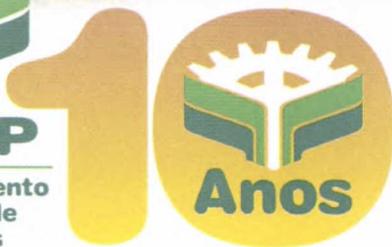


CETANP



CETANP

Centro de Treinamento
de Agricultores de
Nova Petrópolis



Prefeitura Municipal de
Nova Petrópolis



Prefeitura Municipal de
Picada Café



Produtos e serviços da agricultura familiar direto do campo para você

Acesse
Vitrine Rural
www.emater.tche.br



Para os consumidores

Possibilita o acesso a um banco de ofertas de produtos e serviços das famílias rurais.

Para os agricultores

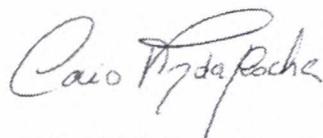
É mais um canal de divulgação dos seus produtos e serviços.

Transferência de tecnologia para os assistidos

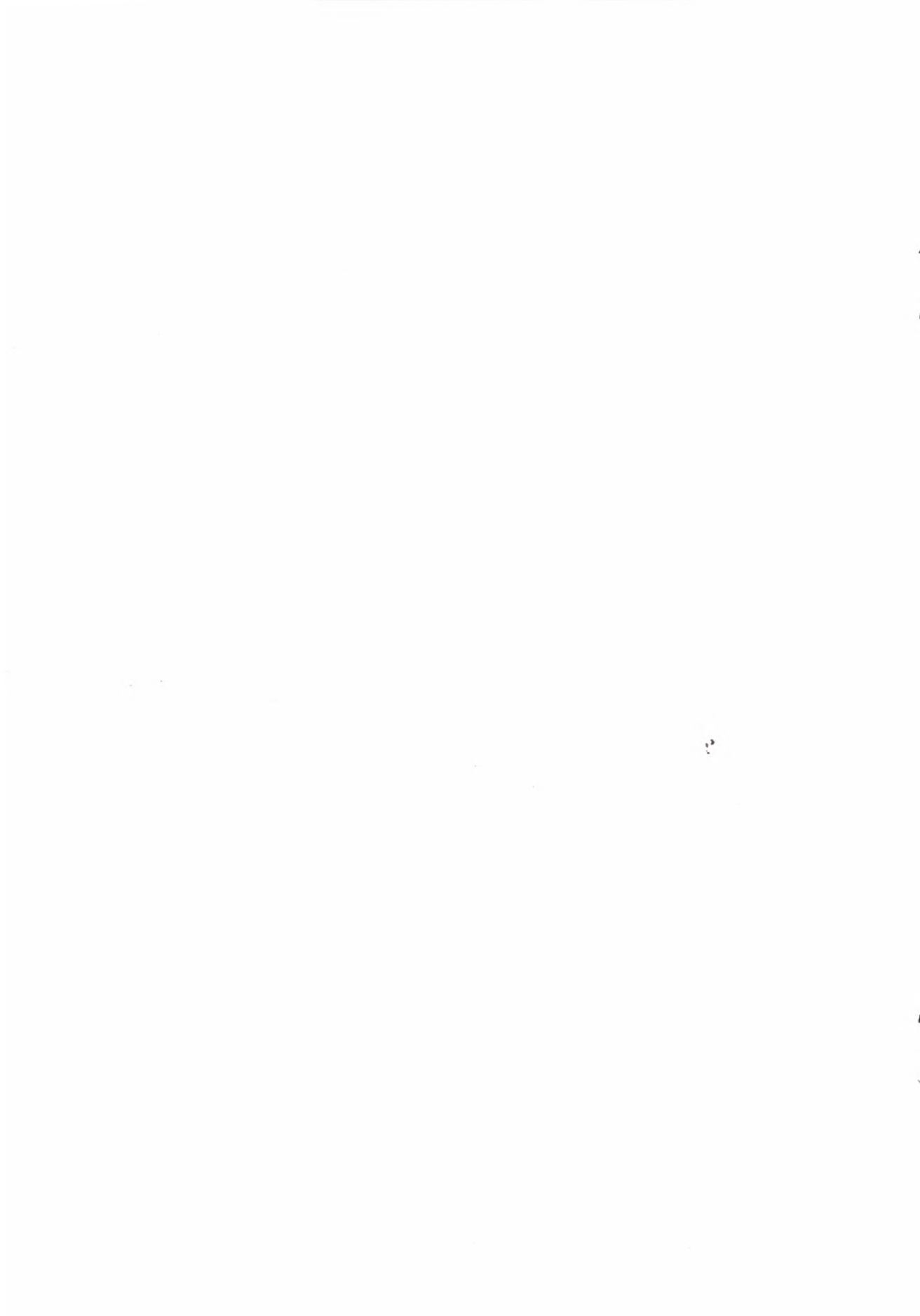
Os dez anos de criação do Centro de Treinamento de Nova Petrópolis serão assinalados com a participação de mais de 6.600 alunos em dezenas de cursos ministrados ao longo destes 10 anos. Em tão pouco tempo de atividade, o Centro já recebeu o reconhecimento da opinião pública dos três Estados do Sul, de onde procedem produtores e filhos de agricultores, cada vez mais interessados em ampliar conhecimentos e colocá-los em prática nas propriedades rurais.

O espaço conquistado se torna referência que muito orgulho traz ao Governo do Estado, incansável em atenções voltadas ao trabalho desenvolvido pela assistência técnica e extensão rural oficial no Rio Grande do Sul. Um Centro que se caracterizou por transferir aprendizado na área de qualificação para milhares de pessoas, todas ávidas por revisar conceitos, atualizar experiências e registrar aumento de produção e produtividade dentro da pequena empresa rural. Uma escola que fornece ganho social, econômico e de qualidade de vida para o aluno, que quer se aprimorar como profissional do campo.

É com a dedicação e o envolvimento de monitores, técnicos funcionários do Centro de Treinamento de Nova Petrópolis que a Emater/RS também assinala sua presença da forma reivindicada pelos nossos 227 mil assistidos ensinando técnicas que permitam melhorar a qualidade de vida do cidadão do meio rural.



Caio Tibério da Rocha
Presidente Emater/RS



A QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE AGRICULTORES(as) É UMA ATIVIDADE CONJUNTA

A Secretaria da Agricultura e Abastecimento e EMATER desenvolvem atividades de Qualificação Profissional de Agricultores(as) juntamente com as seguintes instituições:

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?

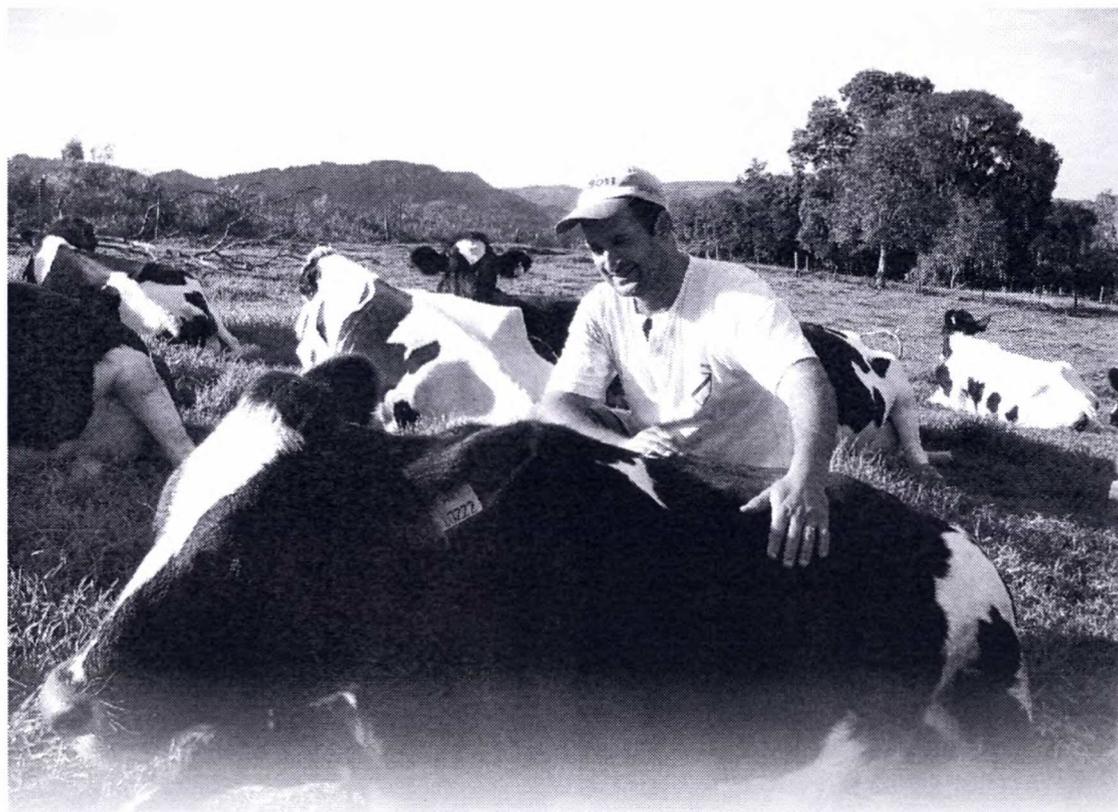
As inscrições para participar dos Cursos poderão ser feitas nos Escritórios municipais da EMATER-RS ou diretamente no CETANP.

**Centro Regional de Qualificação Profissional de Produtores Rurais de
Nova Petrópolis**

**RS 235 - Km 14 - Linha Brasil - Caixa Postal 101 - 95150-000 - Nova
Petrópolis - RS**

Fone: (54) 298 8037 e-mail: cetemp@emater.tche.br

**“Aprender Fazendo, Compromisso com a Qualificação Profissional da
Família Rural”**



BOVINOCULTURA DE LEITE À PASTO

1º Curso	16 a 20 de janeiro
2º Curso	13 a 17 de março
3º Curso	24 a 28 de abril
4º Curso	15 a 19 de maio
5º Curso	19 a 23 de junho
6º Curso	17 a 21 de julho
7º Curso	14 a 18 de agosto
8º Curso	11 a 15 de setembro
9º Curso	23 a 27 de outubro
10º Curso	20 a 24 de novembro



FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE AGRICULTORES
CETANP- Centro Regional de Qualificação Profissional de Produtores Rurais
de Nova Petrópolis
CURSO DE BOVINOCULTURA DE LEITE À PASTO
PROGRAMA (40 horas aula):



SEGUNDA-FEIRA:

13h30min às 14h - Abertura, Apresentação e Pré-teste

14h às 14h15min - Instalação da prática: Teste do consumo de volumoso conforme sua qualidade

14h15min às 14h45min - Problemas que afetam a exploração da pecuária leiteira. Agricultura familiar e Sustentabilidade.

14h45min às 15h45min - Análise do preço do leite

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 17h - Desempenho ideal da vaca leiteira

17h às 17h30min - Exercício prático: Análise do desempenho da vaca leiteira

17h30min às 18h - Fisiologia da digestão - Prática

TERÇA-FEIRA:

8h às 10h - Alimentação da vaca leiteira

10h às 10h15min - Intervalo

10h15min às 11h - Criação correta das terneiras e novilhas

11h às 12h - Secagem da vaca leiteira

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 14h30min - Encerramento da prática -Consumo de volumoso

14h30min às 16h - Capacidade de produção de leite de alguns volumosos

16h às 16h15min - Intervalo

16h15min às 17h - Cuidados especiais nos 100 primeiros dias da lactação

17h às 18h - Controle e prevenção de doenças do rebanho leiteiro

QUARTA-FEIRA:

8h às 9h - Planejamento para a disponibilidade anual de volumosos

9h às 10h - Economicidade dos volumosos

10h às 10h15min - Intervalo

10h15min às 12h - Higiene da ordenha, prevenção de mamite e qualidade do leite

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 16h - Prática de formulação e uso de rações caseiras, utilização correta de sal mineral

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 18h - Manejo reprodutivo

QUINTA-FEIRA:

8h às 9h - Prática da condição corporal da vaca leiteira

9h às 10h - Endo e ecto-parasitas Controle biológico e com manejo

10h às 10h15min - Intervalo

10h15min às 11h - Alimentos conservados: silagem, pré-secados, feno e alimentos alternativos

11h às 12h - Produção de forrageiras e Pastejo rotativo

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 15h - Visita a uma propriedade leiteira

15h às 16h - Prática de ordenhadeira

15h45min às 16h - Intervalo

16h15min às 18h - Prática de estábulo: Manejo da ordenha

SEXTA-FEIRA:

8h às 9h - Planejamento individual da propriedade

9h às 9h45min - Instalações mínimas para a exploração da atividade leiteira visando o bem estar animal

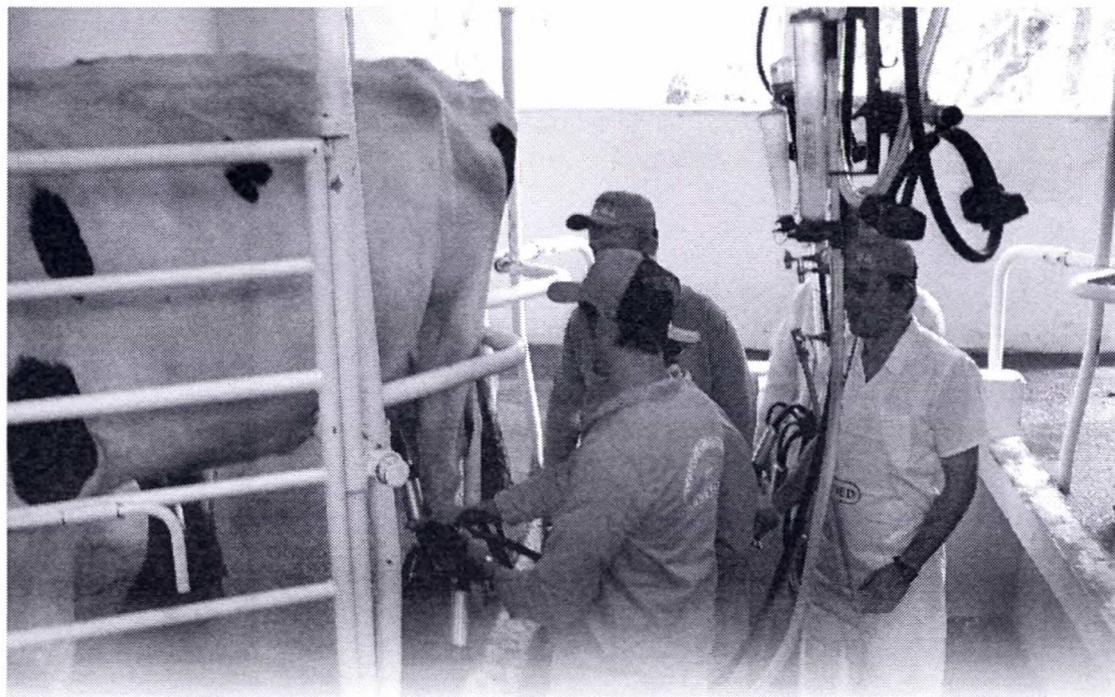
9h45min às 10h - Intervalo

10h às 10h45min - Administração da atividade leiteira Fichas de controle

10h45min às 11h15min - Ficha Situação da Propriedade

11h15min às 12h - Resumo do curso, pós teste, avaliação e encerramento

12h - Almoço



MANEJO DA ORDENHA E QUALIDADE DO LEITE

1º Curso	11 e 12 de janeiro
2º Curso	08 e 09 de fevereiro
3º Curso	02 e 03 de março
4º Curso	19 e 20 de abril
5º Curso	10 e 11 de maio
6º Curso	08 e 09 de junho
7º Curso	12 e 13 de julho
8º Curso	24 e 25 de agosto
9º Curso	26 e 27 de setembro
10º Curso	18 e 19 de outubro
11º Curso	08 e 09 de novembro



CURSO DE MANEJO DA ORDENHA
PROGRAMA (Carga horária: 20 horas aula)

PRIMEIRO DIA:

9h às 9h30min - Abertura, apresentação, situação da propriedade e pré-teste

9h30min às 11h - Composição e valor nutritivo do leite

Noções sobre bactérias

Importância, evolução e fatores na qualidade do leite

A evolução da qualidade e a Normativa 51

11h às 12h - Características do ordenhador

Rotina da ordenha

13h30min às 16h15min - Apresentação dos componentes da ordenhadeira
mecânica

Manutenção das ordenhadeiras mecânicas

Regulagem das ordenhadeiras mecânicas

16h15min às 16h30min - Intervalo

16h30min às 18h - Práticas de ordenha

SEGUNDO DIA:

08h às 10h45min - Higienização das ordenhadeiras canalizadas e balde ao pé

Higienização do resfriador

Limpeza da sala de ordenha.

10h45min às 11h - Intervalo

11h às 12h - Resfriamento do leite

13h30min às 14h30min - Visita às instalações de ordenha de uma propriedade

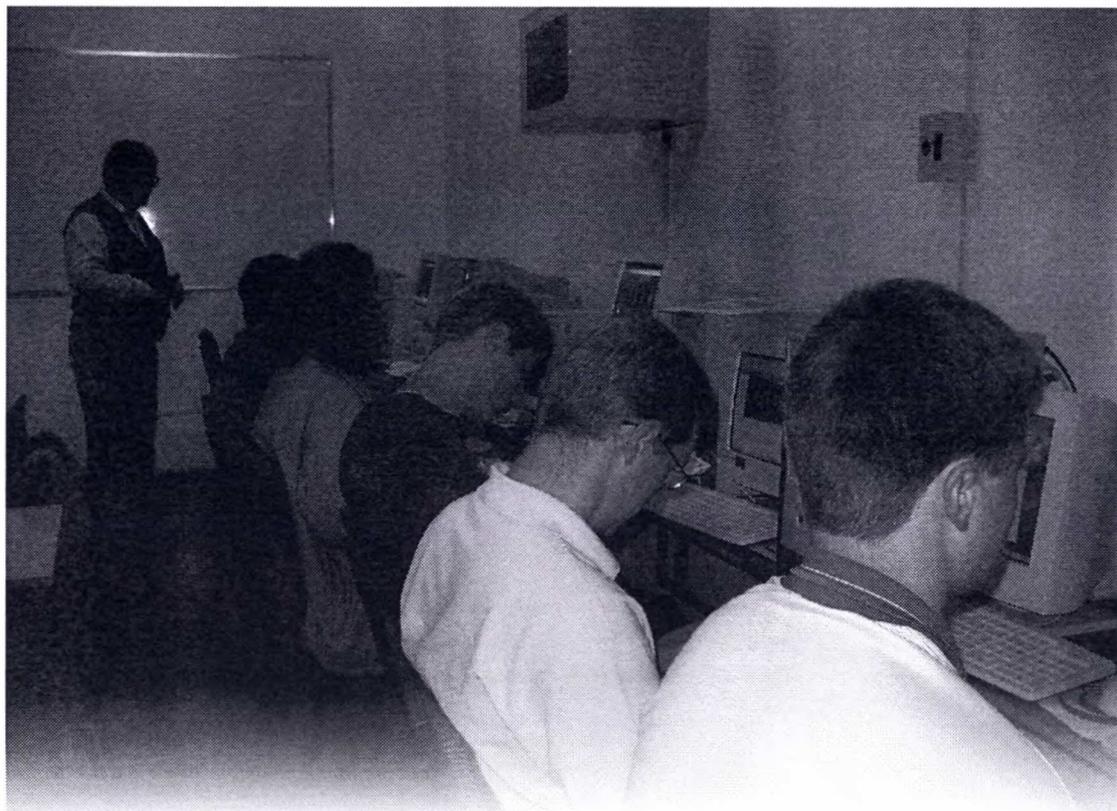
14h30min às 15h45min - Medidas preventivas da mamite

Controle das células somáticas

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 16h30min - Dimensionamento e instalação de ordenhadeiras
mecânicas

16h30min às 17h - Pós-teste, avaliação e encerramento



DIETA PARA VACAS LEITEIRAS A PASTO

1º Curso

10 e 11 de maio

2º Curso

18 e 19 de outubro



CURSO DE DIETAS PARA VACAS LEITEIRAS À PASTO

PROGRAMA (20 horas aula)

TERÇA-FEIRA:

9h às 9h30min - Abertura, Apresentação e Pré-teste e Situação da Propriedade
9h30min às 10h - Fundamentos da Alimentação
10h às 12h - Doenças Metabólicas, uso da fitoterapia na saúde animal
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 14h - Prática de avaliação do peso e condição corporal
14h às 15h - Grupalização das vacas
15h às 16h - Apresentação dos programas NRC e PFFR
16h às 16h15min - Intervalo
16h15min às 18h - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR

QUARTA-FEIRA:

8h às 9h15min - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
9h15min às 9h30min - Intervalo
9h30min às 12h - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 15h15min - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
15h15min às 15h30min - Intervalo
15h30min às 17h - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR
17h às 17h30min - Pós-Teste, Avaliação e Encerramento



MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA

1º Curso	16 a 20 de janeiro
2º Curso	13 a 17 de fevereiro
3º Curso	03 a 07 de abril
4º Curso	15 a 19 de maio
5º Curso	19 a 23 de junho
6º Curso	17 a 21 de julho
7º Curso	11 a 15 de setembro
8º Curso	16 a 20 de outubro
9º Curso	20 a 24 de novembro



CURSO DE MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA
PROGRAMA (CARGA HORÁRIA: 40 HORAS AULA)

SEGUNDA-FEIRA:

13h30min às 14h - Introdução e pré-teste
14h às 15h - Aula teórica - Motor 4 Tempos e 2 tempos
15h às 16h - Aula teórica- Sistema de filtragem de ar
16h às 17h - Aula teórica - Sistema de Combustível Diesel
17h às 18h - Aula teórica- Sistema de Refrigeração

TERÇA-FEIRA:

8h às 9h - Aula teórica Óleos e Sistema de Lubrificação
9h às 10h - Aula teórica - Bateria e Sistema elétrico
10h às 12h - Aulas práticas: Motor 4 T; Sistema Diesel; Ferramentas; Refrigeração;
12h às 13h30min - Almoço
13h às 17h30min - Aula prática - Filtro de ar; Bateria; Regulagem de Válvulas; Motor 2T

QUARTA-FEIRA:

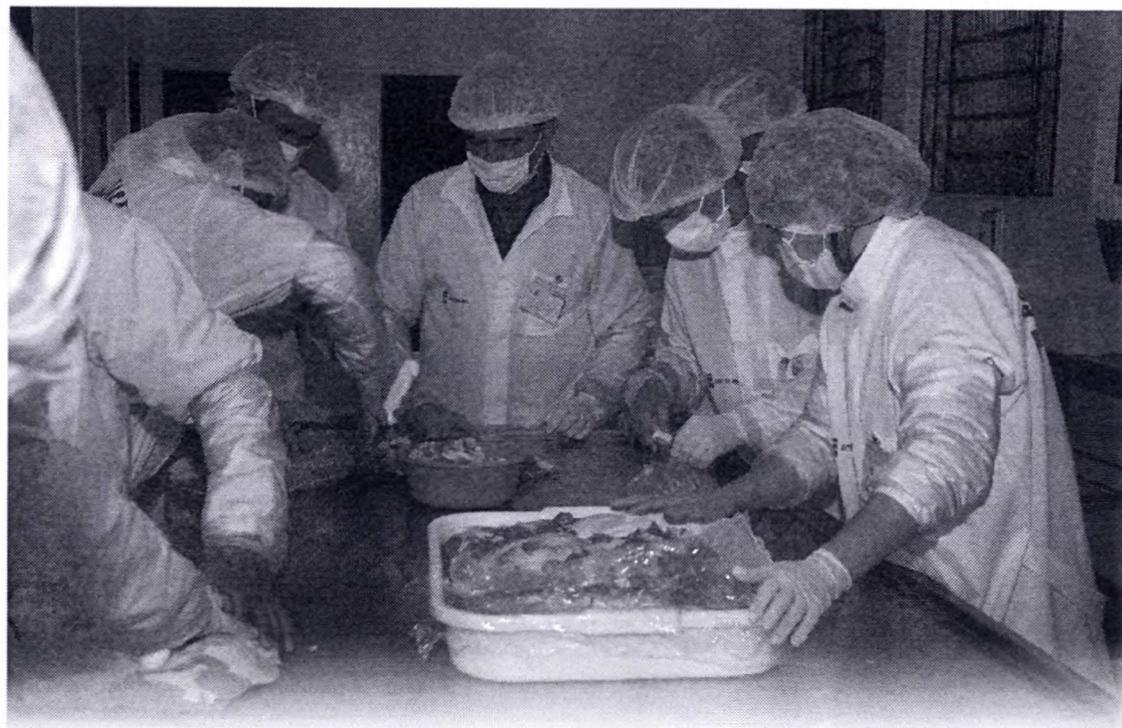
8h às 9h - Aula teórica Embreagem
9h às 10h - Aula teórica Caixa, Diferencial e Redução final
10h às 12h - Aula prática Regulagem de válvulas; Motor 2 Tempos. Filtros de ar; Bateria
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 17h30min - Aula prática; Embreagem; TDP; Diferencial; Eixo dianteiro

QUINTA-FEIRA:

8h às 9h - Aula teórica Eixo dianteiro e direção
9h às 10h - Aula teórica Sistema hidráulico
10h às 12h - Aula prática Sistema hidráulico; Manut. operação tratores. Eixo cardan; Caixa
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 17h30min - Aula prática; Eixo dianteiro; Manutenção operação tratores; óleos lubrificantes; freios; engate implementos

SEXTA-FEIRA:

8h às 9h - Aula teórica: Freios e pneus
9h às 11h - Aula prática; pneu; engate implementos; Óleos lubrificantes; freios
11h às 11h30min - Avaliação; pós-teste e encerramento



PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA - I

(copas, pastas de torresmo, torresmo prensado, lingüiça colonial, salsichão, morcilha, queijo de porco, codeguim e defumados)

1º Curso 10 a 13 de janeiro

2º Curso 17 a 20 de janeiro

3º Curso 07 a 10 de fevereiro

4º Curso 23 a 26 de maio

5º Curso 27 a 30 de junho

6º Curso 01 a 04 de agosto

7º Curso 26 a 29 de setembro

8º Curso 17 a 20 de outubro



CURSO DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA I

PROGRAMA (32 HORAS AULA)

TERÇA - FEIRA:

10h às 10h30min - Abertura. Apresentação e Pré-Teste
10h30min às 11h45min - Microbiologia e técnicas de higienização.
11h45min às 13h30min - Intervalo - Almoço
13h30min às 14h30min - Zoonoses
14h30min às 15h30min - Origem e evolução dos suínos (qualidade da matéria-prima)
15h30min às 15h45min - Intervalo
15h45min às 16h30min - Manejo do suíno para o abate
16h30min às 17h30min - Método de conservação dos alimentos.

QUARTA - FEIRA:

8h às 9h - Higienização e regras do trabalho
9h às 9h15min - Intervalo
9h15min às 9h30min - Colocação dos Uniformes
9h30min às 12h - Visualização da inspeção da carcaça.
Cortes da carne e classificação.
Preparo das peças para defumação
Preparo do Toucinho
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 15h30min - Fabricação da banha. Tempero dos defumados. Preparo das copas.
15h30min às 15h45min - Intervalo
15h45min às 17h30min - Técnicas de preparo das massas do salame e lingüiça.
Preparo de tripas

QUINTA - FEIRA:

8h às 9h - Conclusão da receita dos defumados
9h às 9h30min - Limpeza, cortes e amarração das tripas
9h30min às 9h45min - Intervalo
9h45min às 11h - Embutimento do salame e lingüiça
11h às 12h - Preparo dos ingredientes para a morcilha , queijo de porco e Codeguim
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 14h - Retirada dos defumados
14h às 16h - Embutimento e amarração das copas
Processamento e embutimento da morcilha, queijo de porco e Codeguim
16h às 16h15min - Intervalo
16h15min às 17h30min - Elaboração da lingüiça toscana

SEXTA - FEIRA:

8h às 9h - Avaliação econômica dos produtos elaborados.
9h às 10h45min - Agricultura familiar, agroindústria e sustentabilidade. Legislação (SIM ,CISPOA, SIF)
10h45min às 11h - Pós-Teste / Avaliação do curso
10h às 12h - Degustação dos produtos
Encerramento



PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA - II

(Salame cracóvia salame milano, salame italiano, lingüiça mista, lingüiça calabresa, lingüiça frescal, ligüiça defumada, lingüiça toscana, mortadela, apresuntado, salsicha, figadei, patê, formulações de salmouras)

1º Curso	14 a 17 de março
-----------------	------------------

2º Curso	18 a 21 de julho
-----------------	------------------

3º Curso	28 de novembro a 1º de dezembro
-----------------	---------------------------------



PROGRAMA (32 HORAS AULA)

TERÇA - FEIRA:

10h às 10h30min - Abertura. Apresentação e Pré-teste
10h30min às 11h45min - Reconstituição da cadeia do suíno
11h45min às 13h30min - Intervalo - Almoço
13h30min às 15h - Prevenção das toxoinfecções alimentares
15h às 15h15min - Intervalo
15h15min às 17h30min - Controle de temperaturas Faixa de segurança de temperaturas
Atividade água e controle de umidade

QUARTA - FEIRA:

8h às 9h30min - Uso, cuidados e aplicação de aditivos em produtos cárneos
Cortes e classificação das carnes.
Formulação e aplicação da salmoura (copa, filé e costela)
9h30min às 9h45min - Intervalo
9h45min às 11h - Processamento do Salame tipo Italiano e Milano.
11h às 12h - Preparo do Toucinho para banha.
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 15h30min - Processamento do salame Cracóvia.
Processamento da lingüiça Mista.
Processamento da lingüiça Calabresa
Processamento do Apresuntado.
15h30min às 15h45min - Intervalo
15h45min às 17h30min - Processamento da Banha
Embutimento dos Salames e Lingüiças

QUINTA - FEIRA:

8h às 8h30min - Processamento da Mortadela.
8h30min às 9h - Processamento da Salsicha.
9h às 9h30min - Conclusão da receita do Apresuntado.
9h30min às 9h45min - Intervalo
9h45min às 10h15min - Técnicas de defumação.
10h15min às 10h45min - Embutimento da Copa.
10h45min às 12h - Preparo das peças para defumar e cozimento da salsicha.
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 15h45min - Cozimento da Mortadela, apresuntado e do Salame Cracóvia.
Processamento do Patê.
Técnicas de Cozimento.
Processamento da Lingüiça Frescal.
Processamento da Lingüiça Toscana.
15h45min às 16h - Intervalo
16h às 17h - Embutimento das lingüiças frescas.
17h às 17h30min - Impermeabilização de produtos.

SEXTA - FEIRA:

8h às 9h - Avaliação econômica.
9h às 11h - Segurança alimentar
Tipos de mercado
11h às 12h - Pós-Teste e Avaliação
Degustação. Encerramento



MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES

1º Curso	24 e 25 de Janeiro - Atomizadores
2º Curso	13 a 17 de março - Básico
3º Curso	24 e 25 de abril - Atomizadores
4º Curso	26 e 27 de abril - Atomizadores
5º Curso	22 e 23 de maio - Atomizadores
6º Curso	24 e 25 de maio - Atomizadores
7º Curso	03 e 04 de julho - Atomizadores
8º Curso	05 e 06 de julho - Atomizadores
9º Curso	25 a 29 de setembro - Básico
10º Curso	02 e 03 de outubro - Barras
11º Curso	04 e 05 de outubro - Barras



CURSO DE MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES

Programa básico (Carga Horária 40 horas aula)

Segunda-feira:

13h30min às 14h - Abertura e Pré-teste

14h às 14h45min - Aula Teórica -Níveis de infestação, inimigos naturais

14h45min às 15h45min - Aula teórica - Equipamentos de proteção pessoal

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 18h - Aula teórica - Tipos de equipamentos, Componentes básicos de equipamentos

Terça-feira:

8h às 9h45min - Aula teórica - Pulverizadores tratorizados: Componentes, limpeza, TDF

9h45min às 10h - Intervalo

10h às 12h - Aula prática - Regulagem de pulverizadores e cálculo da dosagem

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 15h45min - Aula prática: Calculo da velocidade do trator

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 18h - Continuação da prática

Quarta-feira:

8h às 9h45min - Aula teórica - Pulverizadores costais: Componentes, limpeza.

9h45min às 10h - Intervalo

10h às 12h - Aula prática: Teste da tomada de força, velocidade do trator, caminho das caldas

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 15h45min - Aula prática: Bomba, manutenção do pulverizador de barras, teste de uniformidade de aplicação do pulverizador de barras

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 18h - Aula prática: Pulverizador estacionário elétrico, dimensionamento de polias continuação da prática.

Quinta-feira:

8h às 9h - Aula teórica -Manutenção do atomizador

9h às 9h45min - Aula teórica - Estudo sobre bicos

9h45min às 10h - Intervalo

10h às 12h - Aula prática: Manutenção do pulverizador costal, teste de uniformidade de aplicação

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 15h45min - Aula prática: Regulagem de pressão e teste de vazão da bomba (método de campo, quantitativo)

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 18h - Aula prática: Teste de perda de pressão, teste do manômetro, calibragem do pulverizador costal teste de uniformidade de aplicação (pulverizador turbinado)

Sexta-feira:

8h às 10h - Aula teórica - Legislação Fitossanitária, prevenção de acidentes pessoais e ambientais

10h às 10h15min - Intervalo

10h15min às 10h45min - Pós-teste

10h45min às 11h30min - Avaliação / Encerramento do curso

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



CURSO DE MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES

Programa Atomizadores (Carga Horária 20 horas aula)

PRIMEIRO DIA:

9h às 9h30min - Informações iniciais

9h30min às 10h15min - Aula teórica: Níveis de infestação, equipamentos de proteção

10h15min às 10h30min - Intervalo

10h30min às 12h - Aula teórica: Tipos de equipamentos, componentes básicos

12h às 13h30min - Intervalo para almoço

13h30min às 15h45min - Aula teórica: Regulagem de pulverizadores, cálculo de dosagem

16h às 18h - Aula prática: Teste de tomada de força, teste de velocidade do trator, bombas.

SEGUNDO DIA:

8h às 9h45min - Aula teórica: pulverizadores para fruticultura

9h45min às 10h - Intervalo

10h às 12h - Aula prática: Comandos, Máster flow, teste de vazão da bomba

12h às 13h30min - Intervalo para almoço

13h às 15h45min - Aula prática: Manutenção do atomizador, teste de vazão da bomba (quantitest), Calibragem de bicos

15h45min às 16h - Intervalo

16h às 17h30min - Aula prática: Pulverizador estacionário, dimensionamento de polias, teste de perda de pressão de mangueiras, teste de manômetro.

17h30min às 18h - Avaliação, Pós-Teste e Encerramento



CURSO DE MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES

Programa de Pulverizadores (Carga Horária 20 horas aula)

PRIMEIRO DIA

9h às 9h30min - Informações iniciais
9h30min às 10h15min - Aula teórica: Níveis de infestação, equipamentos de proteção
10h15min às 10h30min - Intervalo
10h30min às 12h - Aula teórica: Tipos de equipamentos, componentes básicos
12h às 13h30min - Intervalo para almoço
13h30min às 15h45min - Aula teórica: Regulagem de pulverizadores, cálculo de dosagem
16h às 18h - Aula prática: Teste de tomada de força, teste de velocidade do trator, bombas.

SEGUNDO DIA

8h às 9h45min - Aula teórica: pulverizadores de barra
9h45min às 10h - Intervalo
10h às 12h - Aula prática: Comandos, Máster flow, teste de vazão da bomba
12h às 13h30min - Intervalo para almoço
13h às 15h45min - Aula prática: Manutenção do pulverizador de barra, teste de vazão da bomba (quantitest), Calibragem de bicos
15h45min às 16h - Intervalo
16h às 17h30min - Aula prática: Teste de manômetro, teste de uniformidade de aplicação.
17h30min às 18h - Encerramento



OPERAÇÃO, MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE MÁQUINAS DE SEMEADORAS E PLANTADORAS

1º Curso 12 e 13 de junho

2º Curso 31 de julho e 1º de agosto

3º Curso 02 e 03 de agosto



CURSO DE MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES

Programa (Carga Horária 20 horas aula)

PRIMEIRO DIA:

8h às 8h30min - Abertura e pré-teste

8h30min às 9h45min - Aula teórica: Sistema de plantio de sementes e mudas Convencional e direto

9h45min às 10h - Intervalo

10h às 12h - Aula teórica: Tipos de máquinas, princípios de funcionamento, regulagem do sistema de distribuição de fertilizantes.

12h às 13h30min - Intervalo para almoço

13h30min às 15h30min - Aula Prática: Sistema de plantio e funcionamento.

15h30min às 15h45min - Intervalo

15h45min às 18h - Continuação da prática

SEGUNDO DIA:

8h às 9h45min - Aula teórica: Sistemas de distribuição de sementes, manutenção e armazenamento de máquinas e peças.

9h45min às 10h - Intervalo

10h às 12h - Aula Prática: Regulagem dos sistemas de distribuição de fertilizantes e sementes

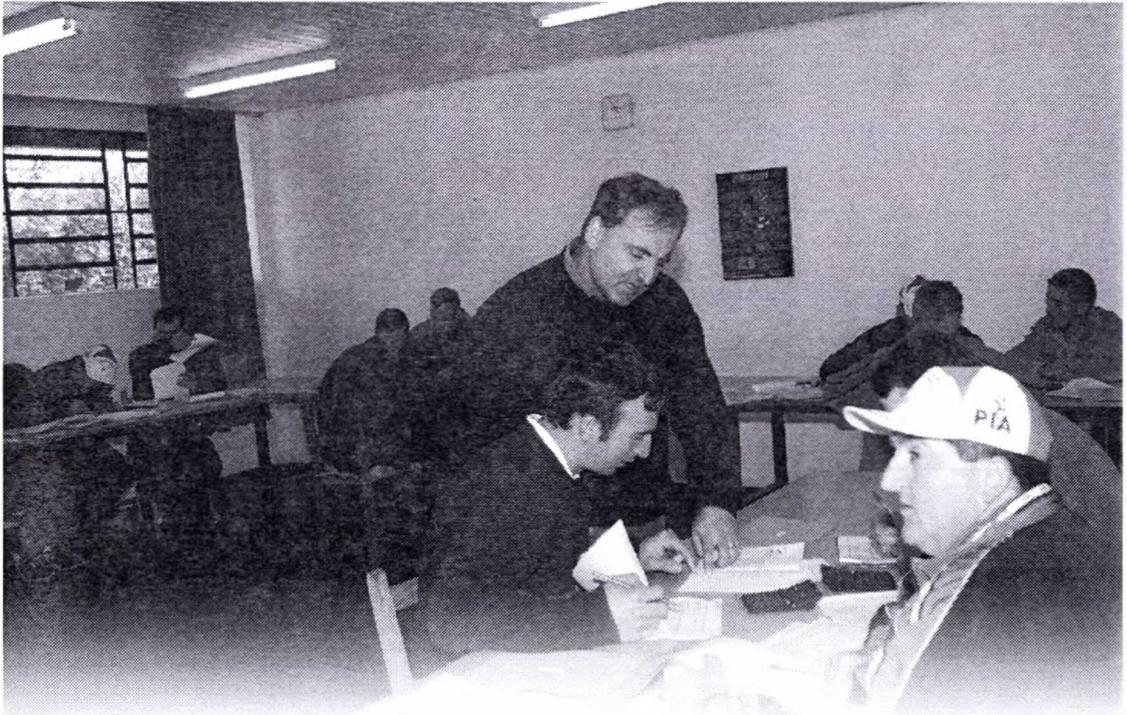
12h às 13h30min - Intervalo para almoço

13h30min às 15h45min - Continuação da prática

15h45min às 16h - Intervalo

16 às 17h - Continuação da prática

17h às 18h - Avaliação, Pós-Teste e Encerramento.



GERENCIAMENTO DA PROPRIEDADE AGRÍCOLA

1º Curso

26 e 27 de abril

2º Curso

12 e 13 de setembro



CURSO DE GERENCIAMENTO DA PROPRIEDADE AGRÍCOLA
CARGA HORÁRIA: 30 HORAS AULA

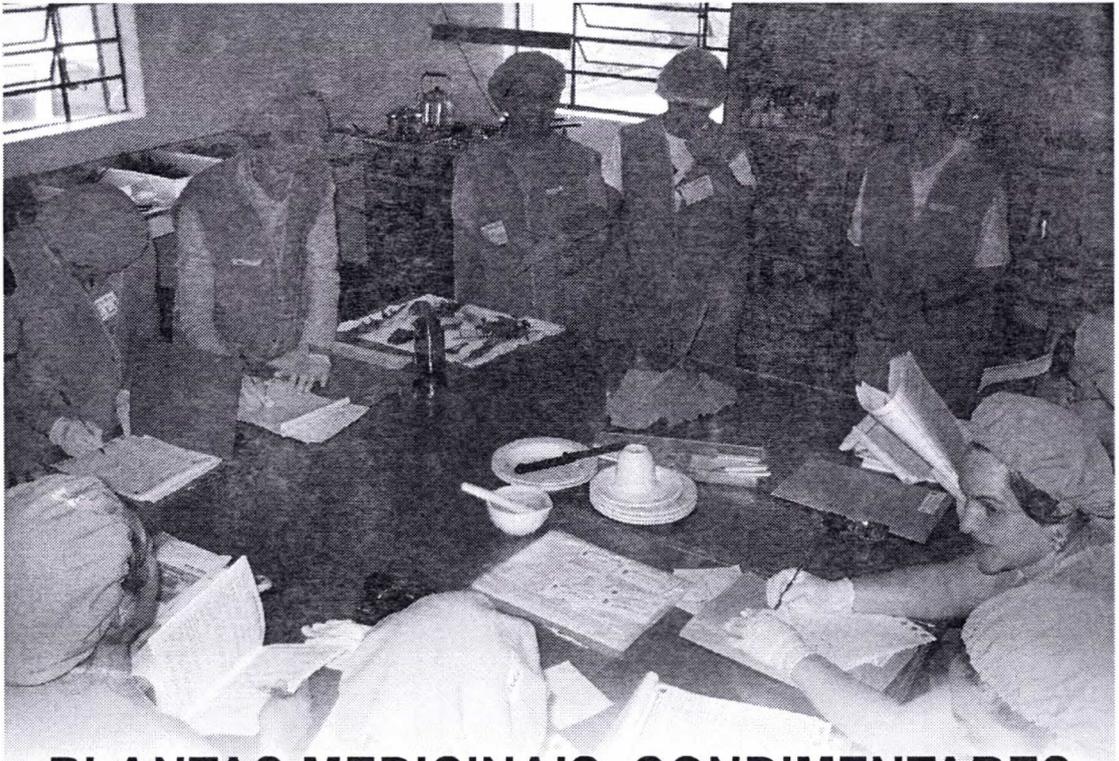
PROGRAMA

PRIMEIRO DIA:

- 9h às 10h - Abertura, Apresentação, Expectativas, Pré-teste
- 10h às 10h15min - Intervalo
- 10h15min às 11h - Reconstituição da história e problemas que afetam a agropecuária.
- 11h às 12h - Apresentação de resultados de propriedades acompanhadas.
- 12h às 13h30min - Almoço
- 13h30min às 14h - Planejamento da propriedade agrícola: Fatores à considerar.
- 14h às 16h - Visita a uma propriedade para levantamento de dados
Levantamento patrimonial
- 16h às 16h15min - Intervalo
- 16h15min às 18h - Sistematização e cálculo de índices dos dados da propriedade visitada,
análise dos fatores de produção terra e capital.
Potencialidades e limitações de cada fator.

SEGUNDO DIA:

- 8h às 9h - Contabilidade agrícola; Conceitos de receita, despesa, renda bruta total, custos variáveis, margem bruta, custos fixos, lucro, prejuízo.
- 9h às 9h15h - Intervalo
- 9h15min às 12h - Exercícios práticos, cálculo da renda bruta total, custos variáveis, margem bruta, custos fixos e do lucro.
- 12h às 13h30min - Almoço
- 13h30min às 16h - Planejamento do fator mão-de-obra, elaboração do calendário de disponibilidade e necessidade.
- 16h às 16h15min - Intervalo
- 16h15min às 17h30min - Tipologia de produtores: agricultores empresariais, agricultores familiares de mercado, agricultores familiares de subsistência, agricultores de tempoparcial. potencialidades e limitações de cada tipo Mercado agrícola; Composição, importância, tipos. Globalização. Blocos econômicos. Mercosul. Organização rural como fator de acesso ao mercado. Análise de cadeia de produção
- 17h30min às 18h - Pós-Teste, Avaliação e Encerramento



PLANTAS MEDICINAIS, CONDIMENTARES E AROMÁTICAS

1º Curso	09 a 13 de janeiro
2º Curso	23 a 27 de janeiro
3º Curso	27 a 31 de março
4º Curso	03 a 07 de abril
5º Curso	15 a 19 de maio
6º Curso	19 a 23 de junho
7º Curso	07 a 11 de agosto
8º Curso	11 a 15 de setembro
9º Curso	02 a 06 de outubro
10º Curso	06 a 10 de novembro



CURSO DE PLANTAS MEDICINAIS AROMÁTICAS E CONDIMENTARES

PROGRAMA (40 horas aula)

SEGUNDA-FEIRA:

- 13h30min às 14h20min - Abertura, Apresentação dos Instrutores
Apresentação Alunos tarjetas com expectativas
- 14h20min às 15h10min - Pré-teste, Apresentação do programa do curso. Conceitos de saúde. Resgate histórico. Alimentação, moradia, etc.
- 15h10min às 16h - Etnobotânica
- 16h às 16h10min - Intervalo
- 16h10min às 17h - Alimentação. Níveis de atenção de saúde
- 17h às 17h50min - SUS

TERÇA-FEIRA:

- 8h às 8h50min - Conceitos: Plantas Medicinai, Plantas Aromáticas e Plantas Condimentares
Princípios Ativos
- 8h50min às 9h40min - Plantas Toxicas. Classificação Botânica e Origem
- 9h40min às 10h30min - Identificação Propriedades Terapêuticas
- 10h30min às 10h40min - Intervalo
- 10h40min às 12h10min - Identificação Propriedades Terapêuticas
- 13h30min às 15h10min - Exsiccatas
- 15h10min às 16h - Roteiro Consulta Bibliográfica - Trabalho em Grupo
- 16h às 16h10min - Intervalo
- 16h10min às 17h - Consulta Bibliográfica Trabalho em grupo
- 17h às 17h50min - Apresentação e troca de experiências.

QUARTA-FEIRA:

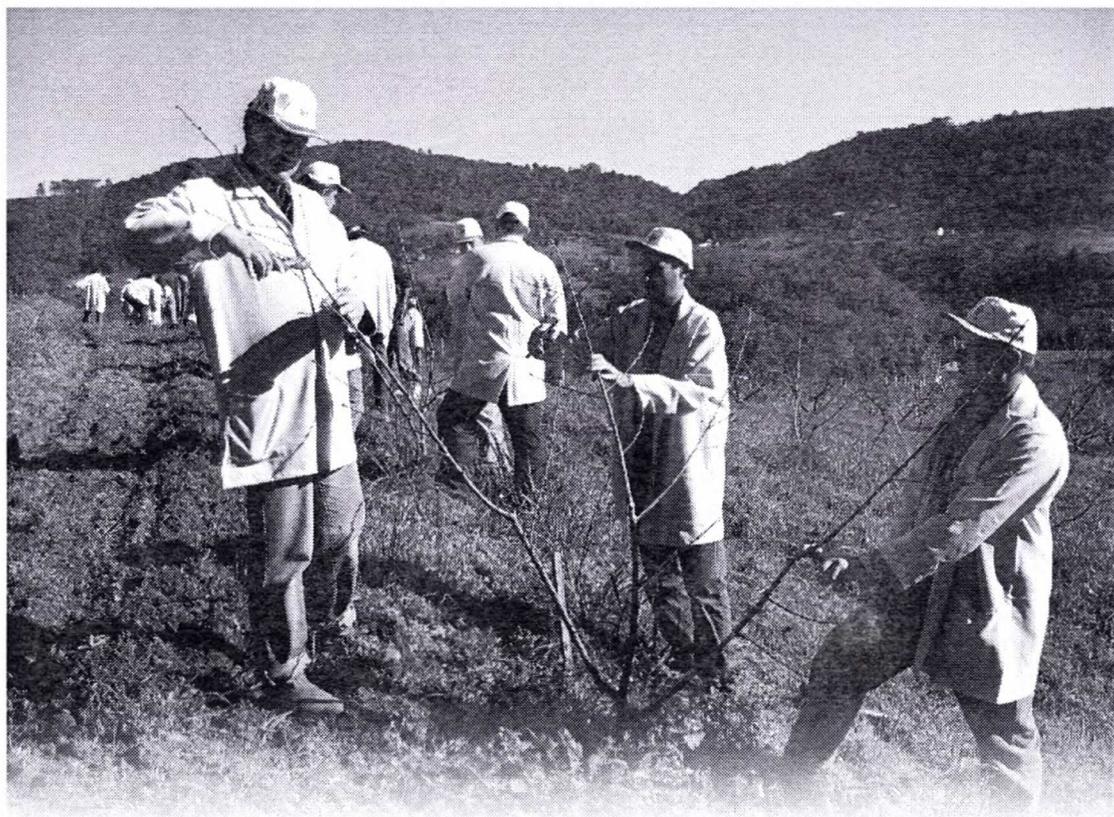
- 8h às 8h50min - Formação de Ecossistemas. Triângulo Ambiental. Sucessão Vegetal
Formação do Solo
- 8h50min às 9h40min - Plantas Recicladoras. Princípios de Agroecologia. Cultivo de PMAC
- 9h40min às 10h30min - Local, Solo, Época, Produção, Mudas, Topografia e Espaçamento.
- 10h30min às 10h40min - Intervalo
- 10h40min às 11h20min - Vermicompostagem
- 11h20min às 12h10min - Controle Natural, pragas e doenças.
- 13h30min às 17h50min - Prática: Sucessão Vegetal, Plantas Recicladoras, Cultivo, Vermicompostagem, Transplante, Plantio, Caldas, limpeza de canteiros.

QUINTA-FEIRA:

- 8h às 8h50min - Colheita, Secagem e Armazenagem
- 8h50min às 9h40min - Prática
- 9h40min às 10h30min - Preparo Caseiro: Infusão, decocto, tintura, pomadas, xaropes, vinho, cristais, bala, sabão e tônico capilar
- 10h30min às 10h40min - Intervalo
- 10h40min às 12h10min - Continuação preparo caseiro
- 13h30min às 14h20min - Continuação preparo caseiro
- 14h20min às 17h50min - Preparo caseiro Vinagre aromático, óleo Aromático, manteiga aromática, sal aromático, farofa condimentada, molho, bolo salgado, trouxinha tempero, gersal.

SEXTA-FEIRA:

- 8h às 8h50min - Uso de Plantas Medicinai em animais
- 8h50min às 9h20min - Caminhada do Estudo de Plantas Medicinai no RS
- 9h20min às 10h10min - Legislação
- 10h10min às 10h30min - Mercado, comercialização e gestão. Formas Associativas
- 10h30min às 10h40min - Intervalo
- 10h40min às 12h - Pós-Teste, Avaliação e encerramento



FRUTICULTURA BÁSICA

1º Curso

14 a 17 de março

2º Curso

21 a 24 de março

3º Curso

Módulo I: 20 a 23 de junho
Módulo II: 03 a 06 de outubro

4º Curso

Módulo I: 04 a 07 de julho
Módulo II: 17 a 20 de outubro

5º Curso

Módulo I: 18 a 21 de julho
Módulo II: 24 a 27 de outubro

6º Curso

Módulo I: 01 a 04 de agosto
Módulo II: 07 a 10 de outubro



CURSO DE FRUTICULTURA BÁSICA

PROGRAMA MÓDULO I (CARGA HORÁRIA: 30 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

- 13h30min às 14h30min - Abertura, apresentação e Pré-Teste
- 14h30min às 15h30min - Programa Estadual de Fruticultura
- 15h30min às 16h - Comercialização e Mercados
- 16h às 16h15min - Intervalo
- 16h15min às 17h - Sistemas de Produção
Comparativo entre os dois sistemas
- 17h às 18h - Implantação do pomar
Análise de Solo, Correção do Solo, Localização, quebra-ventos, etc.
Encerramento

QUARTA-FEIRA:

- 8h às 10h - Variedades, Polinizadoras e Porta-Enxertos
Pêssego E Ameixa
Figo E Kiwi
Maçã, Pêra, Marmelo, Caqui e Uva
- 10h às 10h15min - Intervalo
- 10h15min às 12h - Prática No Pomar
- 12h às 13h30min - Almoço
- 13h30min às 15h30min - Práticas
- 15h30min às 15h45min - Intervalo
- 15h45min às 18h - Preparo da Muda
Plantio e Sistematização de áreas
Manejo do Solo, Cobertura Verde e Práticas de Poda.

QUINTA-FEIRA:

- 8h às 10h - Nutrição dos Pomares, Responsabilidades
- 10h às 10h15min - Intervalo
- 10h15min às 12h - Prática - Sistemas de Condução e Poda de Inverno
- 12h às 13h30min - Almoço
- 13h30min às 15h30min - Continuação das Práticas
- 15h30min às 15h45min - Intervalo
- 15h45min às 18h - Encerramento

SEXTA-FEIRA:

- 8h às 9h30min - Tratamentos de Inverno
- 9h30min às 9h45min - Intervalo
- 9h45min às 11h30min - Avaliação Prática e Teórica
- 11h30min às 12h - Pós-Teste e Encerramento



CURSO DE FRUTICULTURA BÁSICA

Pragas e Doenças. Práticas de Verão em Pessegueiro, Ameixeira, Nectarineira,
Caquizeiro, Macieira, Videira, Figueira e Quivezeiro

PROGRAMA MÓDULO II (CARGA HORÁRIA: 30 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

13h30min às 14h30min - Abertura
Pré-teste
Revisão do Módulo I
14h30min às 15h30min - Pragas e Doenças da Videira
15h30min às 15h15min - Intervalo
15h15min às 18h - Poda Verde, Adubação de Manutenção e Prática Videira

QUARTA-FEIRA:

8h às 9h45min - Doenças e Pragas do Quivezeiro e Figueira
Poda Verde
Raleio; Quivezeiro
Adubação de Manutenção
9h45min às 10h - Intervalo
10h às 12h - Prática; Videira
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 15h - Doenças e Pragas de Frutas de Carçoço
Poda Verde
15h às 15h15min - Intervalo
15h15min às 18h - Prática; Figueira e Quivezeiro

QUINTA-FEIRA:

8h às 9h45min - Adubação de Manutenção de Frutos de Carçoço
Ensacamento de Frutos de Carçoço
Raleio de Frutas
9h45min às 10h - Intervalo
10h às 12h - Práticas; Frutos de Carçoço
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 14h30min - Teoria de Pulverização
14h30min às 16h30min - Prática de Pulverização
16h30min às 16h45min - Intervalo
16h45min às 18h - Prática; Caquizeiro e Macieira

SEXTA-FEIRA:

8h às 9h15min - Pragas e Doenças: Caquizeiro e Macieira
9h15min às 9h30min - Intervalo
9h30min às 10h30min - Raleio e Poda Verde
10h30min às 12h - Pós-Teste, Avaliação e Encerramento



FRUTAS DE CAROÇO PÊSSEGO - AMEIXA - NECTARINA

1º Curso

Módulo I: 16 e 17 de maio
Módulo II: 05 e 06 de setembro

2º Curso

Módulo I: 23 e 24 de maio
Módulo II: 12 e 13 de setembro

CURSO DE FRUTAS DE CAROÇO

PROGRAMA MÓDULO I (CARGA HORÁRIA: 20 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

8h às 8h30min - Abertura

8h30min às 10h - Apresentação e pré-teste
Informações gerais sobre as culturas
Área plantada na região, RS, Brasil.

10h às 10h15min - Intervalo

10h15min às 12h - Compactação do solo, análise da terra, correção, Adubação da fertilidade, Adubação orgânica.

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 16h - Preparo das mudas de pêssego, ameixa
Toaleta, espaçamento.
Plantio em local definitivo

16h às 16h15min - Intervalo

16h15min às 18h - Poda de Formação

QUARTA-FEIRA:

8h às 10h - Variedades

Características principais, quebra de dormência

10h às 10h15min - Intervalo

10h15min às 12h - Tratamento de Inverno.

Calda Sulfocálcica, bordalesa.

12h às 13h30min - Almoço

13h30min às 14h30min - Avaliação, encerramento e pós-teste



CURSO DE FRUTAS DE CAROÇO

PROGRAMA MÓDULO II (CARGA HORÁRIA: 20 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

8h30min às 9h15min - Abertura
Pré-teste
Revisão 1º Módulo
9h15min às 9h30min - Intervalo
9h30min às 12h - Teoria de Pulverização
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 15h30min - Prática de Pulverização
15h30min às 15h45min - Intervalo
15h45min às 18h - Continuação da Prática de Pulverização

QUARTA-FEIRA:

8h às 10h - Doenças e Pragas de Frutas de Caroço
Programa de Tratamentos fitossanitários
10h às 10h15min - Intervalo
10h15min às 12h - Prática de Identificação de Pragas e Doenças
12h às 13h30min - Almoço
13h30min às 15h - Poda Verde
Raleio
Adubação de Manutenção
15h às 15h15min - Intervalo
15h15min às 17h - Pós-Teste, avaliação e Encerramento

Para depósitos:

"Associação Educacional Linha Brasil"

C. N.º 47473 - SICREDI PIONEIRA - Agência n.º 101 de Nova Petrópolis/RS

ou

"Associação Educacional Linha Brasil"

C. N.º 06. 006623. 0-4 - BANRISUL Agência n.º 288 de Nova Petrópolis/RS

TABELA DE VALORES

UNIDADE DIDÁTICA	R\$	CARGA HORÁRIA
DIETAS PARA VACAS LEITEIRAS Á PASTO	R\$ 70,00	20 horas/aula
PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA I	R\$ 150,00	32 horas/aula
PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA II	R\$ 150,00	32 horas/aula
FRUTICULTURA BÁSICA	R\$ 110,00 R\$ 110,00	Módulo I: 30 horas/aula Módulo II: 30 horas/aula
GADO LEITEIRO	R\$ 140,00	40 horas/aula
GERENCIAMENTO AGRÍCOLA	R\$ 80,00	20 horas/aula
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA	R\$ 140,00	40 horas/aula
PLANTAS MEDICINAIS AROMÁTICAS E CONDIMENTARES	R\$ 140,00	40 horas/aula
FRUTOS DE CAROÇO	R\$ 70,00 R\$ 70,00	Módulo I: 20 horas/aula Módulo II: 20 horas/aula
QUALIDADE DO LEITE	R\$ 70,00	20 horas/aula
MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES - BÁSICO	R\$ 130,00	40 horas/aula
MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES ATOMIZADORES E DE BARRA	R\$ 90,00	20 horas/aula
OPERAÇÃO, MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE MÁQUINAS SEMEADORAS E PLANTADORAS	R\$ 70,00	20 horas/aula



CETANP

Centro de Treinamento
de Agricultores de
Nova Petrópolis



Nosso Endereço:

RS 235 Km 14 Linha Brasil CP 101 CEP 95150-000

Fone/Fax: 54 298-8037/8124

Email: cetanp@emater.tche.br



A Emater/RS entra na sua casa também pela tevê



Rio Grande Rural
Programa de TV
TVE/RS e Parabólica Banda C

Sábados

Das 7h30 às 8h30, na TVE/RS

Domingos

Das 7h50 às 8h50,
na Antena Parabólica/Banda C
Das 9h00 às 10h00, na TVE/RS

Programa Rio Grande Rural
Caixa Postal 2727 - Porto Alegre/RS
CEP 90150-053

Fone (51) 2125.3144 - Fax (51) 2125.3090
rgrural@emater.tche.br - www.emater.tche.br

