



56ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL (SPR) / 2026

Diretoria de Extensão e Cultura (DXT) - Universidade Federal de Viçosa - Campus Florestal

DATA (Inicial e final)	CURSO	EMENTA
21/07 (13-17h)	Quitandas: Pães e roscas artesanais (4hs)	Aprenda a metodologia utilizada na produção de pães e roscas, entendendo as etapas essenciais para obter produtos de qualidade. Uma oficina prática e acessível, ideal para quem deseja aprimorar seus conhecimentos em panificação artesanal e desenvolver novas habilidades.
21/07 (13-17h)	Canva - Turma 01 - (4hs)	Crie posts, flyers e divulgação de forma simples e profissional. Oficina pensada para uso de ferramentas digitais para divulgação rural.
21/07 (17-19h)	Peixes ornamentais (2hs)	Descubra como transformar pequenas áreas em uma excelente fonte de renda por meio da criação de peixes ornamentais, um mercado em expansão que exige baixo investimento inicial e oferece rápido retorno financeiro. Uma oportunidade para aprender sobre uma atividade inovadora, lucrativa e apaixonante, que vem conquistando cada vez mais produtores e novos empreendedores rurais.
22/07 (07:30-11h30)	Fruticultura: Podas de árvores frutíferas (4hs)	Importância da poda; poda de formação; e poda de frutificação.



56ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL (SPR) / 2026

Diretoria de Extensão e Cultura (DXT) - Universidade Federal de Viçosa - Campus Florestal

DATA (Inicial e final)	CURSO	EMENTA
23/07 (08-12h)	Barista (4hs)	Os conceitos essenciais da profissão e as principais técnicas de preparo do café. Durante a atividade, os participantes conhecem métodos de extração e as principais variáveis que interferem na qualidade da bebida. O foco é desenvolver habilidades iniciais para preparar cafés filtrados, proporcionando uma prática orientada.
23/07 (08-12h)	Despertando o sabor: Temperos, aromas e transformação (4hs)	Compreender os fundamentos do sabor e desenvolver repertório para utilização consciente dos temperos. O Universo dos temperos: o que é temperar; história e cultura alimentar; introdução à fitogastronomia; ervas, especiarias e condimentos. Construção do sabor: como os sabores se relacionam; combinações e harmonizações; perfis aromáticos; técnicas para potencializar o sabor.
23/07 (08-12h)	Canva - Turma 02 - (4hs)	Crie posts, flyers e divulgação de forma simples e profissional. Oficina pensada para uso de ferramentas digitais para divulgação rural.
23/07 (08-12h)	Acompanhamentos de respeito para churrasco (4hs)	A importância do acompanhamento em um churrasco; arroz; caldo; vinagrete; purê de batata frio; maionese de batata; farofas; e saladas.



56ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL (SPR) / 2026

Diretoria de Extensão e Cultura (DXT) - Universidade Federal de Viçosa - Campus Florestal

DATA (Inicial e final)	CURSO	EMENTA
23/07 (13-17h)	A arte do hamburger (4hs)	Introdução ao universo do hamburger; escolha e preparação das carnes; produção dos hamburgueses; técnicas de cocção; construção do hamburger perfeito; montagem prática; degustação; custos e oportunidades de negócio.
23/07 (13-17h)	Torra (4hs)	Capacitação introdutória e prática, voltada para quem deseja conhecer os fundamentos da torra e entender como ela influencia as características sensoriais da bebida. Em poucas horas, os participantes têm contato com os principais estágios da torra, observam as transformações dos grãos e aprendem noções básicas para desenvolver aromas e sabores mais adequados a diferentes perfis de café. A oficina funciona como uma experiência de iniciação para produtores, apreciadores e empreendedores do setor.
23/07 (13-16h)	Reforma tributária na prática (3hs)	Reforma Tributária na prática para o produtor rural; gestão rural e aspectos fiscais na prática; obrigações acessórias do produtor rural.
23/07 (Dia todo)	Produção de bioinsumos (8hs)	Aborda as etapas práticas para a operação de biodigestores voltados à produção de biofertilizante líquido. O conteúdo engloba a seleção e o preparo dos resíduos orgânicos, o controle da fermentação e o monitoramento do sistema. O programa detalha o manejo do equipamento no dia a dia, incluindo os critérios para identificação da maturação, filtragem e armazenamento do efluente final.



56ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL (SPR) / 2026

Diretoria de Extensão e Cultura (DXT) - Universidade Federal de Viçosa - Campus Florestal

DATA (Inicial e final)	CURSO	EMENTA
24/07 (08-12h)	Fabricação de licor - Turma 01 - (4hs)	Noções de boas práticas de fabricação; preparo do licor: infusão / maceração; xarope; filtração; formulação; e envase.
24/07 (08-12h)	Carne na lata - Turma 01 - (4hs)	Ensinar o processo tradicional de Minas Gerais de conservação de carne em gordura.
24/07 (08-12h)	Produção artesanal de hidromel (4hs)	Boas práticas de fabricação de bebidas; introdução e produção de hidromel.
24/07 (08-12h)	Equilíbrio e criação: A arte de construir sabores (4hs)	Aplicar conhecimentos sobre sabor para criar preparações equilibradas e autorais. Condimentos Estruturais: gorduras; óleos; tipos de sal; vinagres e acidez. Paladar e Percepção Sensorial: gosto x sabor; cinco gostos básicos; aromas e textura; e sabores de apoio.
24/07 (13-17h)	Salame tipo italiano, milano e pepperoni - Turma 01 - (4hs)	Apresentar técnicas de fabricação, maturação e conservação.



56ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL (SPR) / 2026

Diretoria de Extensão e Cultura (DXT) - Universidade Federal de Viçosa - Campus Florestal

DATA (Inicial e final)	CURSO	EMENTA
24/07 (13-17h)	Cosmética natural a base de mel (4hs)	Conceito e características dos cosméticos naturais; benefícios e razões para a escolha de cosméticos naturais; matérias-primas utilizadas da cosmética natural; utilização do mel e derivados da apicultura na cosmética natural; boas práticas de fabricação dos cosméticos; produção de sabonete natural; e produção de bálsamo labial.
25/07 (08-12h)	Primeiros socorros (4hs)	Conceitos e os procedimentos de primeiros socorros; atendimento de uma vítima em parada cardiorrespiratória, de uma vítima de engasgo, convulsão e desmaio. Trabalhamos as diferentes faixas etárias de idade; através dessa oficina aprendemos a salvar vidas com as nossas mãos.
25/07 (08-12h)	Fabricação de iogurte (4hs)	O iogurte é um produto derivado do leite, fermentado por bactérias lácticas específicas. Etapas da fabricação: medição do leite; análise do leite; tratamento térmico do leite; resfriamento do leite à temperatura adequada; fermentação; resfriamento; e adição dos ingredientes.
25/07 (08-12h)	Fabricação de licor - Turma 02 - (4hs)	Noções de boas práticas de fabricação; preparo do licor: infusão / maceração; xarope; filtração; formulação; e envase.



56ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL (SPR) / 2026

Diretoria de Extensão e Cultura (DXT) - Universidade Federal de Viçosa - Campus Florestal

DATA (Inicial e final)	CURSO	EMENTA
25/07 (08-12h)	Cultivo de orquídeas (4hs)	Capacitar os participantes para o cultivo doméstico de orquídeas, abordando aspectos básicos de identificação, plantio, manejo, nutrição e cuidados fitossanitários, visando o desenvolvimento saudável e a floração das plantas; escolher recipientes e substratos adequados; realizar o plantio e o replantio corretamente; executar os cuidados básicos de irrigação e adubação; reconhecer os principais problemas fitossanitários e adotar medidas preventivas.
25/07 (08-12h)	Fabricação de geleia (4hs)	Aprender as técnicas adequadas para a produção de geleias.
25/07 (08-12h)	Salame tipo italiano, milano e pepperoni - Turma 02 - (4hs)	Apresentar técnicas de fabricação, maturação e conservação.
25/07 (13-17h)	Torresmo à pururuca (4hs)	Aprender qual o tipo de toucinho, ponto certo para pururucar o torresmo.
25/07 (13-17h)	Carne na lata - Turma 02 - (4hs)	Ensinar o processo tradicional de Minas Gerais de conservação de carne em gordura.



56ª SEMANA DO PRODUTOR RURAL (SPR) / 2026

Diretoria de Extensão e Cultura (DXT) - Universidade Federal de Viçosa - Campus Florestal

DATA (Inicial e final)	CURSO	EMENTA
25/07 (13-17h)	Produtos medicinais à base de mel e derivados (4hs)	Conceito e características das plantas medicinais; benefícios das plantas medicinais; princípios ativos das plantas medicinais; utilização do mel e dos derivados da apicultura na cosmética natural; boas práticas na fabricação dos produtos; produção de spray para garganta; produção de pomada cicatrizante.

DATA (Inicial e final)	WORKSHOP	EMENTA
24/07 (11-18h)	Workshop (Aberto a todos)	Objetivo de demonstrar a importância da temperatura inicial, ROR e tempo da terceira fase para padronização das torras. Será feita torrefação de café gratuitamente, quem tiver café e quiser trazer para torra Facilitador: <i>Tiago Nunes Emerich / Átilla</i>