



CURSO	CONTEÚDO
<b>ANIMAIS</b>	
Apicultura básico - <b><u>40hs</u></b>	Aperfeiçoar as técnicas de Manejo de Abelhas e de Processamento de Mel e Cera, ou em condições de se iniciar na atividade apícola com seguranças necessárias.
Avicultura – Criação de frango caipira - <b><u>24hs</u></b>	Através de técnicas simples e acessíveis o treinamento visa potencializar e aperfeiçoar a criação de aves caipiras, tornando a atividade mais produtiva e qualificada, podendo gerar uma alternativa de renda com produtos de qualidade para o produtor rural.
Apicultura - Meliponicultura (abelha sem ferrão) - <b><u>40hs</u></b>	Conservação das abelhas e o meio ambiente captura e divisão de enxames, colheita de mel etc.
Avicultura – Alimentação Alternativa - <b><u>24hs</u></b>	<p>Com o aumento dos custos na alimentação dos animais de produção, este treinamento tem o objetivo de capacitar e incentivar o produtor rural a fornecer a alimentação alternativa às aves trazendo um melhor bem estar animal e na redução significativa de custos.</p> <p>Fazer o levantamento dos alimentos alternativos disponíveis na propriedade, selecionando as opções adequadas, seguindo recomendações técnicas.</p> <p>Preparar os comedouros e bebedouros para o fornecimento de alimentos e água, utilizando materiais de fácil aquisição.</p> <p>Identificar, coletar e beneficiar frutas, verduras, legumes e capins utilizando ferramentas e métodos adequados, facilitando o consumo pelas aves.</p>
Bovino/Vaqueiro - Cria e Recria (bovino de leite) - <b><u>24hs</u></b>	<p>Cuidados com a vaca no Pré-Parto, Parto, Primeiros Cuidados com a Cria, Práticas Zootécnicas como, identificação com brinco, mochação, pesagem, contenção.</p> <p>Sanidade, vias de aplicação (intramuscular, intravenoso, subcutâneo, oral).</p> <p>Principais doenças, prevenções e tratamentos, vacinas, aleitamento natural e artificial.</p> <p>Alimentação na cria e recria.</p>
Bovino/Operador de Ordenhadeira - <b><u>24hs</u></b>	<p>No 1º dia conhecer um pouco sobre a legislação vigente, e como o leite é produzido dentro da vaca.</p> <p>No 2º dia falar sobre qualidade da água, produtos químicos de limpeza e montar um clorador barato e eficiente.</p>



## CURSOS E EMENTAS - 54ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL - 15 A 19/07/2024

	<p>No 3º dia desmontar os conjuntos de teteiras para limpeza e manutenção, também limpar a linha de vácuo, além de trabalhar os pulsadores, regulador de vácuo, desmonte de bomba de vácuo para conhecer detalhes de manutenção e limpeza da bomba em funcionamento.</p>
<p>Criador de peixes/Tanque escavado - <b>40hs</b></p>	<p>Apresentar, de forma geral, o estado da atual piscicultura no Brasil. Discutir os conceitos básicos da criação de peixe, técnicas de cultivo e estratégias de manejo. Expor informações sobre as espécies, dimensionar as estruturas de cultivo e monitorar a qualidade de água para piscicultura.</p>
<p>Criador de peixes/Peixes ornamentais - <b>40hs</b></p>	<p>Os peixes ornamentais movimentam mais de R\$10 milhões por ano em Minas Gerais, o estado é o maior produtor dos ornamentais no Brasil e responde por mais de 70% da produção. O curso de piscicultura ornamental discute temas sobre noções básicas da atividade e do mercado, sistemas de produção, principais estruturas para criação, identificação das espécies e manejo reprodutivo, análises de água e correção, preparado dos tanques para povoamento dos peixes, produção de alimento vivo e manejo nutricional, manejo sanitário e cuidados no transporte dos animais.</p>
<p>Equinos/aparação de cascos e ferrageamento - <b>40hs</b></p>	<p>A necessidade do casqueamento para o bom desempenho do equídeo no trabalho, seu desenvolvimento e bem-estar é crucial, pois o casco é a base dos apurmos. Dessa forma, é importante praticar o casqueamento para garantir que os cascos estejam adequados, proporcionando equilíbrio ao equídeo ao longo de sua vida. O ferrageamento é utilizado quando necessário para preservar os cascos em determinadas situações de trabalho e terapêuticas</p>
<p>Equinos/Equitação - <b>32hs</b></p>	<p>Equitação, flexionamentos laterais e longitudinais, exercícios de agilidade. Como levar seu cavalo a 100% do seu potencial.</p>
<p>Equinos/Sanidade e Primeiros Socorros - <b>32hs</b></p>	<p>Curso de Manejo, Sanidade e Primeiros Socorros de Equídeos.</p> <p>Administração de medicamentos por via oral, subcutânea, intramuscular e endovenosa.</p> <p>Importância dos exames e vacinações das principais doenças que acometem os equídeos.</p>
<p>Suinocultura/Básica - <b>32hs</b></p>	<p>Fatores relevantes para o sucesso na criação. Planejamento de atividades; principais raças e linhagens.</p> <p>Limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos, sistemas de criação, seleção de matrizes e reprodutores.</p> <p>Cuidados com a matriz gestante, técnicas de manejo na maternidade e creche, manejo no setor de crescimento e terminação. Noções sobre alimentação de suínos e preparo do alimento concentrado.</p>



<b>MÁQUINAS</b>	
Drone Operações Básicas - <b><u>24hs</u></b>	Conheça as aplicações do drone nas atividades rurais, com foco no histórico de criação e surgimento no Brasil, na instalação dos aplicativos e softwares necessários para o voo, identificando aspectos importantes da legislação e normas que regem o seu uso, sabendo o que pode e o que não pode ser feito e criando cadastro nos órgãos pertinentes.
Máquinas- operação e manutenção Trator-TAP - <b><u>40hs</u></b>	Manutenção do trator agrícola pneumático e operação com implemento.
Máquinas-Operação-Carregadora de Rodas - <b><u>24hs</u></b>	Operação da carregadeira de rodas com utilização dos seus implementos, (Pá Carregadeira).
Motosserra/Manutenção e Operação/ desdobramento de tora - <b><u>40hs</u></b>	Curso de operação e manutenção de motosserra e desdobramento de toras no processamento de caibros, pranchões, réguas e outros.
Manutenção e operação da Motocicleta - <b><u>24hs</u></b>	<p>Conhecer partes que constituem a motocicleta, chassi, roda, freio, suspensão, direção, motor e seus sistemas, transmissão, carenagem, parte elétrica, lubrificantes.</p> <p>Noção básica de primeiros socorros, normas de regulamentação, resolução de questões ambientais.</p>
Usina Fotovoltaica/Estudo de viabilidade e Instalação Off Grid - <b><u>40hs</u></b>	<p>A energia fotovoltaica no Brasil, cresceu exponencialmente desde 2012. Por ser uma energia limpa e renovável, ela atende todos os requisitos ambientais, sendo considerada a energia do futuro.</p> <p>- O Curso de Viabilidade: Esse curso foi criado com o intuito de ajudar o produtor a entender, dimensionar e saber se é viável investir em um sistema de energia solar. Nesse curso, o participante estudará as normas e lei que preconizam a energia solar no Brasil, bem como, os tipos de sistema de energia fotovoltaica, o dimensionamento, projeto, o custo benefício e a viabilidade do sistema solar, que está relacionado ao retorno do valor investido.</p> <p>- O curso de Instalador OFF Grid: Neste curso o participante aprenderá a instalar um sistema solar OFF GRID, onde o excedente de energia gerado será armazenado em um sistema de baterias. Esse sistema é muito utilizado onde não há energia da concessionária, como sistemas de bombeamentos, sistemas de comunicação, edificações onde não há rede elétrica próxima.</p>
<b>AGRICULTURA</b>	
Horta orgânica/implantação - <b><u>24hs</u></b>	Aprenderemos a escolher o local da horta, implantar e fazer a manutenção.
Práticas Agroecológica - <b><u>40hs</u></b>	O curso procura reduzir a dependência de insumos agroquímicos e energéticos externos, promovendo a conservação dos recursos naturais, a diversificação de cultivos, o fortalecimento das comunidades rurais e o respeito ao meio ambiente.



	Garantindo produção de alimentos saudáveis, segurança e soberania alimentar, a resiliência dos sistemas agrícolas e a sustentabilidade econômica do produtor.
Fruticultura básica - <b><u>40hs</u></b>	Implantação, tratos culturais, procedimentos de colheita e pós colheita e comercialização das frutíferas básicas.  Conhecimentos sobre a produção racional de fruteiras, não apenas para pomares domésticos, mas também para pomares comerciais.
Viveirista Florestal - <b><u>40hs</u></b>	Abordaremos normas e recomendações, estrutura do viveiro, multiplicação das plantas, quebra de dormência de sementes e manutenção de viveiro de mudas.
<b>ALIMENTOS</b>	
Barista - <b><u>16hs</u></b>	- Técnica de preparo de filtrados;  - Técnica de preparo de expressos;  - Técnica de vaporização de leite.
Fabricação de cachaça- <b><u>40hs</u></b>	Capacitação do produtor rural e/ou de seus colaboradores na elaboração de uma cachaça de alambique com alta qualidade química e sensorial, envolvendo, principalmente, as boas práticas de fabricação. Sua estrutura pedagógica percorre, na prática, todo o processo de fabricação, desde o plantio e tratos culturais da cana de açúcar, passando pelas etapas de moagem, destinação adequada dos resíduos, preparação do caldo, fermentação e destilação até a padronização do produto final, seu Engarrafamento e rotulagem. Além disso, apresenta um relato histórico sobre a produção dos destilados no mundo e a origem da fabricação da cachaça no Brasil, desde os primórdios do ciclo da cana de açúcar, no século XVI, até os momentos atuais. Permite também ao participante conhecer todo o arcabouço legal para regularização de seu estabelecimento, especialmente junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
Embutidos e Defumados/frango - <b><u>32hs</u></b>	Conhecerá a ciência, a arte e os segredos da produção de defumados de frango, verá que com procedimentos simples e técnicas padronizadas é possível fazer diferentes e saborosas opções, seja para uma fabricação artesanal ou, até mesmo, pensando em escala industrial.
Embutidos e Defumados/suíno - <b><u>40hs</u></b> <b>2 Turmas</b>	Obter produtos derivados do suíno pelo processamento, transformação e conservação das carnes, verá que com procedimentos simples e técnicas padronizadas é possível fazer diferentes e saborosas opções, seja para uma fabricação artesanal ou, até mesmo, pensando em escala industrial.
Derivados do leite/ laticínios - <b><u>40hs</u></b>	Aprender o que a produção de um laticínio requer, desde as instalações até os equipamentos, os ingredientes envolvidos na produção dos derivados do leite,



	<p>bem como a higienização, e as etapas de fabricação de queijos, doce de leite, iogurte e outros produtos.</p>
<p>Doce de leite - <b><u>24hs</u></b></p>	<p>No curso de doce de leite você aprenderá a fazer o doce de leite pastoso, o doce de leite saborizado, o doce de leite com frutas e doce de leite em barra.</p>
<p>Produção de Quitandas Mineira/Panificação - <b><u>32hs</u></b></p>	<p>Valorização das Quitandas Mineiras;</p> <p>Higiene (Pessoal, ambiente/utensílios e alimentos);</p> <p>Seleção e funções das matérias primas;</p> <p>Boas Práticas de Fabricação;</p> <p>Noções de Rotulagem/ Etiquetagem;</p> <p>Métodos para produção de alimentos artesanais assados;</p> <p>Produção de alimentos artesanais assados (bolos; torta salgada; broas doces e/ou salgadas; pães doces ou salgados simples e com recheio; bolachas; pão de queijo e biscoitos);</p> <p>Noções de empreendedorismo.</p>
<p>Produção de Doces Caseiros - <b><u>40hs</u></b></p>	<p>Importância dos frutos e legumes na alimentação humana;</p> <p>Tipos de contaminação alimentar e prevenção;</p> <p>Higienização de ambientes, utensílios, equipamentos e pessoal;</p> <p>Seleção e higienização dos frutos e legumes, para produção de doces caseiros;</p> <p>Cristalizados em calda, geleia e pasta;</p> <p>Produção de doce caseiro Regional;</p> <p>Preparo dos produtos para armazenamento.</p>
<p>Produção de Conservas, condimentos e derivados de tomate - <b><u>32hs</u></b></p>	<p>Neste curso vamos conversar sobre o perigo das doenças associadas aos alimentos e como fazer para corrigir esse problema na nossa casa.</p> <p>Um dos benefícios de cultivar uma horta caseira é termos alimentos frescos, saudáveis e saborosos. Trabalhar as boas práticas de produção necessárias para usar nos alimentos, tornando-os alimentos limpos e seguros para os nossos familiares. Teremos também a fabricação de conservas (picles) de legumes e verduras. Fabricação de derivados do tomate naturais e caseiros, fabricação de temperos (condimentos) mostrar como pode vender esses produtos produzidos, além de fornecer a sua família produtos deliciosos e naturais. Tornar-se uma empreendedora e ter condições de aumentar a renda</p>



	familiar trabalhando em sua casa.
<b>OUTROS</b>	
Plantas medicinais/ beneficiamento - <b>40hs</b>	<p>No curso serão abordados os aspectos históricos do uso das plantas medicinais, aromáticas e condimentares, detalhando sobre a identificação do uso popular e científico.</p> <p>Também serão disponibilizados os conceitos básicos da botânica medicinal e seus principais grupos de metabólitos secundários.</p>
Saúde e Atenção aos Idosos(Cuidador) - <b>40hs</b>	<p>Capacitar os participantes do curso para cuidar da higiene, conforto, adequação do ambiente e alimentação do idoso, observando possíveis alterações no estado geral.</p> <p>Zelar pela integridade física do idoso, prestar primeiros socorros e promover atividades de entretenimento.</p>
Cerâmica/Argila - <b>40hs</b>	<p>Trabalho de técnicas para manuseio e feitura do processo cerâmico, técnicas de rolo, placas, bolas e como montar peças.</p> <p>Construção de peças decorativas e utilitárias.</p> <p>Construção de forno para queima e aplicação pinturas com pigmentos .</p>
Brigadista - <b>C.H. a definir</b> (UFV)	<i>Ementa em breve</i>
Massoterapia Aplicada - Massagem que Cura - <b>C.H. a definir</b> (UFV)	<i>Ementa em breve</i>
Saneamento Casa Ecológica - <b>C.H. a definir</b> (UFV)	<i>Ementa em breve</i>

Em breve mais novidades!