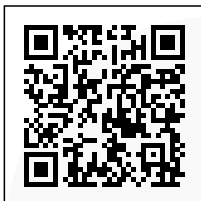


**Programa Estadual de Profissionalização de
Agricultores: calendário de cursos 2005**
EMATER. Rio Grande do Sul.

Folheto / 2005

Cód. Acervo: 52906

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52906>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:20

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

02/05



Governo do Rio Grande do Sul
ESTADO QUE TRABALHA UNIDO
SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Programa Estadual de Profissionalização de Agricultores

Calendário de Cursos 2005



Centro Regional de Formação Profissional de Agricultores de Nova Petrópolis

CETANP



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 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?

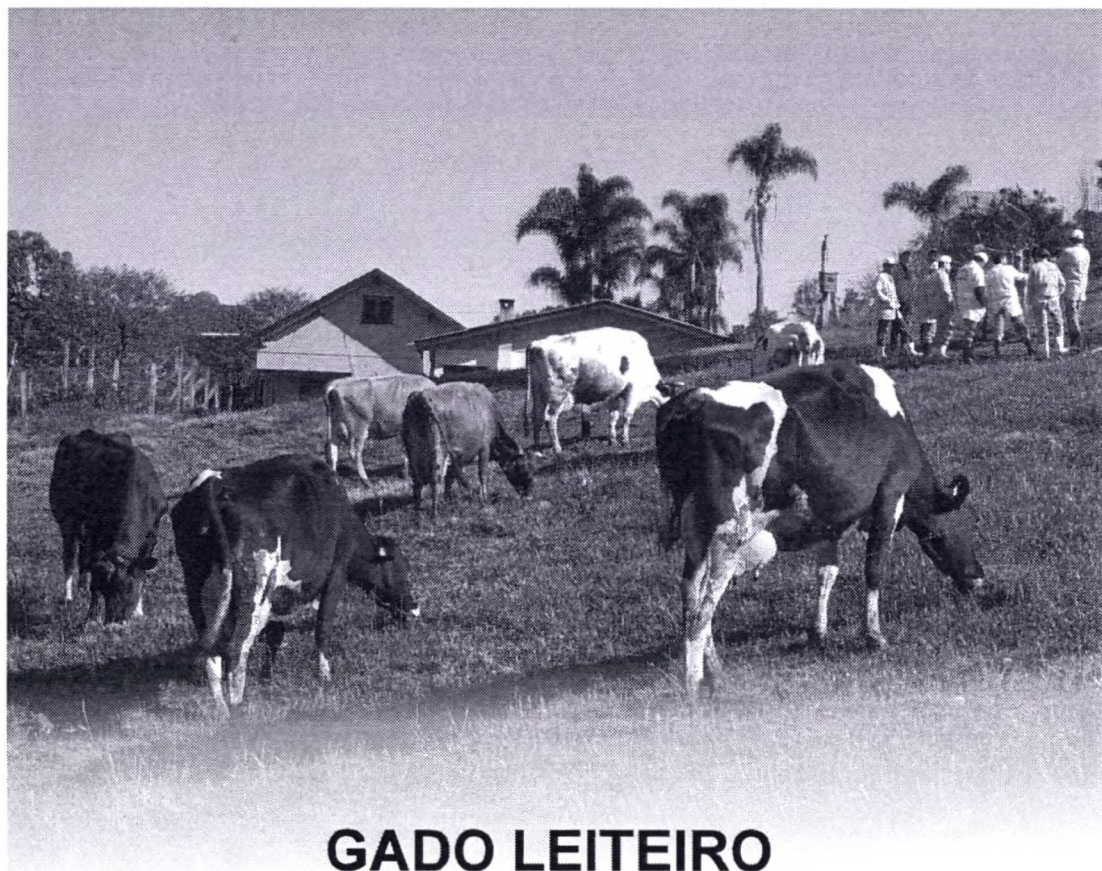
As inscrições para participar dos Cursos poderão ser feitas nos Escritórios municipais da EMATER-RS ou diretamente no CETANP.

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

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

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

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



GADO LEITEIRO

1º Curso	07 a 11 de março
2º Curso	14 a 18 de março
3º Curso	04 a 08 de abril
4º Curso	25 a 29 de abril
5º Curso	16 a 20 de maio
6º Curso	27 de junho a 1º de julho
7º Curso	01 a 05 de agosto
8º Curso	12 a 16 de setembro
9º Curso	17 a 21 de outubro
10º Curso	07 a 11 de novembro



FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE AGRICULTORES
CETANP- Centro de Treinamento de Agricultores de Nova Petrópolis
CURSO DE GADO LEITEIRO
PROGRAMA (40 horas aula):



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 11:00 horas - Criação correta das terneiras e novilhas
- 11:00 às 12:00 horas - Secagem da vaca leiteira
- 12:00 às 13:30 horas - Almoço
- 13:30 às 14:30 horas - Encerramento da prática -Consumo de volumoso
- 14:30 às 16:00 horas - Capacidade de produção de leite de alguns volumosos
- 16:00 às 16:15 horas - Intervalo
- 16:15 às 17:00 horas - Cuidados especiais nos 100 primeiros dias da lactação
- 17:00 às 18:00 horas - Controle e prevenção de doenças do rebanho leiteiro

QUARTA-FEIRA:

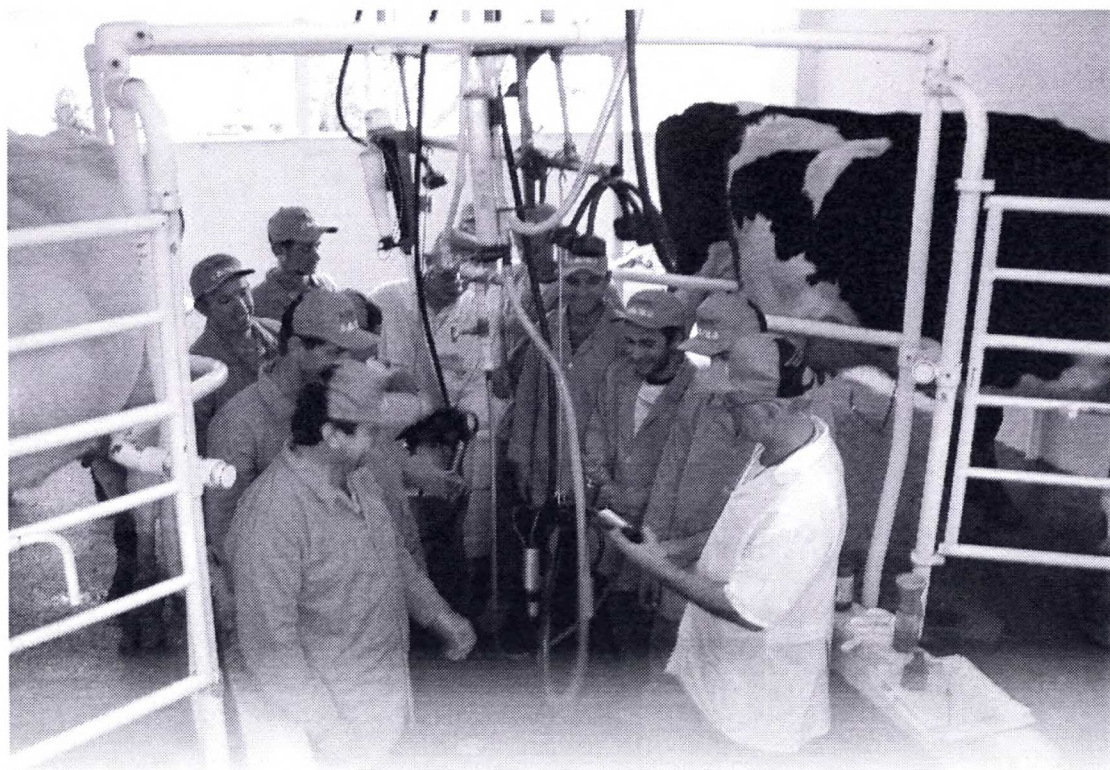
- 08:00 às 09:00 horas - Planejamento para a disponibilidade anual de volumosos
- 09:00 às 10:00 horas - Economicidade dos volumosos
- 10:00 às 10:15 horas - Intervalo
- 10:15 às 12:00 horas - Higiene da ordenha, prevenção de mamite e qualidade do leite
- 12:00 às 13:30 horas - Almoço
- 13:30 às 16:00 horas - Prática de formulação e uso de rações caseiras, utilização correta de sal mineral
- 15:45 às 16:00 horas - Intervalo
- 16:00 às 18:00 horas - Manejo reprodutivo

QUINTA-FEIRA:

- 08:00 às 09:00 horas - Prática da condição corporal da vaca leiteira
- 09:00 às 10:00 horas - Endo e ecto-parasitas Controle biológico e com manejo
- 10:00 às 10:15 horas - Intervalo
- 10:15 às 11:00 horas - Alimentos conservados: silagem, pré-secados, feno e alimentos alternativos
- 11:00 às 12:00 horas - Produção de forrageiras e Pastejo rotativo
- 12:00 às 13:30 horas - Almoço
- 13:30 às 15:00 horas - Visita a uma propriedade leiteira
- 15:00 às 16:00 horas - Prática de ordenhadeira
- 15:45 às 16:00 horas - Intervalo
- 16:15 às 18:00 horas - Prática de estábulo: Manejo da ordenha

SEXTA-FEIRA:

- 08:00 às 09:00 horas - Planejamento individual da propriedade
- 09:00 às 09:45 horas - Instalações mínimas para a exploração da atividade leiteira 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

1º Curso	22 e 23 de março
2º Curso	19 e 20 de abril
3º Curso	03 e 04 de maio
4º Curso	05 e 06 de maio
5º Curso	15 e 16 de junho
6º Curso	20 e 21 de julho
7º Curso	18 e 19 de agosto
8º Curso	27 e 28 de setembro
9º Curso	26 e 27 de outubro
10º Curso	23 e 24 de novembro



CETANP

CETANP-



CENTRO REGIONAL DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE AGRICULTORES

CURSO DE QUALIDADE DO LEITE

PROGRAMA (Carga horária: 20 horas aula)

PRIMEIRO DIA:

09:00 às 09:30 horas: Abertura, apresentação, situação da propriedade e pré-teste

09:30 às 11:00 horas: 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

11:00 às 12:00 horas: Características do ordenhador

Rotina da ordenha

13:30 às 16:15 horas: Apresentação dos componentes da ordenhadeira mecânica

Manutenção das ordenhadeiras mecânicas

Regulagem das ordenhadeiras mecânicas

16:15 às 16:30 horas: Intervalo

16:30 às 18:00 horas: Práticas de ordenha

SEGUNDO DIA:

08:00 às 10:45 horas: Higienização das ordenhadeiras canalizadas e balde ao pé

Higienização do resfriador

Limpeza da sala de ordenha.

10:45 às 11:00 horas: Intervalo

11:00 às 12:00 horas: Resfriamento do leite

13:30 às 14:30 horas: Visita às instalações de ordenha de uma propriedade

14:30 às 15:45 horas: Medidas preventivas da mamite

Controle das células somáticas

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

16:00 às 16:30 horas: Dimensionamento e instalação de ordenhadeiras mecânicas

16:30 às 17:00 horas: Pós-teste, avaliação e encerramento



DIETA PARA VACAS LEITEIRAS A PASTO

1º Curso

09 e 10 de maio

2º Curso

03 e 04 de outubro



CETANP-



CENTRO REGIONAL DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE AGRICULTORES

CURSO DE DIETAS PARA VACAS ALTA PRODUÇÃO A PASTO

PROGRAMA (20 horas aula)

QUARTA-FEIRA:

09:00 às 09:30 horas - Abertura, Apresentação e Pré-teste e Situação da Propriedade

09:30 às 10:00 horas - Fundamentos da Alimentação

10:00 às 12:00 horas - Doenças Metabólicas, uso da fitoterapia na saúde animal

12:00 às 13:30 horas - Almoço

13:30 às 14:00 horas - Prática de avaliação do peso e condição corporal

14:00 às 15:00 horas - Grupalização das vacas

15:00 às 16:00 horas - Apresentação dos programas NRC e PFFR

16:00 às 16:15 horas - Intervalo

16:15 às 18:00 horas - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR

QUINTA-FEIRA:

08:00 às 09:15 horas - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR

09:15 às 09:30 horas - Intervalo

09:30 às 12:00 horas - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR

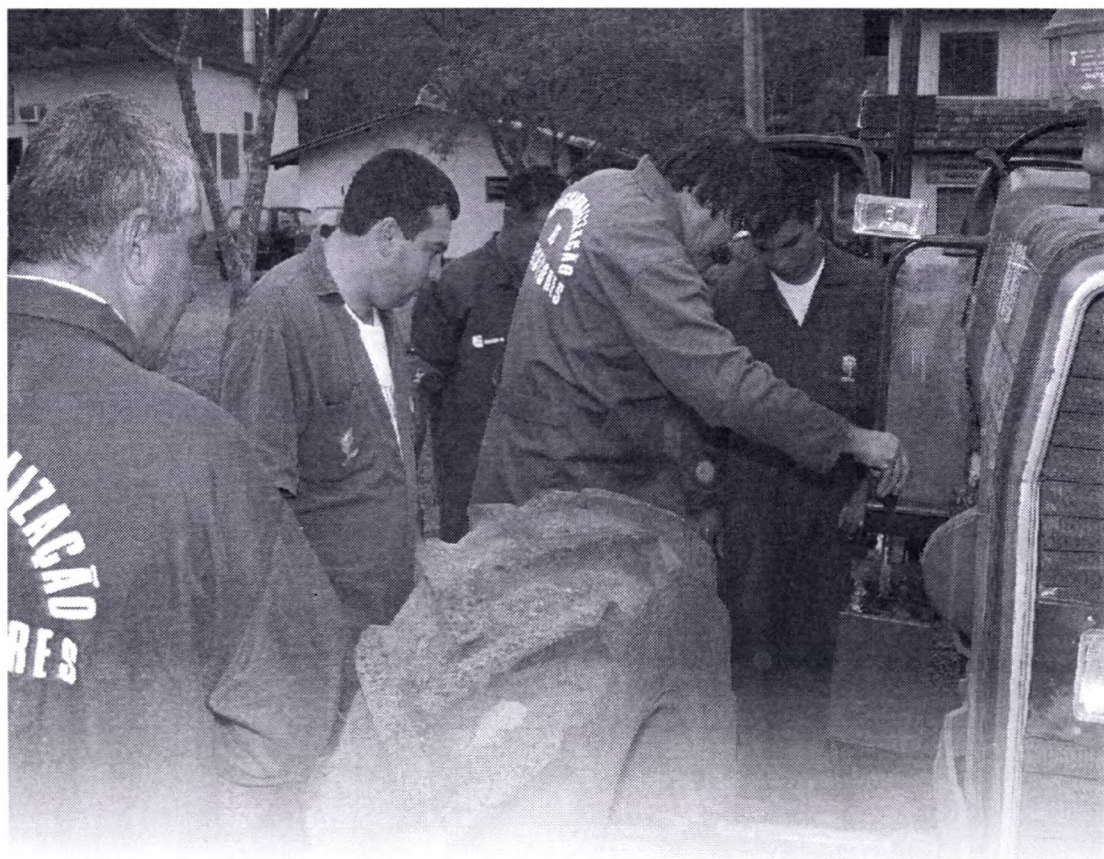
12:00 às 13:30 horas - Almoço

13:30 às 15:15 horas - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR

15:15 às 15:30 horas - Intervalo

15:30 às 17:00 horas - Prática de utilização dos programa NRC e PFFR

17:00 às 17:30 horas - Pós-Teste, Avaliação e Encerramento



MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA

1º Curso	11 a 15 de abril - Módulo I
2º Curso	16 a 20 de maio - Módulo I
3º Curso	20 a 24 de junho - Módulo I
4º Curso	18 a 22 de julho - Módulo II
5º Curso	01 a 05 de agosto - Módulo I
6º Curso	12 a 16 de setembro - Módulo I
7º Curso	17 a 21 de outubro - Módulo I
8º Curso	21 a 25 de novembro - Módulo II



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

SEGUNDA-FEIRA:

13:30 às 14:00 horas: Informações iniciais Pré-teste.

14:00 às 14:45 horas: Agricultura familiar, Agroecologia, Sustentabilidade, Redução dos custos de produção. Círculos de máquinas.

14:45 às 15:00 horas: Intervalo

15:00 às 16:45 horas: Aula teórica: Motor 4 tempos e 2 tempos

16:45 às 17:00 horas: Intervalo

17:00 às 18:00 horas: Aula teórica: Bateria, destino dos componentes.

TERÇA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Aula teórica: Óleos, destino dos óleos e lubrificantes utilizados, Filtros de ar, Sistema de lubrificação.

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Aula Prática: Motores 4 e 2 tempos, Ferramentas

12:00 às 13:30 horas: Intervalo para almoço

13:00 às 15:45 horas: Aula prática: Continuação da prática.

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

16:00 às 18:00 horas: Aula prática: Continuação da prática.

QUARTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Aula teórica: Refrigeração do motor, Sistema de combustível diesel, Eixo dianteiro e Direção.

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Aula prática: Motores 4 e 2 tempos, Ferramentas, Lubrificação de motores, Bateria, Filtros de ar, Refrigeração de motores, Sistema de combustível diesel, Eixo dianteiro e Direção.

12:00 às 13:30 horas: Intervalo para almoço

13:00 às 15:45 horas: Continuação da prática.

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

16:00 às 18:00 horas: Continuação da prática.

QUINTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Aula teórica: Embreagem, Caixas e Diferencial e Freios.

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Aula prática: Motores 4 e 2 tempos, Ferramentas, Lubrificação de motores, Bateria, Filtros de ar, Refrigeração de motores, Sistema de combustível diesel, Eixo dianteiro e Direção, Embreagem, Caixas, Diferencial, Freios.

12:00 às 13:30 horas: Intervalo para almoço

13:00 às 15:45 horas: Continuação da prática

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

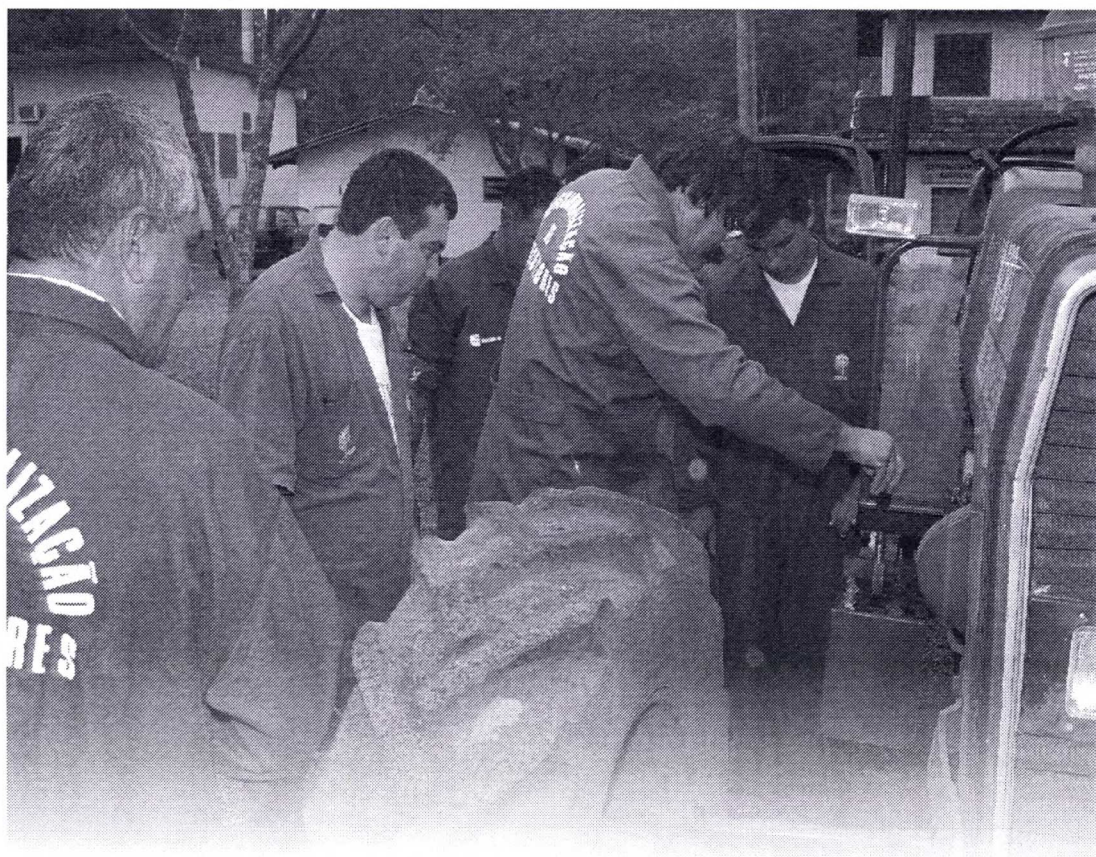
16:00 às 18:00 horas: Continuação da Prática

SEXTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Manutenção e operação de tratores

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Avaliação final e encerramento



MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA

4º Curso 18 a 22 de julho - Módulo II

8º Curso 21 a 25 de novembro - Módulo II

CURSO DE MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA
CARGA HORÁRIA: 40 HORAS AULA
PROGRAMA - MÓDULO II

SEGUNDA-FEIRA:

13:00 às 14:00 horas: Informações iniciais Pré-teste

14:00 às 15:00 horas: Máquinas para a pequena, organização dos produtores através do Circulo de máquinas.

15:00 às 16:00 horas: Aula Teórica: Sistema hidráulico do trator.

16:00 às 16:15 horas: Intervalo

16:15 às 18:00 horas: Aula teórica: Sistema hidráulico do trator

TERÇA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Aula teórica: Sistema elétrico Tomada de Força

10:00 às 15:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Aula Prática: Sistema hidráulico, Sistema elétrico

12:00 às 13:30 horas: Intervalo almoço

13:30 às 15:45 horas: Aula prática: Continuação da prática

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

16:00 às 18:00 horas: Aula prática: Continuação da prática

QUARTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Aula teórica: Eixo cardam, Engate de três pontos, Arados

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Aula teórica: Sistema hidráulico, Sistema elétrico, Tomada de força, Eixo cardan, Engate de três pontos.

12:00 às 13:30 horas: Intervalo almoço

13:30 às 15:45 horas: Aula prática: Continuação da prática

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

16:00 às 18:00 horas: Aula prática: Continuação da prática

QUINTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Aula teórica: Grades, Escarificador, Subsolador, Rotativas, Semeadoras

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Aula prática: Arados, Grades, Escarificador, Subsolador, Rotativas, Semeadoras

12:00 às 13:30 horas: Intervalo almoço

13:30 às 15:45 horas: Aula prática: Continuação da prática

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

16:00 às 18:00 horas: Aula prática: Continuação da prática

SEXTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Aula prática: Continuação da prática

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Avaliação final, 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 08 a 11 de março

2º Curso 12 a 15 de abril

3º Curso 07 a 10 de junho

4º Curso 12 a 15 de julho

5º Curso 04 a 07 de outubro



CURSO DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA I PRODUTOS COLONIAIS

PROGRAMA (32 HORAS AULA)

TERÇA - FEIRA:

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

QUARTA - FEIRA:

08:00 às 09:00 horas: Higienização e regras do trabalho
09:00 às 09:15 horas: Intervalo
09:15 às 09:30 horas: Colocação dos Uniformes
09:30 às 12:00 horas: Visualização da inspeção da carcaça.
Cortes da carne e classificação.
Preparo das peças para defumação
Preparo do Toucinho
12:00 às 13:30 horas: Almoço
13:30 às 15:30 horas: Fabricação da banha
Tempero dos defumados. Preparo das copas.
15:30 às 15:45 horas: Intervalo
15:45 às 17:30 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 17:30 horas: Elaboração da lingüiça toscana

SEXTA - FEIRA:

08:00 às 09:00 horas: Avaliação econômica dos produtos elaborados.
09:00 às 10:45 horas: Agricultura familiar, agroindústria e sustentabilidade.
Legislação (SIM ,CISPOA, SIF)
10:45 às 11:00 horas: Pós-Teste
Avaliação do curso
10:00 às 12:00 horas: Degustação dos produtos
Encerramento



PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA - II

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

1º Curso

17 a 20 de maio

2º Curso

02 a 05 de agosto



CURSO DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA II

PROGRAMA (32 HORAS AULA)

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: Prevenção das toxoinfecções alimentares
15:00 às 15:15 horas: Intervalo
15:15 às 17:30 horas: Controle de temperaturas Faixa de segurança de temperaturas
Atividade água e controle de umidade

QUARTA - FEIRA:

08:00 às 09:30 horas: Uso, cuidados e aplicação de aditivos em produtos cárneos
Cortes e classificação das carnes.
Formulação e aplicação da salmoura (copa, filé e costela)
09:30 às 09:45 horas: Intervalo
09:45 às 11:00 horas: Processamento do Salame tipo Italiano e Milano.
11:00 às 12:00 horas: 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.
Processamento da lingüiça Calabresa
Processamento do Apresuntado.
15:30 às 15:45 horas: Intervalo
15:45 às 17:30 horas: 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 17:30 horas: Impermeabilização de produtos.

SEXTA - FEIRA:

08:00 às 09:00 horas: Avaliação econômica.
09:00 às 11:00 horas: Segurança alimentar
Tipos de mercado
11:00 às 12:00 horas: Pós-Teste e Avaliação
Degustação.
Encerramento



MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES

1º Curso	14 a 18 de março - Básico
2º Curso	25 e 26 de abril - Atomizadores
3º Curso	27 e 28 de abril - Atomizadores
4º Curso	23 e 24 de maio - Atomizadores
5º Curso	25 e 26 de maio - Atomizadores
6º Curso	04 e 05 de julho - Atomizadores
7º Curso	06 e 07 de julho - Atomizadores
8º Curso	26 a 30 de setembro - Básico



CURSO DE MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES

Programa geral do curso (Carga Horária 40 horas aula)

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: Processos 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

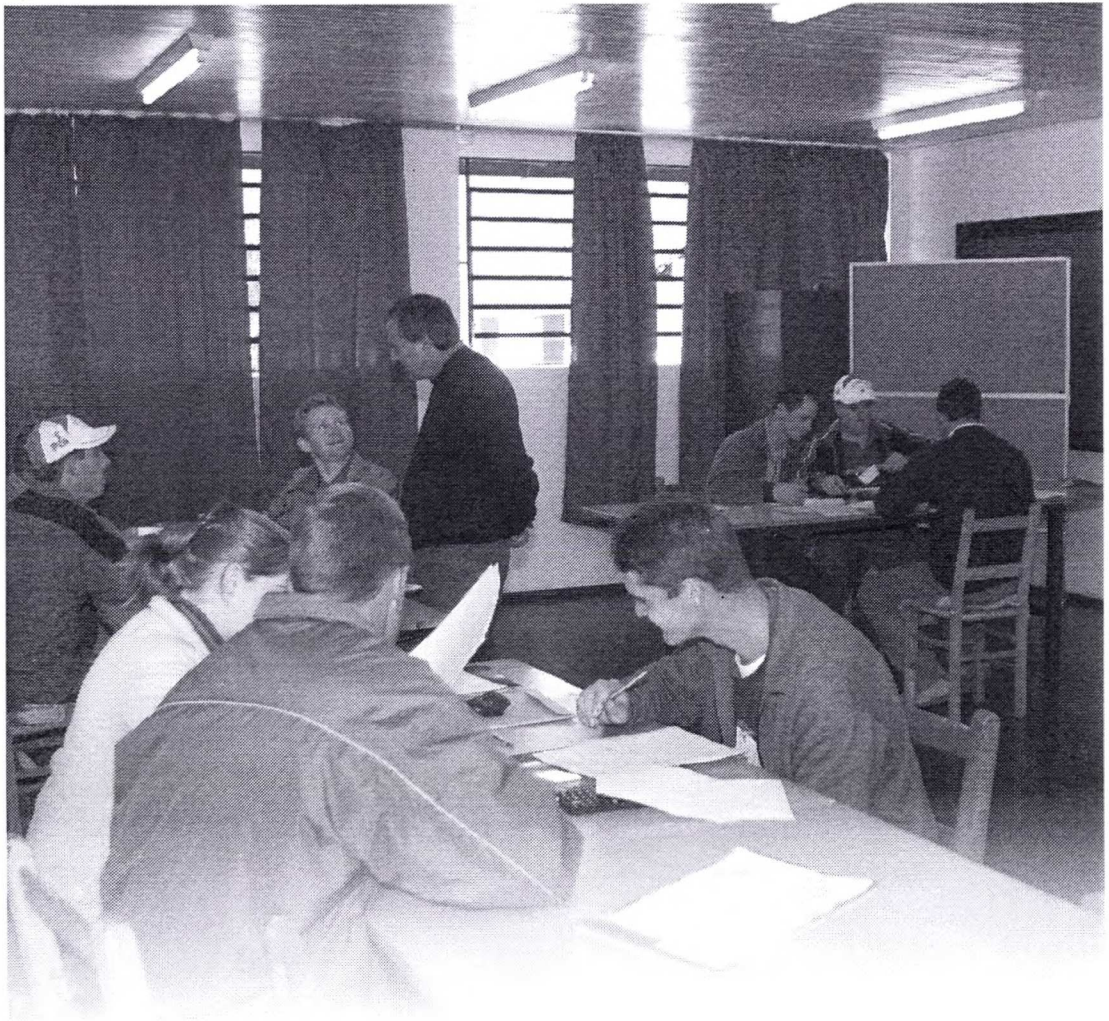
QUINTA-FEIRA:

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 de 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 e Encerramento do curso

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



GERENCIAMENTO DA PROPRIEDADE AGRÍCOLA

1º Curso

12 a 14 de abril

2º Curso

05 a 07 de outubro



CURSO DE GERENCIAMENTO RURAL
CARGA HORÁRIA: 30 HORAS AULA

PROGRAMA

QUARTA-FEIRA:

13:30 às 14:00 horas: Abertura, Apresentação, Expectativas, Pré-teste

14:00 às 16:00 horas: Problemas que afetam a agropecuária.

16:00 às 16:15 horas: Intervalo

16:15 às 18:00 horas: Tipologia de produtores : agricultores empresariais, agricultores familiares de mercado, agricultores familiares de subsistência, agricultores de tempo parcial. Potencialidades e limitações de cada tipo.

QUINTA-FEIRA

08:00 às 10:00 horas: Planejamento da propriedade agrícola: Fatores à considerar. Visita a uma propriedade para levantamento de dados Levantamento patrimonial

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 11:00 horas: Sistematização e cálculo de índices dos dados da propriedade visitada, análise dos fatores de produção terra e capital. Potencialidades e limitações de cada fator.

11:00 às 12:00 horas: Planejamento do fator mão-de-obra, elaboração do calendário de disponibilidade e necessidade.

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 15:00 horas: Mercado agrícola; Composição, importância, tipos. Globalização. Bloco econômicos. Mercosul. Organização rural como fator de acesso ao mercado. Análise de cadeia de produção.

15:00 às 16:00 horas: Contabilidade agrícola; Conceitos de receita, despesa, renda bruta total, custos variáveis, margem bruta, custos fixos, lucro, prejuízo.

16:00 às 16:15 horas: Intervalo

16:15 às 18:00 horas: Exercícios práticos, cálculo da renda bruta total, custos variáveis, margem bruta, custos fixos e do lucro.

SEXTA-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 participante (planejamento da propriedade e montagem da contabilidade agrícola)

10:15 às 11:30 horas: Pós-Teste, Avaliação e Encerramento



PLANTAS MEDICINAIS, CONDIMENTARES E AROMÁTICAS

1º Curso	11 e 12 de janeiro
2º Curso	28 de março a 1º de abril
3º Curso	25 a 29 de abril
4º Curso	30 de maio a 03 de junho
5º Curso	27 de junho a 1º de julho
6º Curso	18 a 22 de julho
7º Curso	08 a 12 de agosto
8º Curso	26 a 30 de setembro
9º Curso	24 a 28 de outubro
10º Curso	07 a 11 de novembro



CURSO DE PLANTAS MEDICINAIS AROMÁTICAS E CONDIMENTARES

PROGRAMA (40 horas aula)

SEGUNDA-FEIRA:

13:30 às 14:20 horas: Abertura, Apresentação dos 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 Medicinai, Plantas Aromáticas e Plantas Condimentares
Princípios Ativos
08:50 às 09:40 horas: Plantas Toxicas. Classificação Botânica e Origem
09:40 às 10:30 horas: Identificação Propriedades Terapêuticas
10:30 às 10:40 horas: Intervalo
10:40 às 12:10 horas: Identificação Propriedades Terapêuticas
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, Mudas, Topografia e 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.
13:30 às 17:50 horas: Prática: Sucessão Vegetal, Plantas Recicladoras, Cultivo, Vermicompostagem,
Transplante, Plantio, Caldas, limpeza de canteiros.

QUINTA-FEIRA:

08:00 às 08:50 horas: Colheita, Secagem e Armazenagem
08:50 às 09:40 horas: Prática
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
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 Medicinai em animais
08:50 às 09:20 horas: Caminhada do Estudo de Plantas Medicinai 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 12:00 horas: Pós-Teste, Avaliação e encerramento



FRUTICULTURA BÁSICA

1º Curso

Módulo I: 14 a 17 de junho
Módulo II: 04 a 07 de outubro

2º Curso

Módulo I: 28 de junho a 1º de julho
Módulo II: 18 a 21 de outubro

3º Curso

Módulo I: 12 a 15 de julho
Módulo II: 08 a 11 de novembro

4º Curso

Módulo I: 19 a 22 de julho
Módulo II: 22 a 25 de novembro



CURSO DE FRUTICULTURA BÁSICA

PROGRAMA MÓDULO I (CARGA HORÁRIA: 30 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

13:30 às 14:30 horas: Abertura, apresentação e Pré-Teste
14:30 às 15:30 horas: Programa Estadual de Fruticultura
15:30 às 16:00 horas: Comercialização e Mercados
16:00 às 16:15 horas: Intervalo
16:15 às 17:00 horas: Sistemas de Produção Comparativo entre os dois sistemas
17:00 às 18:00 horas: Implantação do pomar Análise de Solo, Correção do Solo, Localização, quebra-ventos, etc.
Encerramento

QUARTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Variedades, Polinizadoras e Porta-Enxertos
Pêssego E Ameixa
Figo E Kiwi
Maçã, Pêra, Marmelo, Caqui e Uva
10:00 às 10:15 horas: Intervalo
10:15 às 12:00 horas: Prática No Pomar
12:00 às 13:30 horas: Almoço
13:30 às 15:30 horas: Práticas
15:30 às 15:45 horas: Intervalo
15:45 às 18:00 horas: Preparo da Muda
Plantio e Sistematização de áreas
Manejo do Solo, Cobertura Verde e Práticas de Poda.

QUINTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Nutrição dos Pomares, Responsabilidades, Idem como Variedades
10:00 às 10:15 horas: Intervalo
10:15 às 12:00 horas: Prática - Sistemas de Condução e Poda de Inverno
12:00 às 13:30 horas: Almoço
13:30 às 15:30 horas: Continuação das Práticas
15:30 às 15:45 horas: Intervalo
15:45 às 18:00 horas: Encerramento

SEXTA-FEIRA:

08:00 às 09:30 horas: Tratamentos de Inverno
09:30 às 09:45 horas: Intervalo
09:45 às 11:30 horas: Avaliação Prática e Teórica
11:30 as 12:00 horas: Pós-Teste e Encerramento



CURSO DE FRUTICULTURA BÁSICA

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

PROGRAMA MÓDULO II (CARGA HORÁRIA: 30 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

13:30 às 14:30 horas: Abertura

Pré-teste

Revisão do Módulo I

14:30 às 15:30 horas: Pragas e Doenças da Videira

15:30 às 15:15 horas: Intervalo

15:15 às 18:00 horas: Poda Verde, Adubação de Manutenção e Prática Videira

QUARTA-FEIRA:

08:00 às 09:45 horas: Doenças e Pragas do Quivizeiro e Figueira

Poda Verde

Raleio; Quivizeiro

Adubação de Manutenção

09:45 às 10:00 horas: Intervalo

10:00 às 12:00 horas: Prática; Videira

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 15:00 horas: Doenças e Pragas de Frutas de Carço

Poda Verde

15:00 às 15:15 horas: Intervalo

15:15 às 18:00 horas: Prática; Figueira e Quivizeiro

QUINTA-FEIRA:

08:00 às 09:45 horas: Adubação de Manutenção de Frutos de Carço

Ensacamento de Frutos de Carço

Raleio de Frutas

09:45 às 10:00 horas: Intervalo

10:00 às 12:00 horas: Práticas; Frutos de Carço

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 14:30 horas: Teoria de Pulverização

14:30 às 16:30 horas: Prática de Pulverização

16:30 às 16:45 horas: Intervalo

16:45 às 18:00 horas: Prática; Caquizeiro e Macieira

SEXTA-FEIRA:

08:00 às 09:15 horas: Pragas e Doenças: Caquizeiro e Macieira

09:15 às 09:30 horas: Intervalo

09:30 às 10:30 horas: Raleio e Poda Verde

10:30 às 12:00 horas: Pós-Teste, Avaliação e Encerramento



FRUTICULTURA - FIGO

1º Curso

Módulo I: 02 de agosto
Módulo II: 29 de novembro

2º Curso

Módulo I: 04 de agosto
Módulo II: 1º de dezembro



CURSO DE FIGO

PROGRAMA MÓDULO I (CARGA HORÁRIA: 10 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

08:00 às 08:30 horas: Abertura

08:30 às 09:00 horas: Apresentação e pré-teste

09:00 às 10:00 horas: Compactação do solo, análise da terra, correção, adubação da fertilidade, adubação orgânica.

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Preparo das mudas

Toalete, espaçamento.

Plantio em local definitivo

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 16:00 horas: Poda de Formação e Variedades

16:00 às 16:15 horas: Intervalo

16:15 às 17:00 horas: Tratamento de Inverno.

Calda Sulfocálcica, bordalesa.

17:00 às 18:00 horas: Avaliação, encerramento e pós-teste

PROGRAMA MÓDULO II (CARGA HORÁRIA: 10 HORAS AULA)

TERÇA-FEIRA:

08:00 às 08:30 horas: Abertura

Revisão 1º Módulo

08:30 às 09:45 horas: Doenças e Pragas

Programa de Tratamentos fitossanitários

09:45 às 10:00 horas: Intervalo

10:00 às 12:00 horas: Teoria da Pulverização

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 15:45 horas: Prática de Pulverização

15:45 às 16:00 horas: Intervalo

16:00 às 17:00 horas: Adubação de Manutenção

17:00 às 18:00 horas: Pós-teste, avaliação e Encerramento



FRUTAS DE CAROÇO PÊSSEGO - AMEIXA - NECTARINA

1º Curso

Módulo I: 21 e 22 de junho
Módulo II: 13 e 14 de outubro

2º Curso

Módulo I: 23 e 24 de junho
Módulo II: 25 e 26 de outubro



CURSO DE FRUTAS DE CAROÇO

**PROGRAMA MÓDULO I (CARGA HORÁRIA: 20 HORAS AULA)
PRÁTICAS DE INVERNO**

TERÇA-FEIRA:

08:00 às 08:30 horas: Abertura

08:30 às 10:00 horas: Apresentação e pré-teste

Informações gerais sobre as culturas

Área plantada na região, RS, Brasil.

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Compactação do solo, análise da terra, correção,
adubação da fertilidade, adubação orgânica.

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 16:00 horas: Preparo das mudas de pêssego, ameixa

Toalete, espaçamento.

Plantio em local definitivo

16:00 às 16:15 horas: Intervalo

16:15 às 18:00 horas: Poda de Formação

QUARTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Variedades

Características principais, quebra de dormência

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Tratamento de Inverno.

Calda Sulfocálcica, bordalesa.

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 14:30 horas: Avaliação, encerramento e pós-teste



CURSO DE FRUTAS DE CAROÇO

PROGRAMA MÓDULO II (CARGA HORÁRIA: 20 HORAS AULA) PRÁTICAS DE VERÃO

TERÇA-FEIRA:

08:30 às 09:15 horas: Abertura

Pré-teste

Revisão 1º Módulo

09:15 às 09:30 horas: Intervalo

09:30 às 12:00 horas: Teoria de Pulverização

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 15:30 horas: Prática de Pulverização

15:30 às 15:45 horas: Intervalo

15:45 às 18:00 horas: Continuação da Prática de Pulverização

QUARTA-FEIRA:

08:00 às 10:00 horas: Doenças e Pragas de Frutas de Caroço

Programa de Tratamentos fitossanitários

10:00 às 10:15 horas: Intervalo

10:15 às 12:00 horas: Prática de Identificação de Pragas e Doenças

12:00 às 13:30 horas: Almoço

13:30 às 15:00 horas: Poda Verde

Raleio

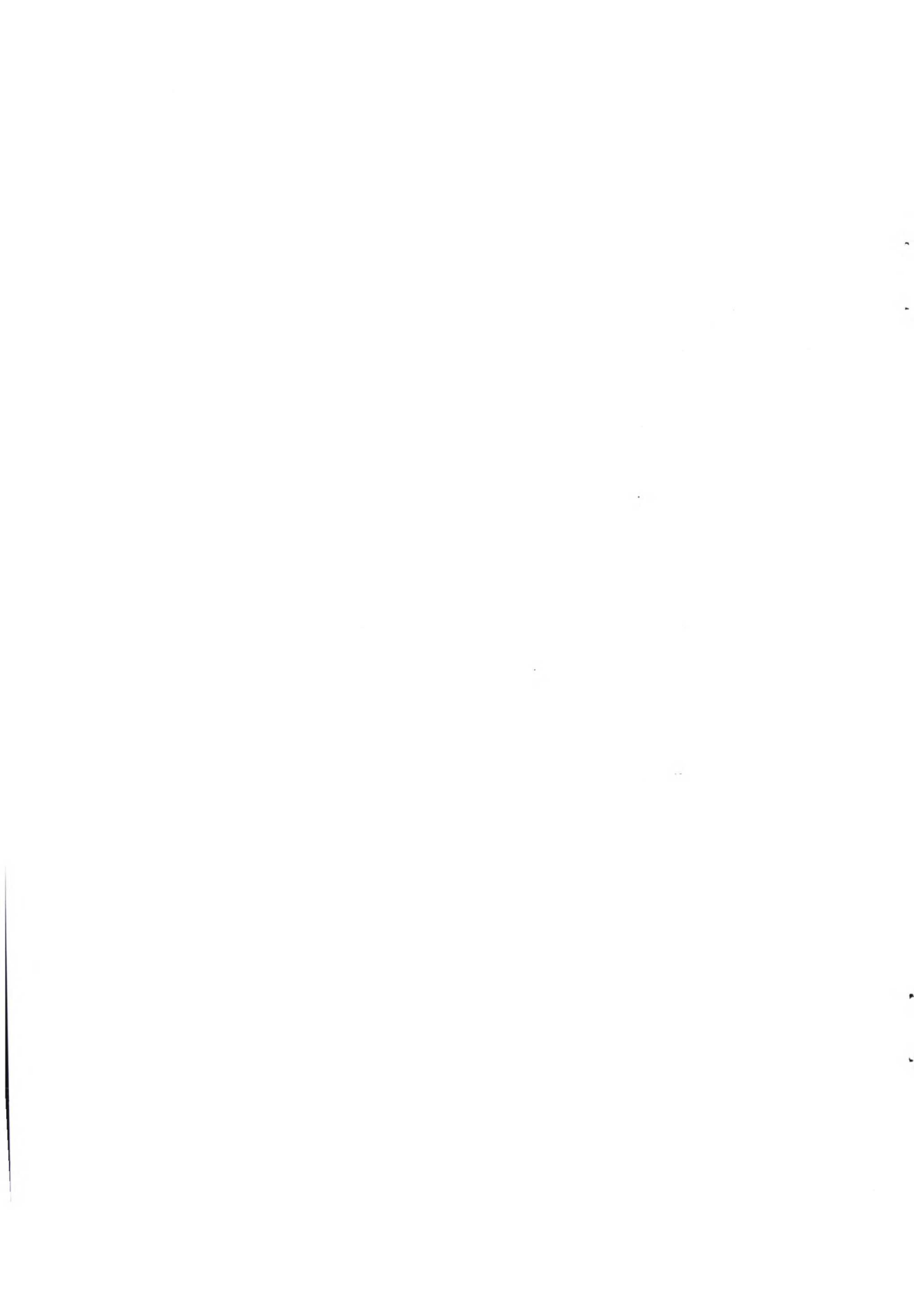
Adubação de Manutenção

15:00 às 15:15 horas: Intervalo

15:15 às 17:00 horas: Pós-Teste, avaliação e Encerramento

TABELA DE VALORES

UNIDADE DIDÁTICA	R\$	CARGA HORÁRIA
DIETAS PARA VACAS LEITEIRAS Á PASTO	R\$ 110,00	20 horas/aula
PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA I	R\$ 140,00	32 horas/aula
PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA II	R\$ 140,00	32 horas/aula
FRUTICULTURA BÁSICA	R\$ 110,00	Módulo I: 30 horas/aula
	R\$ 110,00	Módulo II: 30 horas/aula
GADO LEITEIRO	R\$ 130,00	40 horas/aula
GERENCIAMENTO AGRÍCOLA	R\$ 110,00	32 horas/aula
MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA	R\$ 130,00	Módulo I: 40 horas/aula
	R\$ 130,00	Módulo II: 40 horas/aula
PLANTAS MEDICINAIS CONDIMENTARES E AROMÁTICAS	R\$ 130,00	40 horas/aula
FRUTOS DE CAROÇO	R\$ 40,00	Módulo I: 20 horas/aula
	R\$ 40,00	Módulo II: 20 horas/aula
QUALIDADE DO LEITE	R\$ 50,00	20 horas/aula
MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES - BÁSICO	R\$ 120,00	40 horas/aula
MANUTENÇÃO E REGULAGEM DE PULVERIZADORES ATOMIZADORES	R\$ 50,00	20 horas/aula





Centro Regional de Formação Profissional
de Agricultores de Nova Petrópolis
CETANP



Nosso Endereço:

RS 235 - Km 14 - Linha Brasil

CEP 95150-000 - Nova Petrópolis/RS

Caixa postal 101

Fone: (54) 298-8037 ou (54) 298-8124

E-mail: cetanp@royalnet.com.br

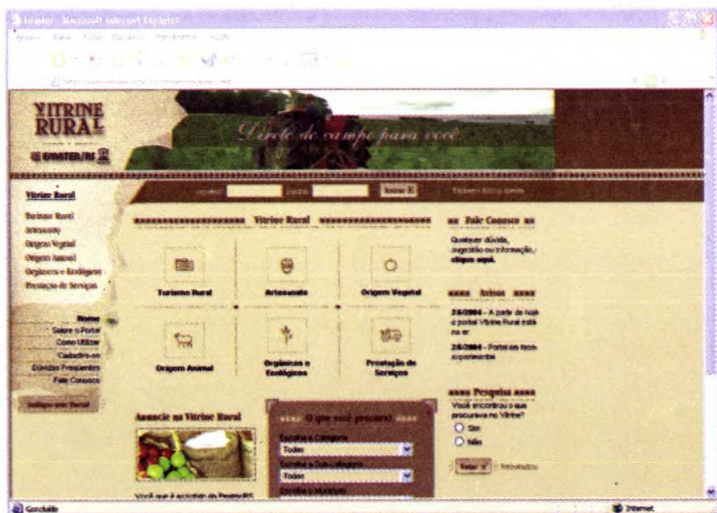
Www.emater.tche.br



Governo do
Rio Grande do Sul
ESTADO QUE TRABALHA UNIDO
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E ABASTECIMENTO

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.