



94^a Semana do Fazendeiro

95 anos de Extensão Universitária:
Interação Sociedade, Ciência e Cultura

14 a 20 de setembro de 2024
Campus Viçosa - MG

15ª Semana da Juventude Rural
19 de setembro

15ª Troca de Saberes
14 a 16 de setembro

11ª Semana da Mulher Rural
17 e 18 de setembro

OBJETIVOS
DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



CURSOS



JUVENTUDE/
MULHER RURAL



CONVERSA COM
ESPECIALISTA



ESTANDES
DIVERSOS



ATIVIDADES
CULTURAIS



TORNEIO
LEITEIRO



TROCA DE
SABERES



Universidade Federal
de Viçosa

Reitor

Demetrius David da Silva

Vice-Reitora

Rejane Nascentes

Pró-Reitor de Extensão e Cultura

José Ambrósio Ferreira Neto

Diretoria de Arte, Cultura e Eventos

Daniela Santana Araújo

Diretoria de Extensão

Fabiana Cristina Silveira Alves de Melo

Chefe da Divisão de Arte e Cultura

Ralph Sales Batista

Chefe da Divisão de Eventos

João Carlos Figueiredo Salgado

Chefe da Divisão de Extensão

Frederico Gonçalves de Castro Cabral

Equipe de Coordenação**Coordenação Geral**

José Ambrósio Ferreira Neto

Coordenação Adjunta

Daniela Santana Araújo

Fabiana Cristina Silveira Alves de Melo

Josias Reis de Arruda

Coordenação de Secretaria e Cursos

Mônica Cristina Varizzi Araújo

Leandro da Silva Cunha

Ana Luiza Maitan Santos Moura - Estagiária

Roberta Luiza Rachid Rocha - Estagiária

Rafael Bruno de Almeida

Projeto Gráfico e Arte da Capa

Luiz Fernando Reis Alves - Estagiário

Thaís Pereira Cal - Estagiária

Diagramação

Carlos Joaquim Einloft

Editora Asa Pequena

Impressão

Divisão Gráfica da UFV

INFORMAÇÕES

Secretaria Permanente da Semana do Fazendeiro

Site: www.semanadofazendeiro.ufv.br

E-mail: semanadofazendeiro@ufv.br

31 3612-2013 / 3612-2014

Troca de Saberes

E-mail: trocadesaberes@ufv.br

Juventude e Mulher Rural

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais

31 3891-3155

95 anos de Extensão Universitária: interação sociedade, ciência e cultura

Em julho de 1929, teve início a Semana do Fazendeiro na então, recém-criada, ESAV – Escola Superior de Agricultura e Veterinária, que havia iniciado suas atividades 3 anos antes. Começava uma longa história de extensão universitária, prestação de serviços, interação com comunidades, cultura e arte. A primeira edição da Semana do Fazendeiro contou com a participação de 39 produtores rurais de municípios próximos a Viçosa. Hoje são milhares de agricultores, jovens rurais, mulheres rurais, famílias e turistas que, de todo o Brasil e de outros países, frequentam o campus da Universidade Federal de Viçosa (UFV) em busca de conhecimentos, informações técnicas, cultura e entretenimento. Passados 95 anos desde a primeira edição, a Semana do Fazendeiro se consolidou como um dos principais eventos de extensão universitária do país por sua longevidade, qualidade e capacidade de fazer parcerias e se adaptar às demandas do tempo presente. Nesses 95 anos de existência, apenas em 1991 e em 2020 não houve a Semana do Fazendeiro da UFRV, em virtude da greve nacional do serviço público federal e das restrições decorrentes da Pandemia de COVID 19. Em 1978, por determinação do Ministério da Agricultura como medida preventiva ao surto de “peste suína”, o evento ocorreu de forma simbólica com manifestações cívicas e religiosas e participação de produtores rurais da região. Em 2021, como consequência da Pandemia de COVID 19, o evento ocorreu de forma virtual com programação completa abrangendo todos os estados brasileiros, o Distrito Federal e diversos países. De toda forma, são 94 edições de um evento que, por gerações, ajudou a formar a extensão universitária e rural no Brasil. Assim, com foco no futuro e na proximidade do centenário da UFRV, a 94ª Semana do Fazendeiro marca uma história de interação com a sociedade em prol da ciência, do conhecimento e da cultura popular, do desenvolvimento rural, do respeito ao meio ambiente e do fortalecimento das sociabilidades. Convidamos a todos a participar dessa história de interação entre sociedade e universidade, entre o conhecimento acadêmico e o conhecimento que emana do cotidiano de distintos atores sociais e histórias, com muita cultura e arte, no campus Viçosa da UFRV, entre os dias 14 e 20 de setembro de 2024.

Esperamos vocês e suas famílias!

APRESENTAÇÃO

A Semana do Fazendeiro é o maior e mais tradicional evento de extensão realizado pela Universidade Federal de Viçosa, com o objetivo de promover o diálogo com a sociedade. A extensão, o ensino, e a pesquisa formam a base indissociável da filosofia de trabalho da UFV, tornando-a relevante para o País desde a sua fundação.

Todo ano, os produtores e empresários rurais e seus familiares frequentam a Instituição durante a Semana do Fazendeiro. No ano de 2023, mais de 2400 pessoas participaram dos cursos técnicos, dias de campo, além de atividades realizadas durante a 10ª edição da Semana da Mulher Rural, a 14ª edição da Semana da Juventude Rural e a 14ª edição da Troca de Saberes. Houve ainda o 7º Torneio Leiteiro que envolveu produtores de sete municípios do entorno de Viçosa, além do 1º Encontro de Produtores de Leite e o Workshop de Peixes Ornamentais.

A feira agrícola e de artesanatos, aberta ao público, contou com exposição de máquinas, estandes técnicos institucionais, praça de alimentação, exposição de artesanatos e minifazenda. As atividades culturais enriqueceram a Semana com circuito de museus, apresentação de coral e outras atrações culturais. A Semana do Fazendeiro está em constante evolução em relação à programação das atividades e na forma de interação com os participantes de forma a garantir uma inesquecível experiência aos participantes.

Participe conosco da 94ª Semana do Fazendeiro!

SECRETARIA DA SEMANA DO FAZENDEIRO

Durante os dias do evento, a Secretaria da Semana do Fazendeiro funcionará no Centro de Vivência da UFV, das 14h às 18h do sábado (14/09) e nos demais dias das 8h às 18h.

QUEM PODE PARTICIPAR

Poderão se inscrever na 94ª Semana do Fazendeiro produtores rurais acima de 18 anos; seus familiares (até 2º grau de parentesco); trabalhadores do setor agropecuário; participantes de movimentos sociais vinculados ao meio rural; participantes de ONGs; e agentes municipais, estaduais e federais vinculados ao meio rural.

Estudantes de escolas agrotécnicas ou programas de menores aprendizes, com idade acima de 16 anos, poderão se inscrever nos cursos mediante comprovação de matrícula.

A inscrição de pessoas não vinculadas ao meio rural será condicionada à existência de vagas dentro do período estabelecido.

Uma inscrição permitirá participar em até 10 (dez) Cursos e em quantas Conversas com Especialistas for possível, em horários não conflitantes com outras atividades.

DOCUMENTOS EXIGIDOS

Os participantes com vínculo rural devem apresentar cópia do documento que comprove vínculo rural (Cartão do Produtor Rural – CPR ou Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou escritura de um imóvel rural) e cópia da identidade. Para as Conversas com Especialistas, o CPR, CPNJ ou DAP é indispensável nos períodos das inscrições.

Estudantes de escolas agrotécnicas devem apresentar comprovante de matrícula.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSCRIÇÃO

Forma de inscrição	Participantes	Período
* Pela Internet	Pessoas com vínculo rural (Comprovação por meio de CPR, ou DAP, ou escritura de um imóvel rural)	De 05/08 a 10/09
* Pela Internet	Demais interessados	De 18/08 a 10/09
* Presencial na Secretaria da Semana do Fazendeiro	Pessoas com vínculo rural e demais interessados	A partir das 14h de 14/09

(*) sujeito à disponibilidade de vagas.

VALOR DA INSCRIÇÃO

R\$140,00* (cento e quarenta reais)

*Não haverá devolução da taxa de inscrição.

INSCRIÇÕES PELA INTERNET

Os interessados devem fazer seu cadastro no site da 94ª Semana do Fazendeiro: <www.semanadofazendeiro.ufv.br>. O boleto bancário será gerado e deverá ser

pago no banco até a data de vencimento. O envio da documentação de comprovação de vínculo rural deverá ser realizado no ato da inscrição.

INSCRIÇÕES DURANTE O EVENTO

Os interessados em participar dos cursos deverão dirigir-se à Secretaria da Semana do Fazendeiro, localizada no Hall do Centro de Vivência. A efetivação da inscrição está condicionada à existência de vagas nos cursos.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Os cursos possuem número limitado de vagas. A organização da 94ª Semana do Fazendeiro não garante a participação de todos os interessados nos cursos solicitados. Em caso de cancelamento de curso já inscrito, os participantes serão comunicados por e-mail.

Os participantes com as inscrições efetivadas receberão o comprovante via correio eletrônico ou poderão consultar no site da Semana do Fazendeiro.

Para obter mais informações, os participantes podem ligar nos telefones da Secretaria Permanente da Semana do Fazendeiro nos números (31) 3612-2013 e 3612-2014.

ALOJAMENTO UNIVERSITÁRIO

Os participantes inscritos na Semana do Fazendeiro podem fazer uso das moradias estudantis durante o período de curso. Basta formalizar essa intenção assinalando na inscrição a opção: “tenho interesse em ficar no alojamento universitário”, ou enviando e-mail para semanadofazendeiro@ufv.br, informando nome, CPF, sexo e idade, solicitando vaga. Os participantes devem trazer roupa de cama completa, inclusive cobertor. A desocupação do alojamento deverá ser feita, impreterivelmente, até as 12 horas do dia 20 de setembro de 2024, e a segurança de objetos pessoais é de inteira responsabilidade do participante.

O valor do alojamento é de R\$ 245,00* (duzentos e quarenta e cinco reais) para os 7 dias do evento e o pagamento será efetuado a partir do dia do credenciamento (**sábado - 14 de setembro**).

* O quantitativo arrecadado será repassado à Comissão de Moradia Estudantil para a realização de melhorias nas moradias disponibilizadas/utilizadas.

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

As refeições durante a Semana do Fazendeiro poderão ser feitas no Restaurante Universitário (R.U.) da UFV, conforme a tabela abaixo:

Refeições	Horários	Valores (R\$)
Café	De 6h30 às 8h	R\$5,50
Almoço	De 11h às 13h30	R\$13,00
Jantar	De 17h30 às 19h	R\$13,00

CURSOS E CONVERSAS COM ESPECIALISTAS

A saída para os cursos acontecerá no Ponto de Distribuição, localizado ao lado do Restaurante Universitário, das 7h30 às 7h50 e das 13h30 às 13h50. Alguns cursos terão saída antecipada. Informe-se no local da distribuição de cursos.

As atividades “Conversas com Especialistas” têm como objetivo oferecer serviço de orientação coletiva sobre determinada área temática, trabalhada por meio de técnicas de exposição oral, interação do grupo, simulações e experimentações. Os participantes deverão possuir Cartão de Produtor Rural, CNPJ ou Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP. As Conversas serão ministradas no prédio do CEE – Centro de Ensino de Extensão.

ESTANDES INSTITUCIONAIS E COMERCIAIS

Durante a 94ª Semana do Fazendeiro haverá feira de produtos agrícolas, artesanatos e praça de alimentação.

PROGRAMAÇÃO CULTURAL

Na Programação Cultural da 94ª Semana do Fazendeiro constam shows musicais e apresentações de dança e teatro, sessões de cinema, mostras fotográficas e de artes plásticas, dentre outras atividades.

8º TORNEIO LEITEIRO DE VIÇOSA E REGIÃO E 2º ENCONTRO DO TORNEIO LEITEIRO

O 8º Torneio Leiteiro de Viçosa e Região, a ser realizado na programação da 94ª Semana do Fazendeiro da Universidade Federal de Viçosa, é organizado em uma parceria entre a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PEC/UFV), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), o Programa Família do Leite (DZO/UFV) e o Programa de Desenvolvimento da Pecuária Leiteira (PDPL), com o apoio do Laticínio Escola/Fundação Arthur Bernardes (FUNARBE). O Torneio Leiteiro desta edição terá a participação de 20 vacas selecionadas previamente entre os produtores de leite da região. As categorias incluem vacas adultas e de primeira cria, oriundas de agricultores familiares e demais produtores. O evento é destinado a produtores de leite e funciona como uma vitrine de excelência na produção leiteira, visando a máxima eficiência técnica e produtiva. As premiações são destinadas aos melhores produtores em cada categoria e para quem acertar qual será a vaca de maior produção e sua respectiva produção de leite durante os três dias do torneio. Os palpites serão registrados durante o evento e abertos para participação do público em geral. Este ano será realizado o 2º Encontro do Torneio Leiteiro, a ser realizado no dia 19 de setembro de 2024 no Auditório da Biblioteca Central, com palestras formativas e relatos de experiências de produtores. Mais do que alcançar grandes produções, espera-se com o torneio leiteiro que o produtor tenha consciência da importância de proporcionar boas condições a seus animais e de que é possível transferi-las para a rotina de sua propriedade, absorvendo o entendimento necessário para manejar vacas de produção expressiva, com boa longevidade e que lhe proporcionem um retorno econômico satisfatório. O Torneio Leiteiro tem regulamento próprio (disponibilizado no site da Semana do Fazendeiro – www.semanadofazendeiro.ufv.br) e os seguintes objetivos:

- Estimular o melhoramento genético do rebanho e a seleção dos animais;
- Estimular a melhoria do manejo nutricional e sanitário do rebanho;
- Estimular o uso racional dos recursos naturais;
- Estimular o desenvolvimento das famílias dentro dos princípios da sustentabilidade;
- Promover o rebanho leiteiro do município de Viçosa-MG e região;
- Proporcionar a interação e troca de experiência entre os produtores;
- Fomentar o espírito competitivo e harmônico entre os criadores.

As inscrições dos animais serão feitas no período de 22 de julho a 16 de agosto de 2024, diretamente com os Técnicos da Emater. A esgota ocorrerá no dia 16 de setembro a partir das 18 horas. As ordenhas e pesagens do leite serão realizadas diariamente nos dias 17 a 19 de setembro de 2024, em dois horários: manhã, a partir das 7 horas, e tarde, a partir das 19 horas. No dia 19 de setembro a segunda

ordena ocorrerá a partir das 17 horas. A premiação ocorrerá no dia 19 de setembro, a partir das 20 horas.

Informações: (31) 3891-2331 e (31) 99292-0125 (EMATER – Marcelino e Bruno)
Marcelino: (31) 99470-0484 (WhatsApp) e Bruno: (31) 99470-0731 (WhatsApp)

PROGRAMA CARBONO ZERO – 15 ANOS DE CONTRIBUIÇÃO PARA A UFV MAIS SUSTENTÁVEL

Há 15 anos, a Universidade Federal de Viçosa (UFV) criou o Programa Carbono Zero alinhada à crescente preocupação com as mudanças climáticas, em especial na Semana do Fazendeiro. O Programa, uma iniciativa pioneira, surgiu de uma iniciativa colaborativa entre a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PEC) e o Departamento de Engenharia Florestal (DEF). Ao longo dos anos, as ações realizadas pelo Carbono Zero foram se aplicando e, além da quantificação, neutralização e proposição de medidas de redução de emissões da Semana do Fazendeiro e outros eventos institucionais, atividades de extensão e educação ambiental para a população em geral foram implementadas.

Este programa demonstra o engajamento da UFV no cumprimento dos objetivos do desenvolvimento sustentável, principalmente o objetivo 13, que trata da **Ação contra a mudança global do clima**.

A coleta de dados para mensuração da emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) é feita antes, durante e após a realização da Semana do Fazendeiro. As últimas 14 edições do evento emitiram cerca de 643 toneladas de GEE, sendo as principais fontes o manejo dos resíduos sólidos gerados e a utilização de combustíveis fósseis para deslocamento. Todas as emissões estão sendo neutralizadas através do plantio de árvores no “Bosque Carbono Zero”, localizado no Espaço Aberto de Eventos da UFV. No bosque, 6.210 árvores, de 65 espécies, já foram plantadas, restaurando uma área de, aproximadamente, 2,5 hectares, o que proporciona também a manutenção de outros serviços ambientais, como conservação do solo, da água e da biodiversidade. Além da remoção dos gases emitidos e de outros benefícios ambientais e sociais, vários estudos são realizados na área e já somam mais de 75 publicações.

As emissões de GEE não ocorrem apenas em eventos. Nossa rotina e os processos produtivos também são fontes de emissão. Por isso, o Programa também proporcionou a, aproximadamente, 3.100 pessoas a possibilidade de conhecerem sobre as emissões em suas residências, viagens e, principalmente, em propriedades rurais. O trabalho realizado também objetiva a sensibilização e identificação de oportu-

nidades para a redução de emissões, por isso, em 2017 iniciou-se uma nova fase no Programa, onde o público infantil passou a ser envolvido nas atividades. Desde então, mais de 2.200 crianças participaram do Circuito de Educação Ambiental, com a temática central sobre o meio ambiente, as mudanças climáticas e o nosso papel como promotores de conservação e restauração de ecossistemas.

Esse ano o Programa Carbono Zero tem uma programação especial em comemoração aos seus 15 anos. Não deixe de participar!

15ª TROCA DE SABERES

A Troca de Saberes é realizada desde 2009, durante a Semana do Fazendeiro, e representa uma das principais realizações coletivas do movimento agroecológico da UFV e região. Organizada pelo Núcleo de Educação do Campo e Agroecologia (ECOIA/UFV), em parceria com a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da UFV, a Troca de Saberes envolve professores e estudantes de diversos departamentos e programas de extensão universitária, bem como movimentos sociais e culturais de Viçosa e região.

Os objetivos da Troca de Saberes são promover o diálogo de saberes e processos educativos entre diferentes sujeitos, organizações, movimentos sociais e grupos culturais da região; identificar e fortalecer a dimensão cultural e os modos de vida necessários à transição agroecológica; estreitar parcerias entre a UFV e os Movimentos Sociais; ampliar os espaços de debate sobre a agricultura familiar camponesa e povos e comunidades tradicionais e a agroecologia; dar visibilidade e inteligibilidade às experiências da Zona da Mata de Minas Gerais, região onde predomina a agricultura familiar, denunciar os processos e ações que ameaçam a agroecologia e; socializar resultados e apontar novas questões de pesquisa.

Anualmente, mais de 600 pessoas participam da Troca de Saberes, sendo muitos agricultores/as familiares camponeses vindos especialmente da Zona da Mata mineira, mas também de outros municípios de Minas Gerais e de outros Estados brasileiros e até mesmo de outros países.

Entre as estratégias metodológicas que dão vida à Troca de Saberes, tem-se as instalações artístico-pedagógicas, os círculos de cultura, a tenda dos cuidados, a ciranda infantil, as plenárias dos movimentos sociais e outros espaços de diálogo. Durante os dias de evento, os participantes dialogam com as pesquisas e os projetos da UFV e participam de debates, apresentações culturais e plenárias realizadas na Tenda Central. Nesta aldeia de bambu, os participantes também podem comprar produtos agroecológicos e artesanatos da Feira da Economia Popular Solidária, que funciona

durante todos os dias. Há também a Feira de Troca de Sementes Crioulas e a Mesa da Partilha, com alimentos agroecológicos. Tudo isso organizado com estruturas que são construídas com bambu e instaladas no gramado, em frente ao prédio principal da UFV.

Ao longo da Troca de Saberes soam os tambores dos Congados, Folias, Capoeiras, Jongos, Charola, junto com as maracas dos povos indígenas, os cantos dos povos quilombolas e as apresentações e performances de grupos artísticos de dança, teatro e música. Com essas manifestações culturais, celebramos e fortalecemos a agroecologia na UFV e região. A Troca de Saberes, representa uma expressão concreta da indissociabilidade entre extensão, pesquisa e ensino, com participação e motivação de grupos sociais, professores, pesquisadores e estudantes.

A Troca de Saberes ocorrerá entre os dias 14 a 16 de setembro de 2024 durante a 94ª Semana do Fazendeiro. Sejam bem-vindas e bem-vindos! Venham vivenciar conosco a 15ª Troca de Saberes!

Comissão Organizadora da Troca de Saberes.

Informações: trocadesaberes@ufv.br

site: www.trocadesaberes.com

15ª SEMANA DA JUVENTUDE RURAL

Desde os tempos da antiga ACAR, que precedeu a atual Emater-MG, a Juventude Rural tem sido alvo de políticas públicas, a começar pelos Clubes 4S e posteriormente pelo projeto Transformar, que foi um dos projetos estruturadores do Estado de Minas Gerais. Dando sequência a este histórico de atuação, foi construída a Semana da Juventude Rural em parceria com a UFV que se identificou com esses valores, por ocasião da Semana do Fazendeiro.

O desenvolvimento da agricultura familiar se fortalece quando há a inserção da Juventude Rural na construção de programas e projetos que atendam aos seus anseios. Neste contexto, assegurar a produção agropecuária da agricultura familiar e o consumo cotidiano de alimentos seguros na mesa dos brasileiros passa, sobretudo, pela inclusão dos jovens no processo de planejamento das propriedades, na discussão da sucessão familiar, no acesso a novos conhecimentos, tecnologias e contribuindo, assim, na promoção de novos mercados.

A Região das Matas de Minas que abrange seis Unidades Regionais da Emater-MG (Cataguases, Juiz de Fora, Manhuaçu, Muriaé, Ponte Nova e Viçosa) participa ao

longo desses 15 anos desta Semana da Juventude Rural. Nesta edição, 160 jovens participarão ativamente deste trabalho.

Em sua 15ª edição, a fim de permitir o contato dos jovens rurais com o ensino, a pesquisa e a tecnologia, a Emater-MG e a UFV têm oferecido oportunidades de discussões que os estimulem, sobretudo, para o empreendedorismo no meio rural e a tomada de consciência do seu papel no processo da sucessão familiar.

11ª SEMANA DA MULHER RURAL

Ao longo dos mais de 75 anos de sua história, a Emater-MG (ACAR) vem trabalhando com as Mulheres Rurais, as quais, cada vez mais, se consolidam como protagonistas do avanço da Agricultura Familiar no que concerne às relações na propriedade rural, na família e na sociedade.

Ao considerar esta constatação, a Pró Reitoria de Extensão e Cultura da UFV (PEC) juntamente com a Emater-MG, idealizaram e construíram a Semana da Mulher Rural. Essa iniciativa visou atender as demandas surgidas nos Encontros Municipais de Mulheres Rurais, realizados pela Emater-MG e seus parceiros nos diversos municípios mineiros.

O objetivo da Semana da Mulher Rural é trabalhar com o público feminino a motivação e a valorização do papel da mulher na sociedade, por meio da troca de experiências entre as participantes, realização de palestras educativas e motivacionais e de atividades recreativas.

Na 11ª edição do evento participarão 1000 mulheres atendidas pela Emater-MG do Polo Matas de Minas, que abrange as regiões de Cataguases, Juiz de Fora, Manhuaçu, Muriaé, Ponte Nova e Viçosa.

SEMANA DO FAZENDEIRO – UM EVENTO LIXO ZERO!

Você sabia que a Semana do Fazendeiro é um evento Lixo Zero?

Um evento é considerado Lixo Zero quando consegue não encaminhar para os aterros sanitários, pelo menos, 90% dos resíduos gerados. Na edição de 2023, conseguimos encaminhar para processos de reciclagem, compostagem e reuso agrícola 91% dos resíduos produzidos ao longo dos 7 dias de evento.

Quanto resíduo é gerado na Semana do Fazendeiro?

O total de resíduos gerados na Semana do Fazendeiro é monitorado desde 2017, com exceção dos anos de 2020 e 2021, quando, devido à pandemia, não houve evento presencial. Ao longo dos anos, a geração foi de 11 toneladas em 2017, 59 toneladas em 2018, 21 toneladas em 2019, 10 toneladas em 2022 e 25 toneladas em 2023. Ao todo, já gerenciamos, nestes anos de evento lixo zero, um total de 126 toneladas de resíduos.

Para onde NÃO foi o nosso resíduo?

Com nosso trabalho, o resíduo não irá chegar aos rios e depois ao mar, contaminando água, animais e seres humanos. A maior parcela dele também não irá para o aterro, onde levaria centenas de anos para se degradar e emitiria gases de efeito estufa que favorecem as mudanças climáticas. É, portanto, uma #açãoclimática e uma #açãoglobal de sustentabilidade da UFV, que atende aos **ODS 11**, **ODS 12** e **ODS 13**.

Então, para onde vai tanto resíduo?

Do total de resíduos gerados desde 2017 até 2023, aproximadamente 16% (19,9 ton) foram doados para associações de catadores de Viçosa e foram encaminhados para a reciclagem em indústrias, 69% (87,6 ton) para compostagem e reuso, sendo usados em nossas áreas agrícolas ou no paisagístico do campus e apenas 15% (19,4 ton) foram destinados ao Aterro Sanitário Municipal. Antes desse trabalho, todo esse resíduo teria sido destinado para aterramento, deixando de gerar empregos, renda e causando impactos ambientais, sociais e econômicos negativos no município.

Como fazemos para cuidar de tantos resíduos?

Foram várias ações realizadas para chegarmos a esse resultado. A mais desafiadora delas foi a de criar um Centro de Triagem de Resíduos em meio às atividades da Semana do Fazendeiro. Além disso, inserimos o conceito de “eco copos” para reduzir a geração de descartáveis para participantes; contamos com atuação diária de equipes de orientação para auxiliar os estandes/barracas na separação dos resíduos; e dispusemos lixeiras para recicláveis ao longo de toda a feira, com equipe de educação ambiental, de triagem dos resíduos e de limpeza dos espaços. Você pode saber mais em <https://meioambiente.ufv.br/semana-do-fazendeiro/>.

Como você pode ajudar a 94ª Semana do Fazendeiro a ser um evento Lixo Zero?

- Evite o uso de descartáveis, trazendo sua caneca, seu copo ou sua squeeze.
- Recuse canudos, sacolas e outras embalagens desnecessárias.
- Utilize as nossas lixeiras para separar corretamente os resíduos.
- Junte seus resíduos durante os cursos e nos entregue no Centro de Triagem.
- Se tiver dúvidas, peça ajuda.

Visite o Centro de Triagem de Resíduos da SF 2024! Divulgue! Contamos com sua participação.



<https://bit.ly/3WeDkOZ>

Esta ação contempla os ODS

MINIFAZENDA – EDUCAÇÃO E POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Como no ano passado, a **Minifazenda** trará ao público um percurso educativo com o tema: a **cadeia produtiva do agronegócio**. Assim, os visitantes entrarão em contato com uma fazenda de verdade, com as culturas agrícolas, animais de produção e muito mais! O público conhecerá o processo de produção de alimentos e de beneficiamento para o consumo humano, bem como ações de educação ambiental. Serão explorados aspectos científicos e tecnológicos dentro desse circuito, tornando a ciência mais acessível ao público de todas as idades. A proposta inovadora da **Minifazenda** parte do pressuposto de que o conhecimento é ferramenta geradora de benefícios sociais e a inclusão de ciência e tecnologia no campo permite maior produtividade, bem-estar ao produtor rural e preservação do meio ambiente.

Venha visitar o espaço!

PALESTRA DE ABERTURA

A 94ª Semana do Fazendeiro terá palestra de abertura com o ex-presidente da Federação da Agricultura de Minas Gerais - FAEMG, Roberto Simões. O evento acontecerá no Departamento de Engenharia Florestal, na segunda-feira dia 16/09/2024 às 18 horas.

INTERNET

A UFV disponibilizará rede sem fio durante o evento.

ÍNDICE DOS CURSOS

ADMINISTRAÇÃO, ANÁLISE DE CUSTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

COMO TIRAR SUA IDEIA DO PAPEL	25
CRÉDITO RURAL - MECANISMOS DE ACESSO E EXIGÊNCIAS PARA OS PRODUTORES	25
GESTÃO E FUNCIONAMENTO DE COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES	25
INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO FINANCEIRA (SENAR MINAS)	25
INTRODUÇÃO À GESTÃO COMERCIAL: NEGOCIAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO (SENAR MINAS)	25
CURSOS	25
INTRODUÇÃO À GESTÃO DE MARKETING (SENAR MINAS)	26
INTRODUÇÃO À GESTÃO DE PESSOAS (SENAR MINAS)	26
INTRODUÇÃO À GESTÃO FINANCEIRA (SENAR MINAS)	26

ADUBAÇÃO

ADUBAÇÃO FOLIAR: PRINCÍPIOS, VANTAGENS E DESVANTAGENS.....	26
ANÁLISE FOLIAR PARA RECOMENDAÇÃO DE ADUBAÇÃO EM CULTURAS AGRÍCOLAS.....	26
PRODUÇÃO PRÁTICA DE BIOINSUMOS (SENAR MINAS)	27

AMBIÊNCIA RURAL E CLIMATOLOGIA

CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS SOBRE ACONDICIONAMENTO TÉRMICO DE INSTALAÇÕES DE PRODUÇÃO ANIMAL.....	27
CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS SOBRE PROJETO DE INSTALAÇÕES COMPOST BARN PARA BOVINOS LEITEIROS	27
GEOPOÉTICA: COMO A NATUREZA SE COMUNICA COM A GENTE?	27
OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA A AGROPECUÁRIA DE BAIXO CARBONO..	28
TÉCNICAS CONSTRUTIVAS SUSTENTÁVEIS EM INSTALAÇÕES AGRÍCOLAS: MATERIAIS DE COBERTURA	28
ANIMAIS SILVESTRES.....	28
RESGATE, MANEJO E REABILITAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA (IEF).....	28
SERPENTES BRASILEIRAS.....	28
AUTOMAÇÃO EM SISTEMAS RURAIS	29
DRONE (ASA ROTATIVA) - OPERAÇÕES BÁSICAS (SENAR MINAS)	29
MONITORAMENTO DE LAVOURAS COM USO DE DRONES	29
PECUÁRIA DIGITAL	29
PRÁTICAS NO MUNDO DOS DRONES	29
PROCESSAMENTO DE IMAGENS DE DRONE PARA USO AGRÍCOLA E AMBIENTAL	30
USO DE DRONES NO PLANEJAMENTO AGRÍCOLA.....	30

USOS E APLICAÇÕES DOS DRONES NA AGRICULTURA E PECUÁRIA (EMATER-MG)	30
--	----

AVICULTURA

AVICULTURA CAIPIRA (EMATER-MG)	30
CERTIFICA MINAS FRANGO CAIPIRA E CERTIFICA MINAS OVO CAIPIRA (IMA) .	31
CRIAÇÃO DE CODORNAS PARA PRODUÇÃO DE OVOS E CARNE.....	31
CRIAÇÃO DE FRANGOS E GALINHAS CAIPIRAS.....	31
ENTREPOSTOS PARA A CLASSIFICAÇÃO E EMBALAGEM DE OVOS (EMBRAPA)	31
FATORES QUE INFLUENCIAM A QUALIDADE DOS OVOS	31
MANEJO PRODUTIVO DE FRANGO DE CORTE.....	32
REGISTRO DE GRANJA AVÍCOLA E HABILITAÇÃO SANITÁRIA DE ENTREPOSTO DE OVO (IMA)	32
SANIDADE AVÍCOLA	32

BOVINOCULTURA

APRENDA A DOMINAR A COLOSTRAGEM. PARE DE PERDER SUAS BEZERRAS..	32
APRENDA A SELECIONAR OS MELHORES TOUROS REPRODUTORES	32
BEM ESTAR ANIMAL: VENHA SABER PORQUE ELE É IMPORTANTE NA FAZENDA LEITEIRA	33
BIOTÉCNICAS REPRODUTIVAS APLICADAS NO MACHO BOVINO	33
BOAS PRÁTICAS DE MANEJO E BEM-ESTAR EM BEZERROS DE CORTE	33
BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE RAÇÕES PARA BOVINOS DE LEITE.....	33
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE BOVINOS LEITEIROS.....	33
CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARCAÇAS BOVINAS	34
CONTENÇÃO FÍSICA EM BOVINOS	34
CONTROLE DE INFESTAÇÕES POR CARRAPATOS EM BOVINOS	34
CONTROLE E PREVENÇÃO DA TRIPANOSSOMÍASE BOVINA EM REBANHOS.....	34
CRIAÇÃO DE BEZERRAS: CUIDADOS ESSENCIAIS DO NASCIMENTO AO DESMAME	34
CUIDADOS COM HIGIENE X MASTITE: UMA EQUAÇÃO QUE IMPACTA DIRETAMENTE SEU BOLSO	34
CUIDADOS NO PERIPARTO DE BOVINOS.....	35
CURSO AVANÇADO EM GADO DE LEITE (FAMÍLIA DO LEITE).....	35
DOENÇAS QUE OCORREM NO PERÍODO DE TRANSIÇÃO DA VACA LEITEIRA: O MAL INVISÍVEL!	36
FORMULAÇÃO DE CONCENTRADO PARA VACAS LEITEIRAS (EMATER-MG).....	36
FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA BOVINOS DE CORTE USANDO O SISTEMA BR-CORTE	36
IMPORTÂNCIA DA MINERALIZAÇÃO NA PRODUÇÃO BOVINA	36
LAÇO PARA MANEJO DE BOVINOS.....	36

MANEJO DE DEJETOS NA BOVINOCULTURA DE LEITE: DIMINUINDO O GASTO COM COMPRA DE ADUBO.....	37
MANEJO NUTRICIONAL PARA EFICIÊNCIA REPRODUTIVA E PRODUTIVA DE VACAS DE CORTE	37
MANEJOS NOS PERÍODOS PRÉ E PÓS DESMAME QUE PODEM MINIMIZAR OS EFEITOS ESTRESSORES AO DESMAME.....	37
MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE CORTE.....	37
MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE LEITE	37
NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE BEZERROS DE CORTE.....	38
O IMPACTO DO MANEJO DE ORDENHA E DO AMBIENTE NA QUALIDADE DO LEITE	38
PRINCIPAIS DESAFIOS NA CRIA DE BEZERRAS	38
PRINCIPAIS DOENÇAS QUE AFETAM A CRIAÇÃO DE BEZERRAS LEITEIRAS. PARE DE PERDER SUAS BEZERRAS!.....	38
PRODUÇÃO DE NOVILHAS EM SISTEMAS PRECOSES : REPRODUÇÃO E ABATE	38
PRODUÇÃO E USO DE SOJA NA ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS (EMATER-MG) ...	39
PROTEGENDO ORDENHADORES E SEU NEGÓCIO: PREVENÇÃO DE VACCINIA BOVINA EM GADO LEITEIRO	39
PROTEJA SEU REBANHO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS VIRAIS EM BOVINOS	39
RECRIA INTENSIVA PARA PRODUÇÃO DE BOVINOS SUPERPRECOSES	39
SUA VACA ESTÁ MANCANDO? APRENDA A RESOLVER ESTE PROBLEMA!.....	39
VERMINOSE BOVINA: DIAGNÓSTICO E CONTROLE.....	40

CAFEICULTURA

BARISTA (SENAR MINAS).....	40
BARISTA - OFICINA (SENAR MINAS)	40
BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG).....	40
CAFÉ CONILON (EPAMIG).....	41
CAFEICULTURA ORGÂNICA (EPAMIG)	41
CAFÉS ESPECIAIS E CERTIFICAÇÃO (EMATER-MG).....	41
CALAGEM E ADUBAÇÃO DO CAFÉ	41
CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS CONVENCIONAIS (SENAR MINAS) .	41
COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉS (SENAR MINAS).....	42
COMO FAZER O CUSTO DE PRODUÇÃO DA SUA LAVOURA DE CAFÉ?.....	42
CUIDADOS PARA OBTENÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE - LAVOURA, COLHEITA E PÓS-COLHEITA	42
DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)	42
GERENCIAMENTO (GESTÃO) DE UMA PROPRIEDADE CAFEIEIRA	43
DIA DE CAMPO DO AVANÇA CAFÉ: UMA VISÃO HOLÍSTICA DA CAFEICULTURA .	43

INTRODUÇÃO À CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)	43
INTRODUÇÃO À TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS).....	43
INTRODUÇÃO AO GOOGLE EARTH ENGINE (GEE): APLICAÇÃO EM LAVOURA CAFEIEIRA (EPAMIG).....	44
LEGALIZAÇÃO DE TORREFAÇÃO, ROTULAGEM E EMBALAGEM PARA CAFÉS (EMATER-MG)	44
MANEJO DO CAFEIEIRO (COFFEA ARÁBICA) EM FORMAÇÃO (EMATER-MG)	44
MANEJO DO CAFEIEIRO (COFFEA ARÁBICA) EM PRODUÇÃO (EMATER-MG).....	44
MECANIZAÇÃO DE LAVOURAS DE CAFÉ EM MONTANHAS (EMATER-MG)	44
MERCADO DE CAFÉ (EMATER-MG)	45
NANOTECNOLOGIA NO CONTROLE DO BICHO MINEIRO NO CAFEIEIRO	45
PLANTAS DE COBERTURA NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG) .	45
PODA DO CAFEIEIRO	45
PODAS NA CULTURA DO CAFÉ ARÁBICA (EMATER-MG)	45
PROCESSAMENTO DOS FRUTOS MADUROS, APROVEITAMENTO DA POLPA E SECAGEM DOS GRÃOS DE CAFÉ (EPAMIG).....	46
REDUZINDO OS IMPACTOS DAS ADVERSIDADES CLIMÁTICAS NO CAFEIEIRO PELO MANEJO DA ADUBAÇÃO	46
SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ-FRUTIFERAS EM TERRAÇOS AGRÍCOLAS..	46
TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS).....	46
VARIEDADES DE CAFÉ (EMATER-MG).....	46

COGUMELOS

PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS: SHIITAKE E HIRATAKE	47
--	----

CONSERVAÇÃO DO SOLO E DA ÁGUA

CONSERVAÇÃO DE SOLO E ÁGUA NA PROPRIEDADE (EMATER-MG)	47
INTRODUÇÃO À FERTILIDADE DO SOLO E NUTRIÇÃO DE PLANTAS	47
PRINCÍPIOS BÁSICOS DO SISTEMA DE PLANTIO DIRETO	47
SISTEMA PLANTIO DIRETO E AGRICULTURA REGENERATIVA	48
TIPOS DE SOLOS E SUAS POTENCIALIDADES E LIMITAÇÕES APLICADAS A PRODUÇÃO AGRÍCOLA SUSTENTÁVEL	48
USO DE PLANTAS DE COBERTURA EM CAFEZAIS NA REGIÃO DAS MATAS DE MINAS.....	48

CONTROLE DE PRAGAS

BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS NO USO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS	48
CONTROLE ALTERNATIVO DE PRAGAS	49
CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS	49
CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS	49

CONTROLE DE PRAGAS DE PLANTAS ORNAMENTAIS.....	49
CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS DO MILHO COM O USO DE BIOLÓGICOS ..	49
CONTROLE DE PRAGAS EM CULTIVOS DE CAFÉ	50
CONTROLE DE PRAGAS EM RESIDÊNCIAS E INSTALAÇÕES RURAIS.....	50
MANEJO BIOLÓGICO DE PRAGAS E DOENÇAS NA CULTURA DO MILHO	50
MANEJO BIOLÓGICO PARA CAFEICULTURA MODERNA	50
PRODUÇÃO E APLICAÇÃO DE CALDAS PARA CONTROLE DE PRAGAS EM POMARES DOMÉSTICOS.....	50
PRODUÇÃO E USO DE CALDAS ALTERNATIVAS (EMATER-MG).....	51
TECNOLOGIA DE APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS.....	51
TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DE GRÃOS DURANTE O ARMAZENAMENTO	51
CRIAÇÃO DE ABELHAS	
CERTIFICAÇÃO DE MEL (IMA).....	51
CRIAÇÃO E MANEJO DE ABELHAS SEM FERRÃO	52
INICIALIZAÇÃO EM APICULTURA (EMATER-MG)	52
ORGANIZAÇÃO PARA O MERCADO DE MEL (EMATER-MG)	52
PROCESSAMENTO E AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS DAS ABELHAS ..	52
PRÓPOLIS: PROPRIEDADES, PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO	52
TIPOS E QUALIDADE DO MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO	53
CRIAÇÃO DE COELHOS	
PRODUÇÃO DE COELHOS.....	53
CRIAÇÃO DE PEIXES	
AQUARISMO (EMATER-MG).....	53
PEIXES ORNAMENTAIS - CUIDADOS, ALIMENTAÇÃO E REPRODUÇÃO DE ACARÁ- BANDEIRA (SENAR MINAS).....	53
PEIXES ORNAMENTAIS - PRODUÇÃO DE CARPA NISHIKIGOI E KINGUIOS (SENAR MINAS)	53
PEIXES ORNAMENTAIS - PRODUÇÃO DE COLISA,TRICOGASTER E BETTA DE LINHAGEM PARA COMPETIÇÃO (SENAR MINAS)	54
PEIXES ORNAMENTAIS - PRODUÇÃO DE GUPPY, MOLINESIA E ESPADA EM ESCALA COMERCIAL (SENAR MINAS)	54
PRODUÇÃO EM CAIXA D'ÁGUA E PROCESSAMENTO DE TILÁPIA: DO TANQUE ATÉ A MESA	54
SISTEMAS SUSTENTÁVEIS DE PRODUÇÃO DE PEIXES.....	54
CULTURA DA MACAÚBA	
COLHEITA E PROCESSAMENTO DE FRUTOS DE MACAÚBA	55

CULTURA DO MILHO E DO FEIJÃO

CAMPO DE PRODUÇÃO DE SEMENTES ORGÂNICAS DE MILHO CRIOULO - RELATO DE EXPERIÊNCIA (EMATER-MG)	55
---	----

CULTURA DO PALMITO

FORMAÇÃO DE MUDAS, IMPLANTAÇÃO, COLHEITA, PROCESSAMENTO E CONSERVA DE PALMITO PUPUNHA.....	55
---	----

CULTURA DO TOMATE

MANEJO E CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS DO TOMATE (EMATER-MG)....	55
PRODUÇÃO DE TOMATE PARA MESA (EMATER-MG)	56

CULTURA DO TRIGO

PROGRAMA TRIGO UFV	56
--------------------------	----

EQUIDECULTURA

ASPECTOS PRÁTICOS DO JULGAMENTO DE MARCHA E MORFOLOGIA DOS EQUÍDEOS	56
CONTENÇÃO, NÓS E CONFECÇÃO DE CABRESTOS PARA EQUÍDEOS.....	56
DA FAZENDA AO HOSPITAL - MANEJO DE EMERGÊNCIAS EM EQUINOS	57
DETERMINAÇÃO DA IDADE DE EQUINOS ATRAVÉS DA ANÁLISE DOS DENTES .	57
IDENTIFICAÇÃO DOS EQUÍDEOS - ESTIMATIVA DA IDADE PELOS DENTES	57
IDENTIFICAÇÃO DOS EQUÍDEOS - RESENHA E PELAGENS.....	57
INSTALAÇÕES PARA EQUÍDEOS	57
MANEJO NUTRICIONAL DE EQUÍDEOS.....	58
MANEJO PREVENTIVO DO POTRO RECÉM NASCIDO	58
O QUE PRECISAMOS SABER SOBRE O CONTROLE DE VERMINOSE EM EQUINOS?	58
PRINCÍPIOS BÁSICOS DA EQUITAÇÃO.....	58

FORRAGICULTURA E PASTAGENS

COMO IDENTIFICAR E MANEJAR OS PRINCIPAIS CAPINS UTILIZADOS EM PASTAGENS?	58
CRATYLIA ARGENTEA SEUS USOS EM MANEJOS DA PAISAGEM (EMATER-MG)	59
ESTABELECIMENTO DE PASTAGENS, MANEJO E PRODUÇÃO ANIMAL	59
FORMAÇÃO E MANEJO DE CAPINEIRA DE CAPIM-ELEFANTE (CV BRS CAPIAÇU), COM FOCO PARA PRODUÇÃO DE SILAGEM	59
MANEJO DE PASTO VOLTADO PARA QUALIDADE (EMATER-MG)	59
PASTAGENS CONSORCIADAS COM AMENDOIM FORRAGEIRO: DO ESTABELECIMENTO AO LUCRO	59
PRODUÇÃO DE SILAGEM: MILHO E CAPIM-ELEFANTE (EMATER-MG)	60

TÉCNICAS PARA FORMAÇÃO DE PASTAGENS (EMATER-MG)	60
USO DE DRONES E SATÉLITES NO MANEJO E MONITORAMENTO DE PASTAGENS.....	60

FRUTICULTURA

BANANA: PRÁTICAS CULTURAIS E ACESSÓRIAS	60
CULTIVO DA BANANA (EMATER-MG).....	60
CULTIVO DE MARACUJÁ - BOA OPÇÃO DE RENDA A PEQUENOS PRODUTORES .	61
CULTURA DO MARACUJÁ AZEDO (EMATER-MG)	61
CULTURA DO SANTOL (SANDORICUM KOETJAPE): ESPÉCIE FRUTÍFERA, FLORESTAL E PARA SISTEMA AGROFLORESTAL.....	61
FATORES DE PRODUÇÃO NA CULTURA DOS CITROS (EMATER-MG).....	61
FRUTICULTURA ORGÂNICA/AGROECOLÓGICA NO CONTEXTO DA AGRICULTURA FAMILIAR (EMATER-MG)	61
IMPLANTAÇÃO E CONDUÇÃO DA CULTURA DO MARACUJÁ (EMATER-MG)	62
PLANEJAMENTO E IMPLANTAÇÃO DE POMARES DOMÉSTICOS	62
PRODUÇÃO DE PITAYA NA ZONA DA MATA MINEIRA.....	62
PROPAGAÇÃO E MANEJO DE PEQUENAS FRUTAS VERMELHAS NA MESORREGIÃO DE VIÇOSA-MG	62
PROPAGAÇÃO E OBTENÇÃO DE MUDAS DE VIDEIRA.....	62
PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE HORTALIÇAS (EMATER-MG)	63

GERAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ENERGIA

FUNDAMENTOS DO BIOGÁS.....	63
MAPEAMENTO DE CONDUTIVIDADE ELÉTRICA APARENTE, TEMPERATURA E UMIDADE DO SOLO COM SENSOR PORTÁTIL	63
PANORAMA DA PRODUÇÃO DE ETANOL.....	63
PRODUÇÃO DE BIODIESEL	64
PRODUÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ÁLCOOL COMBUSTÍVEL NA FAZENDA	64
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE CARVÃO VEGETAL	64
PRODUTOS AGROFLORESTAIS COMPACTADOS: PAINÉIS, PELLETS E BRIQUETES ...	64

HORTALIÇAS

CULTIVARES BIOFORTIFICADAS, DO CAMPO À MESA (EMBRAPA).....	64
CULTIVO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS ESPAÇOS (EPAMIG)	65
CULTIVO DE TIRIRICA-AMARELA, BATATA-DOCE, MANGARITO E ARARUTA: HORTALIÇAS EM POTENCIAL	65
HORTALIÇAS PANC: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: TÉCNICAS E TECNOLOGIAS DE CULTIVO (EPAMIG)	65
HORTICULTURA EM RECIPIENTES E EM PEQUENAS ÁREAS (EMATER-MG).....	65
PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM AMBIENTE PROTEGIDO.....	65

PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM SISTEMA HIDROPÔNICO (EMATER-MG).....	66
PRODUÇÃO DE MICROVERDES	66
IRRIGAÇÃO	
PIVÔ CENTRAL.....	66
SISTEMAS E GESTÃO DA IRRIGAÇÃO PARA AGRICULTURA FAMILIAR.....	66
JARDINAGEM, CULTIVO DE FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS	
CULTIVO PRÁTICO DE BROMÉLIAS	67
PAISAGISMO COM BROMÉLIAS.....	67
LICENCIAMENTO, CERTIFICAÇÃO E REGULARIZAÇÃO	
CARVÃO VEGETAL: ASPECTOS LEGAIS JUNTO AO ÓRGÃO AMBIENTAL EM MG - VERSÃO CONSULTOR AMBIENTAL (IEF)	67
CERTIFICAÇÃO SAT - SEM AGROTÓXICOS (IMA).....	67
CERTIFICA MINAS - CACHAÇA (EMATER-MG)	68
O CAR E O PRA COMO MERCADO DE TRABALHO (IEF)	68
PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA (EMATER-MG).....	68
RETIFICAÇÕES, ATENDIMENTOS DE REQUISIÇÕES E IMPLICAÇÕES DAS ANÁLISES DO CAR (IEF).....	68
MEDICINA VETERINÁRIA	
ENQUANTO O VETERINÁRIO NÃO CHEGA	68
OS DESAFIOS ATUAIS DA DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E SEUS IMPACTOS (IMA) .	69
SALVANDO VIDAS NA FAZENDA: VACINAÇÃO ANTIRRÁBICA, SUA SEGURANÇA E SAÚDE DOS SEUS ANIMAIS	69
TÉCNICA DE CONFECÇÃO DE CABRESTOS DE CORDA PARA BOVINOS E EQUINOS	69
VIAS DE ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS EM GRANDES ANIMAIS	69
MEDICINA, NUTRIÇÃO E SAÚDE	
CAPACITAÇÃO DE PRIMEIROS SOCORROS.....	69
CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA EMPREENDEDORES RURAIS	70
CARACTERÍSTICAS DA SURDEZ E SINAIS BÁSICOS	70
CONVIVENDO COM PERSONALIDADES TÓXICAS: ESTRATÉGIAS DE AUTOPROTEÇÃO E SAÚDE MENTAL.....	70
ENSINANDO A CUIDAR DA HIPERTENSÃO ARTERIAL	70
ENSINANDO A CUIDAR DO DIABETES	70
FENG SHUI CASA VIVA.....	71
INTELIGÊNCIA EMOCIONAL (SENAR MINAS)	71

PRIMEIROS SOCORROS	71
PRIMEIROS SOCORROS EM CASOS DE INTOXICAÇÕES E ACIDENTE POR ANIMAIS PEÇONHENTOS.....	71
PRIMEIROS SOCORROS NO ATENDIMENTO DE EMERGÊNCIAS	72
SAÚDE EMOCIONAL E AUTOCUIDADO (SENAR MINAS).....	72
TRATAMENTO DA ÁGUA NO MEIO RURAL	72

MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS

CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DA BIOLOGIA, CASA ARTHUR BERNARDES.....	72
CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DO PARÁISO, MUSEU HISTÓRICO E PINACOTECA	72
CIRCUITO DE MUSEUS - SOLOS, ZOOLOGIA, PARQUE INTERATIVO DE BOTÂNICA.....	73
CIRCUITO DE MUSEUS - HORTO BOTÂNICO, HERBÁRIO, SALA MENDELEEV.....	73

OVINOCAPRINOCULTURA

CAPRINOCULTURA LEITEIRA: ASPECTOS DA PRODUÇÃO E SEUS DERIVADOS ..	73
CRIAÇÃO DE CABRAS LEITEIRAS.....	73
CUIDADOS NA CRIA E RECRIA DE CAPRINOS	73
GERENCIAMENTO NA CAPRINOCULTURA - CAPRICORNIUS	74
MANEJO NA ORDENHA - CAPRINOS	74
NUTRIÇÃO DE CABRITOS LEITEIROS.....	74
PRINCIPAIS DOENÇAS DA CRIAÇÃO DE OVINOS E CAPRINOS (UNIVIÇOSA).....	74
VERMINOSE EM OVINOS	74

PLANTAS MEDICINAIS

EXTRAÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS.....	75
HOMEOPATIA NA AGROECOLOGIA	75
ÓLEOS ESSENCIAIS: PRODUÇÃO E MERCADO	75
PRODUÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS	75
SABONETE MEDICINAL	75

PLANTIO E MANEJO FLORESTAL

INTRODUÇÃO AOS MÉTODOS DE AMOSTRAGEM DA VEGETAÇÃO FLORESTAL	76
MANEJO DE DOENÇAS DE PLANTAS (EPAMIG)	76
MANEJO DE SEMENTES DE ESPÉCIES FLORESTAIS NATIVAS.....	76
MANEJO DE TRILHAS (IEF)	76
MARCAÇÃO DE ÁRVORES MATRIZES PARA COLHEITA DE SEMENTES	76
PLANTABILIDADE: REGULAGEM DE SEMEADORAS-ADUBADORAS.....	77
RESTAURAÇÃO DE MATAS CILIARES E RESERVA LEGAL	77
RESTAURAÇÃO FLORESTAL EM ÁREAS MINERADAS E DE COMPENSAÇÃO	77

POLÍTICAS PÚBLICAS

CAMINHOS E RESISTÊNCIAS: MULHERES RURAIS NA REVOLUÇÃO COTIDIANA.....	77
CANTOS DE LIBERDADE: REFLETINDO A VIOLÊNCIA DOMÉSTICA À LUZ DA VIDA E OBRA DE ELZA SOARES	78

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

A BUSCA POR REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS: DESVENDANDO BANCO DE DADOS DE ARTIGOS CIENTÍFICOS.....	78
ESTRATÉGIAS NA ELABORAÇÃO DE CURRÍCULOS NA VIDA PROFISSIONAL E ACADÊMICA	78
FALA MAIS: INTRODUÇÃO À ORATÓRIA.....	78
LIVROS E CANÇÕES: CONHECENDO A LITERATURA E A MÚSICA MINEIRA	79

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

ANÁLISE SENSORIAL E CLASSIFICAÇÃO DE CACHAÇAS (SENAR MINAS)	79
A CULTURA DO CHÁ NO JAPÃO (IMA)	79
AUMENTO DA PRODUTIVIDADE NO PROCESSO ARTESANAL DE FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO DA CACHAÇA DE QUALIDADE (EMATER-MG)	79
CERTIFICAÇÃO DE AZEITE: QUALIDADE E RASTREABILIDADE (IMA)	80
DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE QUEIJOS (SENAR MINAS).....	80
DEGUSTAÇÃO COMENTADA E ANÁLISE SENSORIAL DE CACHAÇA (SENAR MINAS)	80
DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARÇAÇA BOVINA.....	80
FABRICAÇÃO ARTESANAL DE PÃO E BOLO À BASE DE IOGURTE NATURAL (EMATER-MG)	80
FERMENTANDO VEGETAIS - AGREGANDO SABOR E VALOR POR MEIO DA FERMENTAÇÃO.....	81
FILETAMENTO DE TILÁPIAS (SENAR MINAS)	81
GELEIA DE LARANJA (EMATER-MG)	81
MATURAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS (SENAR MINAS).....	81
MATURAÇÃO E DEFEITOS EM QUEIJOS - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (EMATER-MG)	82
PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS - CARNE DE LATA (SENAR MINAS).....	82
PROCESSAMENTO DE LEITE: QUEIJO COALHO (EMATER-MG).....	82
PROCESSAMENTO DE LEITE: QUEIJO FRESAL E IOGURTE (EMATER-MG).....	82
PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCARES (SENAR MINAS)	82
PRODUÇÃO ARTESANAL DE BOLO À BASE DE HORTALIÇA (EMATER-MG)	83
PRODUÇÃO ARTESANAL DE DERIVADOS DO CAFÉ (SENAR MINAS).....	83
PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUITANDAS MINEIRAS (SENAR MINAS)	83
PRODUÇÃO DE CACHAÇA: DA CANA AO COPO (IMA).....	83

PRODUÇÃO DE CHÁ NO BRASIL (IMA)	84
PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE EM PASTA E EM BARRA (SENAR MINAS)	84
PRODUÇÃO DE IOGURTE GREGO, NATURAL, BOURSIN, PETIT SUISSE (SENAR MINAS)	84
PRODUÇÃO DE LINGUIÇA MINEIRA TRADICIONAL, COM QUEIJO, TOMATE SECO, COM JILÓ E DEFUMADA (SENAR MINAS)	84
PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO (SENAR MINAS)	85
PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL (EMATER-MG).....	85
PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL (SENAR MINAS)	85
PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL E ARTESANAL COM SEGURANÇA ALIMENTAR	85
PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL E RICOTA (SENAR MINAS)	86
PRODUÇÃO DE QUEIJO PARMESÃO (SENAR MINAS).....	86
PRODUÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO E MILANO (SENAR MINAS)	86
PRODUTOS À BASE DE CAFÉ (EMATER-MG).....	86
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS A BASE DE MEL (SENAR MINAS)	87
REDE ANIMA MINAS - POTENCIAL DE COPRODUTOS LÁCTEOS: MANTEIGAS ARTESANAIS E RECEITAS COM LEITELHO.....	87
REDE ANIMA MINAS: DESENVOLVENDO RECEITAS NUTRITIVAS COM ORA-PRONÓBIS - VERSATILIDADE DE SABORES.....	87
ROCAMBOLE DE FRANGO E DESSOSSA DE PEÇAS DE FRANGO (SENAR MINAS)....	87
SOJA EDAMAME (BRS-267), A SOJA HORTALIÇA: DO PLANTIO AO PROCESSAMENTO (EMBRAPA)	88
TECNOLOGIA DA ELABORAÇÃO DE COOKIES	88
TECNOLOGIA DA ELABORAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS	88
TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE SORVETES.....	88
PRODUÇÃO ARTESANAL E CONSERVAÇÃO DO VESTUÁRIO	89
CURSO INICIAL DE BORDADO - PONTOS LIVRES (EMATER-MG).....	89
DECOUPAGEM EM MDF (EMATER-MG)	89
PRODUÇÃO ARTESANAL DE PAPEL COM FIBRAS DE BANANEIRA	89

RANICULTURA

INSTALAÇÕES E MANEJO PARA RANICULTURA	89
---	----

REGULARIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA DE PRODUTOS VEGETAIS (IMA)	90
--	----

SUINOCULTURA

ASPECTOS PRÁTICOS NA COLETA E ENVIO DE MATERIAL BIOLÓGICO DE SUÍNOS PARA DIAGNÓSTICO LABORATORIAL.....	90
BIOTECNOLOGIAS NA REPRODUÇÃO DE SUÍNOS	90

MANEJO DE PORCAS E LEITÕES NA MATERNIDADE.....	90
MANEJO SANITÁRIO E REPRODUTIVO DA FÊMEA SUÍNA	91
MELHORAMENTO DE SUÍNOS: RAÇAS E CRUZAMENTOS	91
NUTRIÇÃO DO LEITÃO E NOÇÕES BÁSICAS DE FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA SUÍNOS	91
REPRODUÇÃO DE MACHOS SUÍNOS	91
SANIDADE SUÍNA	91
TRATAMENTO E APROVEITAMENTO AGRÍCOLA DE RESÍDUOS.....	92
PRODUÇÃO DE COMPOSTO ORGÂNICO	92

CONVERSAS COM ESPECIALISTAS

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE A PRODUÇÃO DE MARACUJÁ - DIVERSIFICAÇÃO E RENDA.....	92
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE ACESSOS A POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A AGRICULTURA FAMILIAR	92
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE APICULTURA E MELIPONICULTURA	92
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE FORMIGAS, CUPINS E PRAGAS DE PRODUTOS ARMAZENADOS.....	93
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE MANEJO DA ÁGUA LIMPA E RESIDUÁRIA NA PRODUÇÃO DO CAFÉ CEREJA	93
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE MANEJO DO SOLO VISANDO DISPONIBILIDADE DE ÁGUA PARA CULTURA DO CAFÉ	93
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE O ABACATE - OPORTUNIDADE DE DIVERSIFICAÇÃO E RENDA.....	93
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRAGAS DE CAFÉ, FEIJÃO, MILHO E SOJA	93
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRAGAS DE HORTALIÇAS, FRUTEIRAS E PLANTAS ORNAMENTAIS.....	93
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRAGAS DE INSTALAÇÕES RURAIS E DOMÉSTICAS	93
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRODUÇÃO DE COELHOS	94
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE SUPLEMENTAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO.....	94
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE TRATOS CULTURAIS DO COFFEA ARABICA	94
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRODUÇÃO DO MORANGUEIRO ORGÂNICO.....	94

CURSOS

ADMINISTRAÇÃO, ANÁLISE DE CUSTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

COMO TIRAR SUA IDEIA DO PAPEL

Conteúdo: Inovação; Invenção x Inovação; tipos de inovação; mitos de inovação; dor de mercado; necessidade do cliente; pirâmide de Maslow; modelagem de negócio e a ferramenta do Canva.

Número do curso: 1
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: FRANCYLARA MIRANDA DE CASTRO

Turma 1: 30 vagas
Sexta 20/09: manhã
Turma 2: 30 vagas
Sexta 20/09: tarde

CRÉDITO RURAL - MECANISMOS DE ACESSO E EXIGÊNCIAS PARA OS PRODUTORES

Conteúdo: Orientações sobre linhas de crédito, mecanismos de acesso, garantias exigidas e documentação necessária.

Número do curso: 12
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: LEONARDO DUARTE PIMENTEL

Turma 1: 20 vagas
Terça 17/09: tarde

GESTÃO E FUNCIONAMENTO DE COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES

Conteúdo: Associativismo e Cooperativismo; governança e planejamento estratégico; comercialização agrícola.

Número do curso: 48
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 20 vagas
Terça 17/09: tarde

INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO FINANCEIRA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Autoavaliação: rotina da vida diária; prioridades; planos; hábitos, habilidades e valores; educação financeira: planejamento; controle; registros e planilhas; educação empreendedora: características do comportamento empreendedor.

Número do curso: 298
Carga horária: 5 teóricas; 3 práticas
Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas
Segunda 16/09: manhã e tarde

INTRODUÇÃO À GESTÃO COMERCIAL: NEGOCIAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Definição de negociação e comercialização; definição de agronegócio; negociação nos canais e formas de comercialização; técnicas de negociação: vendas e compras.

Número do curso: 299
Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas
Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas
Quarta 18/09: manhã e tarde

INTRODUÇÃO À GESTÃO DE MARKETING (SENAR MINAS)

Conteúdo: Conceito de marketing; marketing rural e mercado; demanda e oferta; composto de marketing: 4 P's; práticas de gestão do marketing.

Número do curso: 300

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Sexta 20/09: manhã e tarde

INTRODUÇÃO À GESTÃO DE PESSOAS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Agronegócio e as funções administrativas; liderança; práticas de comunicação; motivação; trabalho em equipe.

Número do curso: 301

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

INTRODUÇÃO À GESTÃO FINANCEIRA (SENAR MINAS)

Conteúdo: O papel do administrador financeiro; conceitos financeiros e de gestão financeira; uso de ferramentas para gestão financeira.

Número do curso: 302

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

ADUBAÇÃO

ADUBAÇÃO FOLIAR: PRINCÍPIOS, VANTAGENS E DESVANTAGENS

Conteúdo: Princípios da adubação foliar; fatores que influenciam a absorção de nutrientes via folha; avanços na adubação foliar de grandes culturas.

Número do curso: 5

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUNIA MARIA CLEMENTE

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã

ANÁLISE FOLIAR PARA RECOMENDAÇÃO DE ADUBAÇÃO EM CULTURAS AGRÍCOLAS

Conteúdo: Aplicações da análise de tecidos vegetais na diagnose do estado nutricional e na recomendação de fertilizantes.

Número do curso: 6

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: JUNIA MARIA CLEMENTE

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: manhã

PRODUÇÃO PRÁTICA DE BIOINSUMOS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Identificação dos principais bioinsumos; diferentes formas de utilização dos bioinsumos; fatores do processo produtivo agroecológico; a biologia do solo e suas interações; a entomologia agrícola em sistemas Sustentáveis; aplicação de bioinsumos; normatização de bioinsumos; associativismo e cooperativismo.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 344
Carga horária: 10 teóricas; 6 práticas
Coordenação: MILTON EDGAR PEREIRA FLORES

Turma 1: 12 vagas
Segunda 16/09: manhã e tarde
Terça 17/09: manhã e tarde
Turma 2: 12 vagas
Quarta 18/09: manhã e tarde
Quinta 19/09: manhã e tarde

AMBIÊNCIA RURAL E CLIMATOLOGIA

CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS SOBRE ACONDICIONAMENTO TÉRMICO DE INSTALAÇÕES DE PRODUÇÃO ANIMAL

Conteúdo: Acondicionamento térmico natural: localização, forma, orientação e disposição das construções; fechamentos e paisagismo circundante; explorando a ventilação natural; acondicionamento térmico artificial: sistemas de ventilação mecânica; sistemas de resfriamento evaporativo; sistemas de aquecimento.

Número do curso: 56
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas
Quarta 18/09: manhã

CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS SOBRE PROJETO DE INSTALAÇÕES COMPOST BARN PARA BOVINOS LEITEIROS

Conteúdo: Panorama sobre sistemas intensivos para produção de leite; instalações Compost Barn para bovinos leiteiros; princípio de funcionamento do Compost Barn; projeto de instalações Compost Barn: localização; orientação; dimensionamentos; coberturas; fechamentos; corredores; comedouros e bebedouros.

Número do curso: 57
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas
Quarta 18/09: tarde

GEOPOÉTICA: COMO A NATUREZA SE COMUNICA COM A GENTE?

Conteúdo: Introdução; o que é geopoética; um pouquinho de história; como a natureza se comunica conosco; projeto Meio Ambiente é Poesia; considerações finais.

Número do curso: 70
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: ANTÔNIO LELIS PINHEIRO

Turma 1: 10 vagas
Segunda 16/09: tarde
Turma 2: 10 vagas
Quinta 19/09: tarde

OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA A AGROPECUÁRIA DE BAIXO CARBONO

Conteúdo: Gases de efeito estufa; principais gases de efeito estufa na agropecuária; inventários de emissões e quantificação de remoções de gases de efeito estufa; créditos de carbono.

Número do curso: 3

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: EMANUELLE MERCES BARROS SOARES

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: tarde

TÉCNICAS CONSTRUTIVAS SUSTENTÁVEIS EM INSTALAÇÕES AGRÍCOLAS: MATERIAIS DE COBERTURA

Conteúdo: Fundamentos da sustentabilidade na produção animal; conforto térmico e bem-estar animal; técnicas construtivas, variedades e propriedades dos materiais de cobertura; aplicação de materiais de cobertura em instalações agrícolas; controle ambiental: monitoramento e ajuste do ambiente; estudo de casos.

Número do curso: 64

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

ANIMAIS SILVESTRES

RESGATE, MANEJO E REABILITAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA (IEF)

Conteúdo: Manejo, recuperação e reabilitação da fauna silvestre nativa; CETAS - Centro de Triagem de Animais Silvestres: legislação sobre fauna silvestre nativa; destinação de animais silvestres; projeto ASAS - Áreas de Soltura de Animais Silvestres; conflitos entre o homem e a fauna silvestre.

Número do curso: 267

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GLAUBER THIAGO MARTINS BARINO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: tarde

SERPENTES BRASILEIRAS

Conteúdo: Biologia e diversidade de serpentes; identificação de serpentes, manejo de serpentes.

Número do curso: 354

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RENATO NEVES FEIO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 16/09: manhã

Turma 2: 15 vagas

Terça 17/09: manhã

AUTOMAÇÃO EM SISTEMAS RURAIS

DRONE (ASA ROTATIVA) - OPERAÇÕES BÁSICAS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Tipos de drones; planejamento de operação com drones; instalação dos aplicativos; identificação dos componentes do RPAS de Asa Rotativa; checagem de aspectos essenciais pré voo e pós voo; simulação de Voo Manual; realização de voo manual com o aplicativo DJI Go; transferência e compartilhamento das imagens.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 294
Carga horária: 10 teóricas; 10 práticas
Coordenação: DIEGO FIALHO PACHECO

Turma 1: 8 vagas
Segunda 16/09: manhã e tarde
Terça 17/09: manhã e tarde
Quarta 18/09: manhã
Turma 2: 8 vagas
Quarta 18/09: tarde
Quinta 19/09: manhã e tarde
Sexta 20/09: manhã e tarde

MONITORAMENTO DE LAVOURAS COM USO DE DRONES

Conteúdo: Noções introdutórias sobre uso de drones de asa rotativa; legislação que regula o uso de drones de asa rotativa; treinamento prático de manuseio e voo com supervisão dos instrutores; planejamento de operação de mapeamento com drones de asa rotativa; processamento de dados e interpretação.

Número do curso: 19
Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas
Coordenação: LUCAS DE PAULA CORREDO

Turma 1: 15 vagas
Segunda 16/09: manhã e tarde
Turma 2: 15 vagas
Terça 17/09: manhã e tarde

PECUÁRIA DIGITAL

Conteúdo: Introdução à pecuária digital; automação dos processos; uso de drones e satélites para monitoramento das pastagens; tecnologias aplicadas à nutrição animal; aplicações no monitoramento de desempenho animal; automação na pecuária de corte e leite.

Número do curso: 186
Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas
Coordenação: ERICA BEATRIZ SCHULTZ

Turma 1: 20 vagas
Sexta 20/09: manhã e tarde

PRÁTICAS NO MUNDO DOS DRONES

Conteúdo: Módulo 1: introdução, o que é e como surgiu o drone; módulo 2: fundamentos e conceitos; módulo 3: regulamentação e legislação; módulo 4: modos inteligentes de voo, aplicativos DJI; módulo 5: voo seguro, medidas de segurança; módulo 6: configuração e operação; módulo 7: aula prática.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 49
Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas
Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 5 vagas
Segunda 16/09: manhã e tarde
Turma 2: 5 vagas
Quarta 18/09: manhã e tarde
Turma 3: 5 vagas
Quinta 19/09: manhã e tarde

PROCESSAMENTO DE IMAGENS DE DRONE PARA USO AGRÍCOLA E AMBIENTAL

Conteúdo: Planejamento de voo; aspectos de legislação; pré-voo e voo; pré processamento e processamento de imagens; análise de resultados; ortomosaico; RGB; índices de vegetação e solo; imagem termal; interpretação dos resultados; uso do OpenDroneMap, DJI Pilot 2; DroneDeploy; Qgis.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, possuir noções básicas de pilotagem de drone e geoprocessamento. Preferencialmente para estudantes/técnicos agrícolas, engenheiros agrônomos e áreas afins.

Número do curso: 127

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FRANCIS HENRIQUE TENORIO FIRMINO

Turma 1: 12 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

USO DE DRONES NO PLANEJAMENTO AGRÍCOLA

Conteúdo: Modelos de drones; básico de legislação de voo; voo; operação e mapeamento de solos; culturas e relevo com drone; geração ortomosaico; mapa solos; MDE e NDVI; interpretação e aplicações dos resultados em agricultura digital.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 131

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FRANCIS HENRIQUE TENORIO FIRMINO

Turma 1: 24 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

USOS E APLICAÇÕES DOS DRONES NA AGRICULTURA E PECUÁRIA (EMATER-MG)

Conteúdo: O curso perpassa pelas principais regras acerca do uso de drones no território brasileiro; seu cadastro e licenças para uso; trata-se a respeito dos usos na agricultura, como para pulverização, os produtos aplicados e suas vantagens, contagem de plantas e os índices de vegetação e outros.

Número do curso: 251

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: BRUNO LUÍS ROSA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: tarde

AVICULTURA

AVICULTURA CAIPIRA (EMATER-MG)

Conteúdo: Importância da atividade; características e tipos de exploração; seleção das aves; instalações e equipamentos; localização; dimensionamento; piquetes; limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos; destinação dos dejetos; impactos ambientais; manejo da cama; manejo das aves; alimentação.

Número do curso: 208

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MÁRCIA PORTUGAL SANTANA

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: tarde

CERTIFICA MINAS FRANGO CAIPIRA E CERTIFICA MINAS OVO CAIPIRA (IMA)

Conteúdo: Apresentação do processo de certificação no IMA; normas e fluxos para obtenção do certificado e selo, facilitando o entendimento de produtores e de profissionais em certificar a produção; biossegurança; gestão; bem estar animal; nutrição de aves e sanidade avícola.

Número do curso: 271

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAURÍCIO TEIXEIRA PONTES

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

CRIAÇÃO DE CODORNAS PARA PRODUÇÃO DE OVOS E CARNE

Conteúdo: Classificação; espécies de interesse zootécnico; características zootécnicas; maturidade sexual; identidade do sexo; produção de ovos; fases de criação; fatores que interferem no desempenho das aves; genética, sanidade, alimentação e manejo; criação, abate e processamento de codornas de corte.

Número do curso: 154

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: tarde

CRIAÇÃO DE FRANGOS E GALINHAS CAIPIRAS

Conteúdo: Sistemas de criação; instalações e equipamentos; manejo da produção; alimentação e manejo sanitário.

Número do curso: 155

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: ARELE ARLINDO CALDERANO

Turma 1: 25 vagas

Terça 17/09: manhã

ENTREPOSTOS PARA A CLASSIFICAÇÃO E EMBALAGEM DE OVOS (EMBRAPA)

Conteúdo: Base conceitual e legal de fábrica de ovos; entrepostos de ovos e beneficiamento a seco de ovos; projetos de instalações; equipamentos e utensílios nos entrepostos OvOlimpo, com capacidade de recepção de 100, 450, 900 e 3.600 ovos/dia.

Número do curso: 352

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER

Turma 1: 25 vagas

Segunda 16/09: manhã

Turma 2: 25 vagas

Terça 17/09: tarde

FATORES QUE INFLUENCIAM A QUALIDADE DOS OVOS

Conteúdo: Introdução; composição do ovo; formação do ovo; fatores que podem influenciar a qualidade dos ovos na granja; nutrição; instalações; ambiência; práticas de manejo; sanidade; fatores que podem influenciar a qualidade dos ovos na residência; condições de armazenamento; lavagem dos ovos.

Número do curso: 159

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

MANEJO PRODUTIVO DE FRANGO DE CORTE

Conteúdo: Introdução; fatores relacionados ao manejo; tipos de instalação; configuração dos galpões; pré e pós alojamento dos pintos; fase de crescimento; procedimentos para a pega das aves; manejo nutricional; manejo da ventilação e água; biossegurança e sanitização da granja; índices zootécnicos.

Número do curso: 175

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: tarde

REGISTRO DE GRANJA AVÍCOLA E HABILITAÇÃO SANITÁRIA DE ENTREPOSTO DE OVO (IMA)

Conteúdo: Exigências legais e sanitárias para registro de granjas avícolas comerciais em Minas Gerais; noções de biossegurança e regularização de entreposto de ovos no sistema de inspeção estadual para legalizar a comercialização da produção.

Número do curso: 279

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: THAÍS HELENA CUNHA E LOPES

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã

SANIDADE AVÍCOLA

Conteúdo: Principais doenças que acometem as aves domésticas, incluindo as suas causas; sinais clínicos; fatores que colaboram na propagação; diagnóstico e controle.

Número do curso: 118

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA SIMONE MARKS

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

BOVINOCULTURA

APRENDA A DOMINAR A COLOSTRAGEM. PARE DE PERDER SUAS BEZERRAS

Conteúdo: Bezerras saudáveis; como atingir excelentes resultados em sua criação; processo de colostragem.

Número do curso: 94

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSE RICARDO BARBOZA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

APRENDA A SELECIONAR OS MELHORES TOUROS REPRODUTORES

Conteúdo: Aprender a escolher os melhores reprodutores, garantindo melhores resultados para seu rebanho; seleção de machos nelore, gir e girolando; avaliação fenotípica e física.

Número do curso: 96

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Segunda 16/09: manhã

BEM ESTAR ANIMAL: VENHA SABER PORQUE ELE É IMPORTANTE NA FAZENDA LEITEIRA

Conteúdo: Produtor de leite, o bem estar animal e as estratégias simples, práticas e acessíveis, para melhorar o conforto de seus animais, trazendo mais saúde para o rebanho e mais lucro para o seu bolso.

Número do curso: 98

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Segunda 16/09: tarde

BIOTÉCNICAS REPRODUTIVAS APLICADAS NO MACHO BOVINO

Conteúdo: Exame andrológico; congelamento de sêmen; sexagem de sêmen.

Pré-requisito: Ser produtor rural ou filho de produtor rural; e/ou ser aluno da graduação ou pós graduação de Medicina Veterinária e Zootecnia.

Número do curso: 99

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: BRUNA WADDINGTON DE FREITAS

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

BOAS PRÁTICAS DE MANEJO E BEM-ESTAR EM BEZERROS DE CORTE

Conteúdo: Bem-estar na bovinocultura de corte; importância das boas práticas na fase de cria; manejo ao nascimento; colostragem; cura de umbigo; pesagem; identificação eficiente e segura da cria; cuidados com a saúde e prevenção de doenças; manejo alimentar; manejo para redução do estresse; desmame.

Número do curso: 145

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCIANA NAVAJAS RENNÓ

Turma 1: 40 vagas

Sexta 20/09: manhã

BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE RAÇÕES PARA BOVINOS DE LEITE

Conteúdo: Fluxograma de produção, definição de pontos críticos de controle, limpeza e organização de instalações, potabilidade e uso de água, controle de contaminações, manutenção de maquinário, controle de pragas, rastreabilidade de produção, controle do processo produtivo (qualidade de mistura, peneiras).

Número do curso: 146

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 30 vagas

Sexta 20/09: manhã

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE BOVINOS LEITEIROS

Conteúdo: Raças de bovinos com aptidão leiteira; cruzamentos; vaca do futuro; visualização de características leiteiras em animais de fazenda.

Número do curso: 148

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: manhã

CLASSIFICAÇÃO E TIPIIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS BOVINAS

Conteúdo: Classificação por acabamento; conformação; sexo; dentição; tipificação no Brasil e no mundo.

Número do curso: 149

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Segunda 16/09: manhã

CONTENÇÃO FÍSICA EM BOVINOS

Conteúdo: Modalidades de contenção física em bovinos; materiais utilizados para contenção de bovinos; princípios de ergonomia; como evitar acidentes durante a contenção.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 100

Carga horária: 0 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOSÉ RICARDO BARBOZA SILVA

Turma 1: 5 vagas

Segunda 16/09: manhã

CONTROLE DE INFESTAÇÕES POR CARRAPATOS EM BOVINOS

Conteúdo: Aspectos da biologia dos carrapatos parasitas de bovinos; impactos das infestações por carrapatos; carrapatos e tristeza parasitária; resistência dos carrapatos aos carrapaticidas; controle do carrapato *Rhipicephalus microplus*.

Número do curso: 101

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARTUR KANADANI CAMPOS

Turma 1: 25 vagas

Segunda 16/09: tarde

CONTROLE E PREVENÇÃO DA TRIPANOSSOMÍASE BOVINA EM REBANHOS

Conteúdo: Sinais clínicos da tripanossomíase bovina; métodos de controle; prevenção da tripanossomíase bovina.

Número do curso: 102

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ARTUR KANADANI CAMPOS

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: manhã

criação de bezerras: cuidados essenciais do nascimento ao desmame

Conteúdo: Instalações recomendadas para bezerras leiteiras; concentrado/ração para bezerras leiteiras; volumosos recomendados para bezerras; principais doenças que acometem bezerras leiteiras

Número do curso: 152

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: manhã

CUIDADOS COM HIGIENE X MASTITE: UMA EQUAÇÃO QUE IMPACTA DIRETAMENTE SEU BOLSO

Conteúdo: Como os cuidados com a higiene podem reverter os impactos causados pela mastite na saúde do seu rebanho.

Número do curso: 103

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Quarta 18/09: tarde

CUIDADOS NO PERIPARTO DE BOVINOS

Conteúdo: Cuidados com a vaca e o bezerro; nutrição periparto; piquete maternidade; higiene no parto; auxílio ao parto; principais enfermidades; colostragem.

Número do curso: 104

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 60 vagas

Quarta 18/09: tarde

CURSO AVANÇADO EM GADO DE LEITE (FAMÍLIA DO LEITE)

Conteúdo: Os cursos que integram o CURSO AVANÇADO EM GADO DE LEITE abrangem temas essenciais para a cadeia do agronegócio leiteiro, oferecendo uma abordagem tanto teórica quanto prática. O objetivo é proporcionar aos participantes uma atualização e capacitação de forma aprofundada, abordando questões cruciais para o sucesso e a sustentabilidade da atividade leiteira.

- **INDICADORES ZOOTÉCNICOS E ECONÔMICOS NA BOVINOCULTURA DE LEITE:** Indicadores zootécnicos; reprodutivos e econômicos na pecuária leiteira.
- **PRÉ PARTO: COMO PREPARAR SUAS VACAS PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE:** Escore de condição corporal; dieta aniônica; conforto térmico; ferramentas para monitoramento da saúde das vacas.
- **BEZERRAS: CUIDANDO DO FUTURO DA SUA FAZENDA:** Primeiros cuidados pós nascimento; pesagem de bezerras; programas de aleitamento; programas de desaleitamento; mochação.
- **NOVILHAS: DIETAS QUE IRÃO AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE FUTURA:** Ganho de peso de novilhas; formulação de dietas para novilhas recém desmamadas, pré-inseminação e pós-inseminação.
- **IATF NA BOVINOCULTURA DE LEITE: UMA FERRAMENTA PARA AUMENTAR O LUCRO:** Conceitos básicos de reprodução; fisiologia da reprodução de bovinos de leite; hormônios para a realização de IATF; prática de aplicação de hormônios e implante.
- **INSTALAÇÕES PARA VACAS LEITEIRAS:** Compost barn: conceitos e medidas; Freestall: conceitos e medidas; Manejo de dejetos.
- **SILAGEM DE MILHO: O ALIMENTO QUE NÃO PODE FALTAR PARA VACAS LEITEIRAS:** Análise de solo para plantio de milho silagem; escolha do híbrido de milho para silagem; tratos culturais para milho silagem; processamento de grão na colheita e tamanho de partícula; processo de ensilagem do milho; planejamento de volumosos.
- **VACINAS PARA BOVINOS LEITEIROS: ALÉM DAS OBRIGATORIAS, QUAIS USAR?:** Principais doenças em bovinos de leite; vacinas obrigatórias para bovinos de leite; vacinas não obrigatórias para bovinos de leite; modo de aplicação de vacinas.
- **RESFRIAMENTO DE VACAS LEITEIRAS: AUMENTO NA PRODUÇÃO E MELHORA NA REPRODUÇÃO:** Stress térmico para vacas leiteiras; tipos de resfriamento para vacas leiteira; manejo de resfriamento; respostas na produção e reprodução com uso do resfriamento de vacas leiteiras.
- **QUALIDADE DO LEITE: DIMINUINDO O USO DE ANTIBIÓTICOS:** Instruções Normativas para a qualidade do leite; detecção de mastite; protocolos para tratamento de mastite; análise microbiológica para detectar agentes causadores de mastite.

Número do curso: 342

Carga horária: 20 teóricas; 20 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 30 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã e tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

Sexta 20/09: manhã e tarde

DOENÇAS QUE OCORREM NO PERÍODO DE TRANSIÇÃO DA VACA LEITEIRA: O MAL INVISÍVEL!

Conteúdo: Quais são e como evitar as principais doenças que ocorrem na vaca leiteira, principalmente em seu primeiro mês de lactação, que podem roubar todo o lucro da fazenda.

Número do curso: 107

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Quinta 19/09: manhã

FORMULAÇÃO DE CONCENTRADO PARA VACAS LEITEIRAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Formulação de ração concentrada para vacas leiteiras na propriedade; produtos e subprodutos utilizados na alimentação bovina; custo de produção de ração concentrada.

Número do curso: 221

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RODRIGO COUTO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA BOVINOS DE CORTE USANDO O SISTEMA BR-CORTE

Conteúdo: Formulação de dietas usando o sistema BR-CORTE para bovinos de corte, para otimizar os custos de alimentação e reduzir as excreções de nutrientes no meio ambiente.

Número do curso: 161

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SEBASTIAO DE CAMPOS VALADARES FILHO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

IMPORTÂNCIA DA MINERALIZAÇÃO NA PRODUÇÃO BOVINA

Conteúdo: Carências minerais; intoxicações por minerais; importância da mineralização na produção e reprodução; identificação de deficiências minerais; dieta aniônica; prejuízos da hipocalcemia clínica e subclínica.

Número do curso: 108

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 60 vagas

Segunda 16/09: tarde

LAÇO PARA MANEJO DE BOVINOS

Conteúdo: Técnicas de laço em bovinos para contê-los.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 109

Carga horária: 1 teórica; 7 práticas

Coordenação: JOSE RICARDO BARBOZA SILVA

Turma 1: 8 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

MANEJO DE DEJETOS NA BOVINOCULTURA DE LEITE: DIMINUINDO O GASTO COM COMPRA DE ADUBO

Conteúdo: Equipamentos utilizados para o manejo de dejetos; composição dos dejetos; cálculos para adubação com dejetos; manejo de dejetos.

Número do curso: 170

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: manhã

MANEJO NUTRICIONAL PARA EFICIÊNCIA REPRODUTIVA E PRODUTIVA DE VACAS DE CORTE

Conteúdo: Importância do manejo nutricional de vacas de corte durante a gestação, no período após o parto e na estação de monta, com foco na otimização da eficiência produtiva e reprodutiva; considerações de uso do escore de condição corporal como indicador nutricional e reprodutivo de acordo com a categoria.

Número do curso: 174

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDIA BATISTA SAMPAIO

Turma 1: 40 vagas

Quinta 19/09: tarde

MANEJOS NOS PERÍODOS PRÉ E PÓS DESMAME QUE PODEM MINIMIZAR OS EFEITOS ESTRESSORES AO DESMAME

Conteúdo: Cuidados e boas práticas no desmame; estratégias e técnicas de desmame.

Número do curso: 176

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCIANA NAVAJAS RENNÓ

Turma 1: 40 vagas

Sexta 20/09: tarde

MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE CORTE

Conteúdo: Introdução e conceitos; avaliação genética; cruzamentos; interpretação de sumários e acasalamento.

Número do curso: 178

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DELVAN ALVES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE LEITE

Conteúdo: Introdução e conceitos; avaliação genética; cruzamentos; interpretação de sumários.

Número do curso: 179

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DELVAN ALVES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE BEZERROS DE CORTE

Conteúdo: Produção de bezerros de corte com qualidade; estação de monta; cuidados no parto; importância do colostro; suplementação de bezerros no sistema e creep-feeding; principais alimentos utilizados; aspectos práticos e considerações econômicas.

Número do curso: 183

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: manhã

O IMPACTO DO MANEJO DE ORDENHA E DO AMBIENTE NA QUALIDADE DO LEITE

Conteúdo: Qualidade e produção do leite e ordenha da vaca; manejo; manejo de ambiente.

Número do curso: 184

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 40 vagas

Segunda 16/09: manhã

PRINCIPAIS DESAFIOS NA CRIA DE BEZERRAS

Conteúdo: Colostragem; aleitamento; desmame precoce; transformação antecipada da bezerra em ruminante; ganho de peso; principais doenças que acometem bezerras; bezerras: reposição e lucro.

Número do curso: 113

Carga horária: 4 teóricas; 0 práticas

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 60 vagas

Terça 17/09: manhã

PRINCIPAIS DOENÇAS QUE AFETAM A CRIAÇÃO DE BEZERRAS LEITEIRAS. PARE DE PERDER SUAS BEZERRAS!

Conteúdo: Aprender a reconhecer quais as principais doenças que afetam suas bezerras; quais as suas causas e como tratar.

Número do curso: 114

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO DE NOVILHAS EM SISTEMAS PRECOSES : REPRODUÇÃO E ABATE

Conteúdo: Escolha dos grupos genéticos para sistemas precoces de produção com foco em reprodução; abate e estratégias de manejo nutricional para redução do ciclo produtivo e otimização das fases de cria e recria (de fêmeas e machos) e a terminação intensiva; observação fenotípica de novilhas para reposição.

Número do curso: 191

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDIA BATISTA SAMPAIO

Turma 1: 40 vagas

Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO E USO DE SOJA NA ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS (EMATER-MG)

Conteúdo: Produção de soja, do plantio à colheita; tratos culturais; colheita em pequenas propriedades; uso de soja na alimentação de bovinos; sugestão de formulação de concentrados.

Número do curso: 248

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ROGÉRIO JACINTO GOMES

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

PROTEGENDO ORDENHADORES E SEU NEGÓCIO: PREVENÇÃO DE VACCÍNIA BOVINA EM GADO LEITEIRO

Conteúdo: Definição; histórico e importância do vírus vaccínia; sinais clínicos no rebanho e ordenadores; medidas de biossegurança e prevenção da disseminação viral.

Número do curso: 115

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ALEX PAUVOLID CORREA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã

PROTEJA SEU REBANHO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS VIRAIS EM BOVINOS

Conteúdo: Sinais clínicos, impacto econômico, medidas preventivas e práticas de biossegurança em doenças virais em bovinos.

Número do curso: 116

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ALEX PAUVOLID CORREA

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: manhã

RECRIA INTENSIVA PARA PRODUÇÃO DE BOVINOS SUPERPRECOSES

Conteúdo: Produção de bovinos superprecoce; aspectos importantes nas fases de cria; recria e terminação; ciclos de produção; resultados de pesquisas.

Número do curso: 194

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: tarde

SUA VACA ESTÁ MANCANDO? APRENDA A RESOLVER ESTE PROBLEMA!

Conteúdo: As principais doenças que causam manqueira no seu rebanho, os tratamentos e, principalmente, os métodos de prevenção (pedilúvio, casqueamento preventivo etc.), melhorando assim a qualidade de vida dos animais e os lucros da fazenda.

Número do curso: 120

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Sexta 20/09: manhã

VERMINOSE BOVINA: DIAGNÓSTICO E CONTROLE

Conteúdo: Principais espécies de helmintos parasitos de bovinos; prejuízos causados pela verminose em bovinos; principais sinais clínicos das verminoses; diagnóstico das verminoses em bovinos; métodos de controle das verminoses em bovinos.

Número do curso: 122

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARTUR KANADANI CAMPOS

Turma 1: 25 vagas

Segunda 16/09: manhã

CAFEICULTURA

BARISTA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Tendências de consumo e qualidade do café; introdução à profissão de barista; extração do café filtrado; extração do café expresso; regulagem do moinho; vaporização do leite; bebidas clássicas à base de café expresso e leite vaporizado; limpeza dos equipamentos; organização e planejamento do trabalho

Número do curso: 287

Carga horária: 8 teóricas; 8 práticas

Coordenação: PEDRO DE LIMA PINTO

Turma 1: 8 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Turma 2: 8 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

BARISTA - OFICINA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Equipamentos de trabalho; extração do café filtrado; extração do café expresso; vaporização do leite; bebidas clássicas à base do café expresso e leite vaporizado; limpeza dos equipamentos: máquinas, moinho, utensílios e xícaras e descarte do leite em pó.

Número do curso: 288

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: PEDRO DE LIMA PINTO

Turma 1: 8 vagas

Sexta 20/09: manhã

Turma 2: 8 vagas

Sexta 20/09: tarde

BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG)

Conteúdo: Conhecimento da realidade da produção nas matas de minas; legislação; escolha do local; solos; cuidados na implantação; práticas conservacionistas; manejo conservacionista do solo; manejo de coberturas de solos.

Número do curso: 209

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

CAFÉ CONILON (EPAMIG)

Conteúdo: Características dos cafeeiros conilon; apresentação das cultivares disponíveis no mercado; produção de mudas; implantação da lavoura de café conilon; plantio e manejo da lavoura e dos cafeeiros.

Número do curso: 255

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WALDENIA DE MELO MOURA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 19/09: manhã

CAFEICULTURA ORGÂNICA (EPAMIG)

Conteúdo: Conceituar o sistema de produção; apresentar legislação orgânica; certificação orgânica; estabelecimento da lavoura de café em sistema orgânico; escolha da área; modelos de lavouras; produção de mudas; preparo do solo; instalação e condução da lavoura.

Número do curso: 256

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WALDENIA DE MELO MOURA

Turma 1: 25 vagas

Terça 17/09: manhã

CAFÉS ESPECIAIS E CERTIFICAÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: Conceitos ligados à produção de cafés especiais, bem como protocolos de certificação aplicáveis à cafeicultura.

Número do curso: 210

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANTONIO FERNANDO TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

CALAGEM E ADUBAÇÃO DO CAFÉ

Conteúdo: Abordagem simples, clara e objetiva na recomendação da calagem e a adubação do cafeeiro, visando obter alta produtividade e viabilidade econômica.

Pré-requisito: Ensino Fundamental completo.

Número do curso: 201

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 40 vagas

Quinta 19/09: manhã

CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS CONVENCIONAIS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Conjuntura econômica, social e política do Brasil e do mundo; qualidade e comércio do café; importância do perfil do classificador na cadeia produtiva; classificação por característica do tipo, pelos indicadores de qualidade e pelas características da bebida; cuidados na colheita; gerenciamento.

Número do curso: 289

Carga horária: 24 teóricas; 16 práticas

Coordenação: CARLINDO ROSA LOURES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã e tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

Sexta 20/09: manhã e tarde

COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Conjuntura econômica, social e política do Brasil e do mundo; qualidade e comércio do café; processos de preparação; comercialização no mercado físico, no mercado futuro e no mercado fair trade; tipos de trava; troca de café por insumo e obtenção de empréstimos.

Número do curso: 290
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: HENRIQUE FREDERICO SANTOS

Turma 1: 8 vagas
Segunda 16/09: manhã
Turma 2: 8 vagas
Segunda 16/09: tarde

COMO FAZER O CUSTO DE PRODUÇÃO DA SUA LAVOURA DE CAFÉ?

Conteúdo: Importância, aspectos gerais, metodologias, e componentes dos custos de produção, particularidades dos custos na cafeicultura; metodologias de custo de produção variável; insumos; mão de obra; depreciação; custo de oportunidades; exemplos práticos; e indicadores econômicos.

Número do curso: 10
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: ADRIENE WOODS PEDROSA

Turma 1: 10 vagas
Segunda 16/09: manhã
Turma 2: 10 vagas
Segunda 16/09: tarde

CUIDADOS PARA OBTENÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE - LAVOURA, COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Conteúdo: Manejo nutricional e fitossanitário; cuidados na colheita para obtenção de qualidade; processamento café natural e cereja descascado; armazenamento para qualidade; beneficiamento e tipos de defeitos e sua interferência na qualidade; precificação do café com diferentes qualidades.

Número do curso: 13
Carga horária: 3 teóricas; 1 prática
Coordenação: ADRIENE WOODS PEDROSA

Turma 1: 15 vagas
Terça 17/09: manhã

DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Análise sensorial dos cafés de acordo com os níveis de qualidade e com o de processamento.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 291
Carga horária: 0 teórica; 4 práticas
Coordenação: ISA VITÓRIA ALVES AMORIM

Turma 1: 12 vagas
Quinta 19/09: noite

GERENCIAMENTO (GESTÃO) DE UMA PROPRIEDADE CAFEIEIRA

Conteúdo: Propriedades cafeeiras: planejamento, organização, direção e controle de despesas e receitas.

Pré-requisito: Ensino Fundamental completo.

Número do curso: 203

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: tarde

DIA DE CAMPO DO AVANÇA CAFÉ: UMA VISÃO HOLÍSTICA DA CAFEICULTURA

Conteúdo: Abordar de forma holística toda a cadeia produtiva de café e levar o participante a compreender a cadeia de montante à jusante com destaque aos cenários; cadeia produtiva do café e seus principais desafios; produção; colheita; secagem; torrefação; venda.

Número do curso: 2

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: FRANCYLARA MIRANDA DE CASTRO

Turma 1: 40 vagas

Quinta 19/09: manhã

INTRODUÇÃO À CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Conjuntura econômica, social e política do Brasil e do mundo; qualidade e comércio do café; diferenças entre cafés convencionais e especiais; pontuação SCAA, o Le Nez du Café; roda dos sabores SCAA; diferentes nuances de qualidade encontradas nos cafés especiais; torra dos cafés e degustação

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 297

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ISA VITÓRIA ALVES AMORIM

Turma 1: 12 vagas

Quinta 19/09: manhã

Turma 2: 12 vagas

Quinta 19/09: tarde

INTRODUÇÃO À TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS)

Conteúdo: Conjuntura econômica, social e política do Brasil e do mundo; qualidade e comércio; principais conceitos de torra; reações químicas e físicas que acontecem durante a torra; fases e tipos de torra; influência dos defeitos na bebida final; degustação dos cafés conforme o tipo de torra.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 303

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ISA VITÓRIA ALVES AMORIM

Turma 1: 8 vagas

Sexta 20/09: manhã

Turma 2: 8 vagas

Sexta 20/09: tarde

INTRODUÇÃO AO GOOGLE EARTH ENGINE (GEE): APLICAÇÃO EM LAVOURA CAFEIEIRA (EPAMIG)

Conteúdo: Introdução ao Google Earth Engine (GEE); aplicações na agricultura; imagens gratuitas de satélites; delimitação da propriedade a partir de imagens de satélite; séries históricas climáticas

Número do curso: 259

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: WILLIAMS PINTO MARQUES FERREIRA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: manhã

Turma 2: 15 vagas

Quarta 18/09: tarde

LEGALIZAÇÃO DE TORREFAÇÃO, ROTULAGEM E EMBALAGEM PARA CAFÉS (EMATER-MG)

Conteúdo: Como legalizar a torrefação de café, fazer uma rotulagem adequada a legislação vigente e escolher a embalagem adequada ao seu café.

Número do curso: 228

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANA LAURA CHAVES VELOSO DE OLIVEIRA

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: manhã

Turma 2: 15 vagas

Quarta 18/09: manhã

MANEJO DO CAFEIEIRO (COFFEA ARÁBICA) EM FORMAÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: Escolha da área; preparo do solo; calagem e adubação; plantio; condução pós plantio; tratamentos culturais e controle de pragas e doenças.

Número do curso: 230

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADENILSON MENDES CHAVES

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: tarde

MANEJO DO CAFEIEIRO (COFFEA ARÁBICA) EM PRODUÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: Manejo da lavoura cafeeira em produção, calagem, adubação, podas, controle do mato e manejo de pragas e doenças.

Número do curso: 231

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADENILSON MENDES CHAVES

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: tarde

MECANIZAÇÃO DE LAVOURAS DE CAFÉ EM MONTANHAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Espaçamentos adequados à mecanização; terraceamento de lavouras já implantadas; máquinas e implementos necessários e adequados à mecanização.

Número do curso: 234

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

MERCADO DE CAFÉ (EMATER-MG)

Conteúdo: Estoques de passagem, produção, consumo e perspectivas futuras para o mercado de café.

Número do curso: 235

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã

NANOTECNOLOGIA NO CONTROLE DO BICHO MINEIRO NO CAFEIRO

Conteúdo: Abordar novas tecnologias sustentáveis para o controle do bicho mineiro no cafeiro.

Número do curso: 20

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ALUÍZIO BORÉM DE OLIVEIRA

Turma 1: 40 vagas

Quinta 19/09: manhã

Turma 2: 40 vagas

Quinta 19/09: tarde

PLANTAS DE COBERTURA NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG)

Conteúdo: Compreensão do papel das plantas de cobertura na cafeicultura de montanha, capacitando os participantes a implementar estratégias sustentáveis para melhorar a qualidade do café e promover a resiliência dos sistemas agrícolas.

Número do curso: 237

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ALESSANDRA PAIVA RIBEIRO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 16/09: tarde

PODA DO CAFEIRO

Conteúdo: Justificativa para a poda; utilização de mão de obra; controle de pragas; produtividade. Por que podar? Quando podar? E como podar uma lavoura de café?

Número do curso: 204

Carga horária: 0 teórica; 8 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 40 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

PODAS NA CULTURA DO CAFÉ ARÁBICA (EMATER-MG)

Conteúdo: Tipos de podas; épocas de poda; manejo pós poda; nutrição; MIPD.

Número do curso: 238

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

PROCESSAMENTO DOS FRUTOS MADUROS, APROVEITAMENTO DA POLPA E SECAGEM DOS GRÃOS DE CAFÉ (EPAMIG)

Conteúdo: Atualização sobre tecnologias de processamento do café natural e cereja descascado; descascamento dos frutos verdes após imersão em água e qualidade; produção de farinha da polpa dos frutos maduros e uso no preparo de alimentos e bebidas; fornalha ecológica para aquecimento do ar de secagem.

Número do curso: 263

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: SAMMY FERNANDES SOARES

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

REDUZINDO OS IMPACTOS DAS ADVERSIDADES CLIMÁTICAS NO CAFEIEIRO PELO MANEJO DA ADUBAÇÃO

Conteúdo: Adubação na cafeicultura moderna.

Número do curso: 31

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ALUÍZIO BORÉM DE OLIVEIRA

Turma 1: 40 vagas

Sexta 20/09: manhã

SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ-FRUTIFERAS EM TERRAÇOS AGRÍCOLAS

Conteúdo: Construção de terraços e sua estabilização; plantios de café e frutíferas; tratamentos culturais e adubação; manejo de plantas de cobertura.

Número do curso: 129

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: EDSON MARCIO MATTIELLO

Turma 1: 25 vagas

Terça 17/09: manhã

TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS)

Conteúdo: Qualidade e comércio; classificação do café pelos indicadores de qualidade; principais conceitos da torração; preparo das amostras para torra; equipamentos para moagem; identificação do feito da torra no perfil sensorial do café; limpeza dos equipamentos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 325

Carga horária: 12 teóricas; 12 práticas

Coordenação: ISA VITÓRIA ALVES AMORIM

Turma 1: 10 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã e tarde

VARIEDADES DE CAFÉ (EMATER-MG)

Conteúdo: Variedades de café arábica adaptadas à região de montanhas.

Número do curso: 252

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

COGUMELOS

PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS: SHIITAKE E HIRATAKE

Conteúdo: Apresentação de uma visão geral dos principais cogumelos comestíveis produzidos e comercializados focando em sua importância econômica, ambiental, para alimentação e saúde; abordagem de diferentes formas de produção de algumas espécies mais consumidas a exemplo do Shiitake e do Hiratake.

Número do curso: 125

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARLIANE DE CÁSSIA SOARES DA SILVA

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

Turma 2: 30 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

CONSERVAÇÃO DO SOLO E DA ÁGUA

CONSERVAÇÃO DE SOLO E ÁGUA NA PROPRIEDADE (EMATER-MG)

Conteúdo: Formação do solo; uso inadequado do solo e suas consequências; práticas conservacionistas corretas.

Número do curso: 213

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ROBERIO DE OLIVEIRA TORRES

Turma 1: 16 vagas

Quarta 18/09: manhã

INTRODUÇÃO À FERTILIDADE DO SOLO E NUTRIÇÃO DE PLANTAS

Conteúdo: Introdução aos princípios da fertilidade do solo e nutrição de plantas, abordando desde a amostragem do solo até a interpretação prática dos resultados; compreensão da importância da saúde do solo e como otimizar a disponibilidade de nutrientes para o crescimento saudável das plantas.

Número do curso: 16

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: WELLINGTON SOUTO RIBEIRO

Turma 1: 40 vagas

Quinta 19/09: tarde

PRINCÍPIOS BÁSICOS DO SISTEMA DE PLANTIO DIRETO

Conteúdo: Conceito de sistema de plantio direto (SPD); requisitos básicos do SPD; mínima mobilização do solo; cobertura do solo; rotação de culturas; benefícios do SPD; limitações do SPD

Número do curso: 23

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: CLEVER BRIEDIS

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

SISTEMA PLANTIO DIRETO E AGRICULTURA REGENERATIVA

Conteúdo: Introdução; conceitos; implantação do Sistema Plantio Direto (SPD); problemas e soluções; formação e tipos de cobertura vegetal morta (mulching); rotação de culturas; uso de agroquímicos no SPD; SPD agroecológico; alterações físicas e químicas no solo decorrentes da adoção do SPD.

Número do curso: 128

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GENELICIO CRUSOE ROCHA

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: manhã

TIPOS DE SOLOS E SUAS POTENCIALIDADES E LIMITAÇÕES APLICADAS A PRODUÇÃO AGRÍCOLA SUSTENTÁVEL

Conteúdo: Os diferentes tipos de solos da Zona da Mata Mineira e seus atributos físicos, químicos e mineralógicos. Limitações e potencialidades de cada tipo de solo para a produção agrícola, uso e manejo sustentável da terra. Planejamento estratégico e diagnóstico ambiental de propriedades rurais.

Pré-requisito: Disponibilidade para andar no campo; noções básicas de solos e roupa apropriada para campo.

Número do curso: 130

Carga horária: 0 teórica; 8 práticas

Coordenação: FRANCIS HENRIQUE TENORIO FIRMINO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

USO DE PLANTAS DE COBERTURA EM CAFEZAIS NA REGIÃO DAS MATAS DE MINAS

Conteúdo: Importância do uso de plantas de cobertura na agricultura; influência das plantas de cobertura nas propriedades físicas, químicas e biológicas do solo; estudo de caso: uso de plantas de cobertura na otimização da adubação nitrogenada em cafezais na região das matas de minas.

Número do curso: 132

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: RAFAEL DA SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

CONTROLE DE PRAGAS

BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS NO USO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS

Conteúdo: Classificação de defensivos agrícolas; segurança no Uso de Defensivos Agrícolas; armazenamento e descarte de embalagens

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 8

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RICARDO ALCANTARA DE LA CRUZ

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: tarde

CONTROLE ALTERNATIVO DE PRAGAS

Conteúdo: Identificação; vantagens; cuidados e utilização dos principais métodos de controle alternativo focando na obtenção e preparo das caldas; aplicação no campo de inseticidas alternativos para controle dos principais grupos de pragas.

Número do curso: 78
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Terça 17/09: manhã
Turma 2: 25 vagas
Quarta 18/09: tarde

CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS

Conteúdo: Identificação das pragas das principais fruteiras de clima tropical; formas de fazer o levantamento populacional dessas pragas em cada fruteira; o momento adequado de realização de controle; os principais meios de controle e como utilizá-los.

Número do curso: 79
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 16/09: tarde
Turma 2: 25 vagas
Quarta 18/09: manhã

CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS

Conteúdo: Conhecimento das pragas de hortaliças; como realizar sua identificação e diferenciação de organismos benéficos; formas de fazer o levantamento populacional dessas pragas na lavoura; o momento adequado de realização de controle; os principais meios de controle e como utilizá-los.

Número do curso: 80
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Terça 17/09: manhã
Turma 2: 25 vagas
Quarta 18/09: tarde

CONTROLE DE PRAGAS DE PLANTAS ORNAMENTAIS

Conteúdo: Diferenciação e identificação dos insetos causadores de problemas em plantas ornamentais; consequências do ataque desses insetos e condições que favorecem seu aparecimento; formas de controle dessas pragas por meios de baixo custo e fácil obtenção.

Número do curso: 81
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 16/09: manhã
Turma 2: 25 vagas
Terça 17/09: tarde

CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS DO MILHO COM O USO DE BIOLÓGICOS

Conteúdo: Como controlar as pragas e doenças de sua lavoura de milho com biológicos.

Número do curso: 11
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: ALUÍZIO BORÉM DE OLIVEIRA

Turma 1: 50 vagas
Quarta 18/09: manhã

CONTROLE DE PRAGAS EM CULTIVOS DE CAFÉ

Conteúdo: Identificação das principais pragas da cultura do café e de seus inimigos naturais; formas de fazer o levantamento populacional dessas pragas; o momento adequado de realização de controle; os principais meios de controle e como utilizá-los.

Número do curso: 82
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 16/09: manhã
Turma 2: 25 vagas
Terça 17/09: tarde

CONTROLE DE PRAGAS EM RESIDÊNCIAS E INSTALAÇÕES RURAIS

Conteúdo: Identificação e controle das pragas que ocorrem em residências e instalações rurais.

Número do curso: 83
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 16/09: tarde
Turma 2: 25 vagas
Quarta 18/09: manhã

MANEJO BIOLÓGICO DE PRAGAS E DOENÇAS NA CULTURA DO MILHO

Conteúdo: Como usar os biológicos no controle de pragas e doenças na cultura do milho.

Número do curso: 17
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: ALUÍZIO BORÉM DE OLIVEIRA

Turma 1: 50 vagas
Sexta 20/09: tarde

MANEJO BIOLÓGICO PARA CAFEICULTURA MODERNA

Conteúdo: Como usar os biológicos para controlar pragas no Cafeeiro.

Número do curso: 18
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: ALUÍZIO BORÉM DE OLIVEIRA

Turma 1: 50 vagas
Quarta 18/09: tarde

PRODUÇÃO E APLICAÇÃO DE CALDAS PARA CONTROLE DE PRAGAS EM POMARES DOMÉSTICOS

Conteúdo: Introdução; produção de caldas; o papel das caldas no manejo do pomar; planejamento de aplicação; conclusões.

Número do curso: 27
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 25 vagas
Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO E USO DE CALDAS ALTERNATIVAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Preparo, utilização, custo e cuidados necessários em relação às principais caldas alternativas destinadas ao combate de pragas e doenças na agricultura.

Número do curso: 247

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: NAYRON VILELA DIOGO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 16/09: manhã

TECNOLOGIA DE APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS

Conteúdo: Principais conceitos sobre tecnologia de aplicação de defensivos; equipamentos para aplicação de defensivos; tipos de ponta de pulverização; calibração e regulação de pulverizadores costais e tratorizados; utilização dos equipamentos de proteção individual.

Número do curso: 65

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARCONI RIBEIRO FURTADO JUNIOR

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: tarde

TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DE GRÃOS DURANTE O ARMAZENAMENTO

Conteúdo: Fatores que afetam a qualidade dos grãos durante o armazenamento; principais insetos-pragas e fungos de grãos armazenados; métodos tradicionais de controle; recomendação de boas práticas de armazenamento; tecnologias emergentes na pós-colheita de grãos; utilização de óleos essenciais e gás ozônio no controle de insetos-praga e microrganismos em grãos.

Número do curso: 66

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARCUS VINÍCIUS DE ASSIS SILVA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

criação de abelhas

CERTIFICAÇÃO DE MEL (IMA)

Conteúdo: Apresentação do processo de certificação no IMA; normas e fluxos para obtenção do certificado e selo, facilitando o entendimento de produtores e de profissionais em certificar a produção; biossegurança; gestão; bem-estar animal; processamento; armazenamento e transporte.

Número do curso: 273

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANA CRISTINA BAHIA PAIVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

CRIAÇÃO E MANEJO DE ABELHAS SEM FERRÃO

Conteúdo: Introdução às principais espécies criadas racionalmente; Importância e potencial da meliponicultura; Como iniciar na atividade de meliponicultura; Manejos de manutenção e reprodução das principais espécies de abelhas sem ferrão.

Número do curso: 36

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GUSTAVO FERREIRA MARTINS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: tarde

INICIALIZAÇÃO EM APICULTURA (EMATER-MG)

Conteúdo: História das abelhas no Brasil; captura de enxames; localização do apiário; manejo para alta produtividade; produtos das abelhas; comercialização.

Número do curso: 226

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: NILTON CELIO MARTINS

Turma 1: 25 vagas

Terça 17/09: manhã

ORGANIZAÇÃO PARA O MERCADO DE MEL (EMATER-MG)

Conteúdo: Organização para acesso ao mercado. Potencialidades. Deficiências. Análise do mercado, concorrência e entraves. Organização coletiva - vantagens e cuidados. Desafios do setor apícola.

Número do curso: 227

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MÁRCIA PORTUGAL SANTANA

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: manhã

PROCESSAMENTO E AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS DAS ABELHAS

Conteúdo: Origem; demonstração e precificação do mel; própolis; cera e pólen; produção de pão com pólen; produção de mel cremoso; produção de compostos; produção de atrativo para abelhas; produção de extrato de própolis; produção de velas; produção de sabonete; produção de hidromel.

Número do curso: 37

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: GUSTAVO FERREIRA MARTINS

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

PRÓPOLIS: PROPRIEDADES, PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO

Conteúdo: Produção e beneficiamento da própolis; composição física e química da própolis; funções na colméia; tipos de própolis; propriedades biológicas; produção; fabricação do extrato.

Número do curso: 38

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GUSTAVO FERREIRA MARTINS

Turma 1: 10 vagas

Quarta 18/09: manhã

TIPOS E QUALIDADE DO MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO

Conteúdo: Apresentação de diferentes tipos de mel de abelhas, pontos importantes no processamento e parâmetros de qualidade na produção de mel.

Número do curso: 39

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DENILCE MENESES LOPES

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: tarde

criação de coelhos

PRODUÇÃO DE COELHOS

Conteúdo: Introdução à cunicultura; espécies para criação; aparelho digestivo do coelho; nutrição, alimentação e manejo alimentar de coelhos; sistemas de produção; reprodução e manejo reprodutivo, seleção de animais e melhoramento genético

Número do curso: 190

Carga horária: 5 teóricas; 3 práticas

Coordenação: LEANDRO SANTOS COSTA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

criação de peixes

AQUARISMO (EMATER-MG)

Conteúdo: Espécies de peixes; alimentação; qualidade da água; montagem do aquário.

Número do curso: 206

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RODRIGO COUTO

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: tarde

PEIXES ORNAMENTAIS - CUIDADOS, ALIMENTAÇÃO E REPRODUÇÃO DE ACARÁ- BANDEIRA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções básicas de aquicultura e piscicultura; sistema de produção; características dos viveiros; reprodução, nutrição, quantidade e qualidade da água; cuidados sanitários; comercialização (Acará).

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 305

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUIDO SALARDANI FERNANDES

Turma 1: 12 vagas

Sexta 20/09: manhã e tarde

PEIXES ORNAMENTAIS - PRODUÇÃO DE CARPA NISHIKIGOI E KINGUIOS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções básicas de aquicultura e piscicultura; sistema de produção; características dos viveiros; reprodução; nutrição; quantidade e qualidade da água; cuidados sanitários; comercialização.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 306

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUIDO SALARDANI FERNANDES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

PEIXES ORNAMENTAIS - PRODUÇÃO DE COLISA, TRICOGASTER E BETTA DE LINHAGEM PARA COMPETIÇÃO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções básicas de aquicultura e piscicultura; sistema de produção; características dos viveiros; reprodução, nutrição, quantidade e qualidade da água; cuidados sanitários; comercialização.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 307

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUIDO SALARDANI FERNANDES

Turma 1: 12 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

PEIXES ORNAMENTAIS - PRODUÇÃO DE GUPPY, MOLINESIA E ESPADA EM ESCALA COMERCIAL (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções básicas de aquicultura e piscicultura; sistema de produção; características dos viveiros; reprodução; nutrição; quantidade e qualidade da água; cuidados sanitários; comercialização.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 308

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUIDO SALARDANI FERNANDES

Turma 1: 12 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO EM CAIXA D'ÁGUA E PROCESSAMENTO DE TILÁPIA: DO TANQUE ATÉ A MESA

Conteúdo: Sistema de criação de peixes em caixa d'água (teórica); abate e processamento do pescado (teórica); técnicas de defumação (prática); preparo de prato Ceviche (prática).

Número do curso: 192

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RODRIGO FORTES DA SILVA

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: tarde

SISTEMAS SUSTENTÁVEIS DE PRODUÇÃO DE PEIXES

Conteúdo: Importância da sustentabilidade na produção e peixes; princípios básicos dos sistemas de recirculação; bioflocos e aquaponia; visitas técnicas.

Número do curso: 35

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ANA LÚCIA SALARO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã e tarde

CULTURA DA MACAÚBA

COLHEITA E PROCESSAMENTO DE FRUTOS DE MACAÚBA

Conteúdo: Produtos e coprodutos da macaúba; armazenamento de frutos da macaúba; etapas do processamento de frutos da macaúba; qualidade e composição do óleo da polpa e amêndoa da macaúba; balanço de produção.

Número do curso: 9

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: LUCILENE SILVA DE OLIVEIRA

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: tarde

CULTURA DO MILHO E DO FEIJÃO

CAMPO DE PRODUÇÃO DE SEMENTES ORGÂNICAS DE MILHO CRIOULO - RELATO DE EXPERIÊNCIA (EMATER-MG)

Conteúdo: Relato de experiência na produção participativa de sementes orgânicas de milho crioulo em Juvenília/MG junto a FUCAM (Fundação Educacional Caio Martins), SEDESE, agricultores/as locais e estudantes. Apresentar a experiência da produção de sementes orgânicas de forma participativa desde o momento do planejamento até a colheita

Número do curso: 211

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ LUÍS CIOTOLA GUIMARÃES

Turma 1: 25 vagas

Quarta 18/09: manhã

CULTURA DO PALMITO

FORMAÇÃO DE MUDAS, IMPLANTAÇÃO, COLHEITA, PROCESSAMENTO E CONSERVA DE PALMITO PUPUNHA

Conteúdo: Descrição da formação de mudas, plantio e tratos culturais; descrição dos indicadores de colheita das hastes e do preparo para processamento mínimo "in natura"; embalagem, cadeia de frio e a comercialização de palmito minimamente processado.

Número do curso: 202

Carga horária: 3 teóricas; 5 práticas

Coordenação: ROLF PUSCHMANN

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

CULTURA DO TOMATE

MANEJO E CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS DO TOMATE (EMATER-MG)

Conteúdo: Condições climáticas para a cultura do tomate; variedades; escolha do local de plantio; caracterização das pragas e doenças do tomateiro; medidas de manejo e controle de pragas e doenças do tomateiro.

Número do curso: 232

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO DE TOMATE PARA MESA (EMATER-MG)

Conteúdo: Origem botânica do tomate; importância econômica.; variedades; custo de produção; escolha do local de plantio; análise; preparo; correção e adubação de solo; produção de mudas; plantio; condução da lavoura e seus tratos culturais; sistemas de irrigação; classificação; embalagem e comercialização.

Número do curso: 246

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

CULTURA DO TRIGO

PROGRAMA TRIGO UFV

Conteúdo: Atualidades da cultura; morfologia da planta; manejo da cultura; doenças da cultura; fatores bióticos e abióticos na produção; melhoramento e perspectivas da cultura

Número do curso: 28

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MAICON NARDINO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 16/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 17/09: manhã

EQUIDECULTURA

ASPECTOS PRÁTICOS DO JULGAMENTO DE MARCHA E MORFOLOGIA DOS EQUÍDEOS

Conteúdo: Tipos de julgamento; critérios de julgamento; padrão racial; formas de avaliação.

Número do curso: 142

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIAN SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

CONTENÇÃO, NÓS E CONFECÇÃO DE CABRESTOS PARA EQUÍDEOS

Conteúdo: Tipos e formas de contenção; técnicas de contenção; confecção e tipo de nós; confecção de cabresto.

Pré-requisito: Vestimenta: Calça e sapato fechado.

Número do curso: 151

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIAN SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

DA FAZENDA AO HOSPITAL - MANEJO DE EMERGÊNCIAS EM EQUINOS

Conteúdo: Acidentes ortopédicos; imobilização de fraturas e luxações; cuidados no transporte; acidentes ofídicos; reconhecimento do cavalo com cólica; manejo inicial e envio do animal ao hospital veterinário.

Número do curso: 105

Carga horária: 4 teóricas; 0 práticas

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 25 vagas

Quarta 18/09: manhã

DETERMINAÇÃO DA IDADE DE EQUINOS ATRAVÉS DA ANÁLISE DOS DENTES

Conteúdo: Morfofisiologia do dente equino com avaliação cronológica da erupção; troca e desgaste dos dentes incisivos superiores e inferiores.

Número do curso: 106

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: TARCÍZIO ANTÔNIO RÊGO DE PAULA

Turma 1: 40 vagas

Segunda 16/09: manhã

IDENTIFICAÇÃO DOS EQUÍDEOS - ESTIMATIVA DA IDADE PELOS DENTES

Conteúdo: Tipos de dentes; anatomia dos dentes; mudança das fases ao longo do tempo; determinação da idade pelo exame dentário.

Pré-requisito: Calça e sapato fechado

Número do curso: 165

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIAN SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

IDENTIFICAÇÃO DOS EQUÍDEOS - RESENHA E PELAGENS

Conteúdo: Regiões anatômicas e zootécnicas do corpo dos equídeos; determinação da idade dos equídeos; nomenclatura das pelagens dos equídeos; particularidades das pelagens dos equídeos; confecção de resenha.

Pré-requisito: Calça e calçado fechado.

Número do curso: 166

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIAN SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã

INSTALAÇÕES PARA EQUÍDEOS

Conteúdo: Tipos de instalações e formas de manejo dos animais; critérios e recomendações para construção; instrução e tipos de materiais ideais; prevenção e cuidados; recomendações práticas.

Pré-requisito: Calça e sapato fechado.

Número do curso: 168

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIAN SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

MANEJO NUTRICIONAL DE EQUÍDEOS

Conteúdo: Anatomia do trato gastrointestinal; particularidades da alimentação; tipos e formas de alimentação; princípios fisiológicos; principais alimentos da dieta; exigência das categorias.

Pré-requisito: Calça e sapato fechado.

Número do curso: 173

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIAN SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

MANEJO PREVENTIVO DO POTRO RECÉM NASCIDO

Conteúdo: Manejo do neonato equino: do parto aos primeiros dias de vida, com foco nas estratégias de prevenção de doenças e identificação do potro de alto risco.

Pré-requisito: Idade mínima de 17 anos.

Número do curso: 110

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: RAFFAELLA BERTONI CAVALCANTI TEIXEIRA SANTOS

Turma 1: 50 vagas

Segunda 16/09: manhã

O QUE PRECISAMOS SABER SOBRE O CONTROLE DE VERMINOSE EM EQUINOS?

Conteúdo: Principais parasitoses; práticas de controle ambiental e no animal; tipos de diagnóstico.

Número do curso: 112

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARTUR KANADANI CAMPOS

Turma 1: 25 vagas

Quinta 19/09: tarde

PRINCÍPIOS BÁSICOS DA EQUITAÇÃO

Conteúdo: Equitação elementar; equipamentos; partes e ajustes de sela; postura; equilíbrio e assento.

Pré-requisito: Calça e sapato fechado.

Número do curso: 189

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIAN SILVA TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã

FORRAGICULTURA E PASTAGENS

COMO IDENTIFICAR E MANEJAR OS PRINCIPAIS CAPINS UTILIZADOS EM PASTAGENS?

Conteúdo: Caracterização morfológica e agrônômica dos principais capins e leguminosas utilizados em pastagens; detalhamento de características específicas para facilitar a identificação no campo; alturas de manejo e métodos de pastejo recomendadas para cada planta; indicações para diferentes tipos de animais

Número do curso: 150

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: FERNANDA HELENA MARTINS CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: tarde

CRATYLIA ARGENTEA SEUS USOS EM MANEJOS DA PAISAGEM (EMATER-MG)

Conteúdo: As multifuncionalidades da Cratília na alimentação animal; adubação verde; recuperadora de área degradada e como fonte de pólen e néctar para polinizadores e agentes de controle biológico.

Número do curso: 214

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ LUÍS CIOTOLA GUIMARÃES

Turma 1: 25 vagas

Terça 17/09: manhã

ESTABELECIMENTO DE PASTAGENS, MANEJO E PRODUÇÃO ANIMAL

Conteúdo: Abordagem sobre a escolha da planta forrageira a ser estabelecida; plantio via sementes; plantio via mudas; aplicação de corretivos e fertilizantes; manejo de pastagens no estabelecimento; manejo de pastagem ligado à melhoria da produção animal.

Número do curso: 158

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: manhã

FORMAÇÃO E MANEJO DE CAPINEIRA DE CAPIM-ELEFANTE (CV BRS CAPIAÇU), COM FOCO PARA PRODUÇÃO DE SILAGEM

Conteúdo: Introdução; amostragem do solo; calagem; gesso agrícola; fertilizantes minerais; capim-elefante: práticas de formação, manejo, caracterização morfológica e agrônômica; formação ou estabelecimento da capineira e principais cuidados no plantio; curso prático; etapas da ensilagem.

Número do curso: 160

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

MANEJO DE PASTO VOLTADO PARA QUALIDADE (EMATER-MG)

Conteúdo: Manejo adequado das pastagens, desde a escolha/condução ideal da gramínea, preparo do solo, adubação, controle da taxa de lotação animal e o controle da altura dos pastos, que assegura maior qualidade nutricional da planta forrageira.

Número do curso: 229

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PRISCILA DORNELAS VALOTE

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: tarde

Turma 2: 30 vagas

Sexta 20/09: tarde

PASTAGENS CONSORCIADAS COM AMENDOIM FORRAGEIRO: DO ESTABELECIMENTO AO LUCRO

Conteúdo: Destacar porque o amendoim é a melhor leguminosa a ser utilizada em pastagens; descrever os métodos de estabelecimento (estolão, muda enraizada e sementes); manejo da pastagem consorciada; controle de plantas invasoras; resultados produtivos e econômicos.

Número do curso: 185

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

PRODUÇÃO DE SILAGEM: MILHO E CAPIM-ELEFANTE (EMATER-MG)

Conteúdo: Discussão prática entre a diferença na produção de silagem de milho e capiaçu, abordando pontos positivos e negativos de ambas as forrageiras, exemplificando qual material deve ser adotado conforme o sistema de produção e a realidade de cada produtor. Conceitos básicos sobre a produção de silagem.

Número do curso: 245

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARTURO SIA ANDREAZZI

Turma 1: 25 vagas

Segunda 16/09: tarde

TÉCNICAS PARA FORMAÇÃO DE PASTAGENS (EMATER-MG)

Conteúdo: Formação/recuperação de pastagens em áreas amorradas e planas; formação de pastagem consorciada com milho; qualidade de sementes; como fazer teste caseiro de qualidade das sementes; equipamentos; manejo de pastagens.

Número do curso: 250

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ROGÉRIO JACINTO GOMES

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

USO DE DRONES E SATÉLITES NO MANEJO E MONITORAMENTO DE PASTAGENS

Conteúdo: Tecnologias de sensoriamento remoto; aplicações; índices de vegetação; processamento de imagens; planejamento e simulação de voo; aplicativos e resultados de pesquisa.

Número do curso: 198

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA HELENA MARTINS CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: manhã

FRUTICULTURA

BANANA: PRÁTICAS CULTURAIS E ACESSÓRIAS

Conteúdo: Introdução à bananicultura; breve revisão sobre implantação e cultivares; desbrota; desfolha; ensacamento de cachos; retirada do coração; desbaste/raleio de pencas; despistilagem

Número do curso: 7

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JACKSON MIRELLYS AZEVEDO SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

CULTIVO DA BANANA (EMATER-MG)

Conteúdo: Importância, mercado, exigências edafoclimáticas, variedades, planejamento, preparo de solo, implantação do bananal, tratamentos fitossanitários, manejo pós-colheita, custos e comercialização.

Número do curso: 215

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: THIAGO DRUMOND MARQUES

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

CULTIVO DE MARACUJÁ - BOA OPÇÃO DE RENDA A PEQUENOS PRODUTORES

Conteúdo: Discutir aspectos econômicos e sociais da produção de maracujá em pequenas propriedades rurais e agricultura familiar. Desenvolver capacitação para a produção de mudas, escolha da área de plantio, sistema de condução, manejo inicial da lavoura.

Número do curso: 14

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHAES DOS SANTOS

Turma 1: 25 vagas

Segunda 16/09: tarde

CULTURA DO MARACUJÁ AZEDO (EMATER-MG)

Conteúdo: Histórico da cultura do maracujá; produção de mudas; implantação da cultura; análise de solos; calagem e adubações; controle de pragas e doenças; tratos culturais específicos; custo de produção; uso da irrigação.

Número do curso: 216

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

CULTURA DO SANTOL (SANDORICUM KOETJAPE): ESPÉCIE FRUTÍFERA, FLORESTAL E PARA SISTEMA AGROFLORESTAL

Conteúdo: Histórico da utilização da espécie como frutífera e como madeira; importância para a agrossilvicultura; divulgação de espécie de grande potencial para o Brasil.

Número do curso: 68

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANTÔNIO LELIS PINHEIRO

Turma 1: 18 vagas

Terça 17/09: manhã

Turma 2: 18 vagas

Quarta 18/09: tarde

FATORES DE PRODUÇÃO NA CULTURA DOS CITROS (EMATER-MG)

Conteúdo: Histórico da cultura dos citros; produção de mudas; implantação da cultura; análise de solos; calagem e adubações; controle de pragas e doenças; custo de produção.

Número do curso: 220

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FILIPE SANDIN DO CARMO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

FRUTICULTURA ORGÂNICA/AGROECOLÓGICA NO CONTEXTO DA AGRICULTURA FAMILIAR (EMATER-MG)

Conteúdo: Papel da ATER (EMATER-MG) no incentivo à fruticultura; fruticultura no Brasil e MG; aspectos socioeconômicos; mercado e comercialização; agroecologia X orgânicos; certificação; manejo; metodologia participativa de avaliação.

Número do curso: 222

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ GUSTAVO MARTINS DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

IMPLANTAÇÃO E CONDUÇÃO DA CULTURA DO MARACUJÁ (EMATER-MG)

Conteúdo: Implantação e manejo da cultura do maracujá.

Número do curso: 225

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUIZ CARLOS LOBO PEREIRA DE FREITAS JÚNIOR

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

PLANEJAMENTO E IMPLANTAÇÃO DE POMARES DOMÉSTICOS

Conteúdo: Introdução; pomar doméstico e sua importância; o papel das frutas na alimentação; planejamento do pomar; clima e solo para a fruticultura; produção e qualidade de mudas de plantas frutíferas; implantação de pomares domésticos; conclusões.

Número do curso: 21

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 25 vagas

Segunda 16/09: manhã

PRODUÇÃO DE PITAYA NA ZONA DA MATA MINEIRA

Conteúdo: Botânica e morfologia; variedades; preparo da área e plantio; sistemas de sustentação e condução; manejo cultural (podas, polinização, ensacamento dos frutos e outros); manejo de pragas e doenças; colheita e pós-colheita; comercialização e rentabilidade.

Número do curso: 25

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JACKSON MIRELLYS AZEVEDO SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã

PROPAGAÇÃO E MANEJO DE PEQUENAS FRUTAS VERMELHAS NA MESORREGIÃO DE VIÇOSA-MG

Conteúdo: O mercado; as potencialidades e as perspectivas das culturas; a propagação e as bases do manejo das culturas do mirtilheiro, da amora preta e da framboesa.

Pré-requisito: Calçado adequado para andar em campo.

Número do curso: 29

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SEBASTIÁN GIRALDO MONTOYA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

PROPAGAÇÃO E OBTENÇÃO DE MUDAS DE VIDEIRA

Conteúdo: Abordar as principais técnicas para a propagação de plantas de videira, desde a época; coleta do material vegetal; ferramentas necessárias; procedimentos e principais cuidados para obter mudas de qualidade de videira.

Pré-requisito: Calçado adequado para visitar os pomares no Setor de Fruticultura da UFV.

Número do curso: 30

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SEBASTIÁN GIRALDO MONTOYA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE HORTALIÇAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Formas de propagação vegetativa e suas aplicações; as aplicações relacionadas à multiplicação de plantas para fins comerciais, resistência a pragas e doenças, tolerância a estresses ambientais e uso desta técnica como ferramenta para estudos de fisiologia e melhoramento de plantas; como proceder com a técnica de enxertia em plantas hortícolas e os cuidados durante o processo de enxertia.

Número do curso: 205

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: REBECA PATRÍCIA OMENA GARCIA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: tarde

GERAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ENERGIA

FUNDAMENTOS DO BIOGÁS

Conteúdo: Obtenção e tratamento da matéria prima; fatores influenciadores da digestão; tipos de biodigestores; purificação e tratamento do biogás; aproveitamento e eficiência energética e economia gerada; tecnologias de conversão energética do biogás; projeto de pequeno biodigestor.

Número do curso: 133

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RONALDO PEREZ

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

MAPEAMENTO DE CONDUTIVIDADE ELÉTRICA APARENTE, TEMPERATURA E UMIDADE DO SOLO COM SENSOR PORTÁTIL

Conteúdo: Conceitos de agricultura de precisão; técnicas e tecnologias para mapeamento de atributos do solo; conceitos sobre condutividade elétrica aparente do solo; uso de sensor portátil para mapeamento de condutividade elétrica aparente, temperatura e umidade do solo; processamento dos dados do sensor.

Número do curso: 59

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANDRE LUIZ DE FREITAS COELHO

Turma 1: 30 vagas

Segunda 16/09: manhã

PANORAMA DA PRODUÇÃO DE ETANOL

Conteúdo: Visão simplificada das questões históricas, agrícolas e industriais relacionadas ao processo; escolha de matérias primas, procedimentos empregados, alternativas em desenvolvimento no contexto de sustentabilidade e potencialidades; desafios do setor.

Número do curso: 134

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RONALDO PEREZ

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã

PRODUÇÃO DE BIODIESEL

Conteúdo: Aspectos históricos e ambientais; diferentes culturas oleaginosas utilizadas; conhecimentos sobre as etapas de preparo do grão e produção de biodiesel a partir da extração e refino de óleos vegetais, passando por todas as etapas da produção e purificação do biodiesel.

Número do curso: 135

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: RONALDO PEREZ

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ÁLCOOL COMBUSTÍVEL NA FAZENDA

Conteúdo: Introdução; etapas de produção de álcool combustível na fazenda; potencial de uso do álcool combustível na fazenda; visita a uma unidade produtora a nível de fazenda.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, primeiro grau.

Número do curso: 62

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: ROBERTO PRECCI LOPES

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE CARVÃO VEGETAL

Conteúdo: Contexto energético da produção de carvão vegetal; pirólise da madeira; fatores que afetam a pirólise e qualidade do carvão vegetal; fornos de alvenaria para produção de carvão vegetal; avanços tecnológicos; propriedades do carvão vegetal; aspectos ambientais.

Número do curso: 74

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ANGELICA DE CASSIA OLIVEIRA CARNEIRO

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: tarde

PRODUTOS AGROFLORESTAIS COMPACTADOS: PAINÉIS, PELLETS E BRIQUETES

Conteúdo: Produção de painéis de madeira (MDP, OSB e compensado); produção de pellets de madeira e resíduos agroflorestais; produção de briquetes de madeira e resíduos agroflorestais.

Número do curso: 75

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: IARA FONTES DEMUNER

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: manhã

HORTALIÇAS

CULTIVARES BIOFORTIFICADAS, DO CAMPO À MESA (EMBRAPA)

Conteúdo: Divulgar os projetos em andamento para combate à fome oculta através do melhoramento de espécies cultivadas com maiores teores de vitaminas e minerais, buscando aliar características agrônômicas que sejam benéficas para agricultores familiares e comunidades tradicionais.

Número do curso: 349

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RODRIGO DA SILVEIRA CAMPOS

Turma 1: 50 vagas

Terça 17/09: tarde

CULTIVO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS ESPAÇOS (EPAMIG)

Conteúdo: Tipos de hortaliças; características importantes do local de plantio; cuidados para o cultivo; substrato e recipientes para plantio; como preparar área para plantio.

Número do curso: 345

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 25 vagas

Terça 17/09: manhã

CULTIVO DE TIRIRICA-AMARELA, BATATA-DOCE, MANGARITO E ARARUTA: HORTALIÇAS EM POTENCIAL

Conteúdo: Identificação das características nutracêuticas da tiririca-amarela, da batata-doce, do mangarito e da araruta, algumas formas de introdução destas hortaliças na dieta e exemplos de produtos comercializados utilizando-as como matéria-prima.

Número do curso: 340

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLEIDE MARIA FERREIRA PINTO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

HORTALIÇAS PANC: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: TÉCNICAS E TECNOLOGIAS DE CULTIVO (EPAMIG)

Conteúdo: Hortaliças PANC: importância, tradição, cultivo, consumo e comercialização; identificação botânica; espécies silvestres comestíveis: oficina de troca de saberes com o público; cultivo de algumas espécies de ciclo curto, anual e perene; receitas e degustação.

Número do curso: 257

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIA REGINA DE MIRANDA SOUZA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

HORTICULTURA EM RECIPIENTES E EM PEQUENAS ÁREAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Técnicas e manejo para produção de hortaliças em pequenas áreas e em recipientes.

Número do curso: 224

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUIZ CARLOS LOBO PEREIRA DE FREITAS JÚNIOR

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: tarde

PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM AMBIENTE PROTEGIDO

Conteúdo: Produção de morango e tomate sem solo (uso de substrato), conduzidos em ambiente protegido em vaso e calha; insumos utilizados; cuidados especiais com o sistema; técnicas de manutenção e monitoramento do cultivo.

Número do curso: 353

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUSCIMAR DA SILVA

Turma 1: 25 vagas

Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM SISTEMA HIDROPÔNICO (EMATER-MG)

Conteúdo: Principais vantagens do cultivo hidropônico de hortaliças em relação ao cultivo em solo, os tipos de sistemas e seus componentes que vêm sendo utilizados em pesquisa e para a produção comercial, os substratos utilizados e as principais práticas de controle ambiental.

Número do curso: 243

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: DEISE SILVA CASTRO PIMENTEL

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE MICROVERDES

Conteúdo: Conceitos; vantagens e benefícios; insumos; ambiente de cultivo; germinação; colheita; comercialização e empreendedorismo.

Número do curso: 253

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUSCIMAR DA SILVA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 19/09: tarde

IRRIGAÇÃO

PIVÔ CENTRAL

Conteúdo: Apresentação; pivôs centrais fixos em aço zincado; bombeamento para irrigação por pivôs centrais fixos; culturas irrigadas; casas de bombas; demanda de potência elétrica; avaliação do sistema de irrigação; considerações finais

Número do curso: 60

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDO FRANCA DA CUNHA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: manhã

SISTEMAS E GESTÃO DA IRRIGAÇÃO PARA AGRICULTURA FAMILIAR

Conteúdo: Aprender sobre métodos de irrigação e os componentes dos sistemas de irrigação. Avaliar sistemas de irrigação. Elaborar e aplicar técnicas de manejo de irrigação. Elaborar balanço hídrico.

Número do curso: 63

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: CATARINY CABRAL ALEMAN

Turma 1: 25 vagas

Sexta 20/09: manhã

JARDINAGEM, CULTIVO DE FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS

CULTIVO PRÁTICO DE BROMÉLIAS

Conteúdo: Apresentar técnicas práticas sobre o cultivo doméstico ou comercial, abordar aspectos da morfologia, classificação e comercialização, bem com desenvolver práticas do paisagismo com bromélias.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, Manusear ferramentas de corte.

Número do curso: 40

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDIO COELHO DE PAULA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã

Turma 2: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

PAISAGISMO COM BROMÉLIAS

Conteúdo: Utilização de bromélias de maneira prática visando a composição paisagística harmônica de locais privados ou públicos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, Uso de ferramentas cortantes.

Número do curso: 42

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDIO COELHO DE PAULA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

Turma 2: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

LICENCIAMENTO, CERTIFICAÇÃO E REGULARIZAÇÃO

CARVÃO VEGETAL: ASPECTOS LEGAIS JUNTO AO ÓRGÃO AMBIENTAL EM MG - VERSÃO CONSULTOR AMBIENTAL (IEF)

Conteúdo: Orientação ambiental sobre principais equívocos encontrados no preenchimento do requerimento da Declaração de Colheita de Florestas Plantadas e Produção de Carvão – DCF e nos documentos a serem apresentados em diferentes situações. Esclarecer dúvidas sobre a legislação relacionada ao tema e sobre o Cadastro de Plantio.

Número do curso: 264

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FREDERICO DE FREITAS ALVES

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: tarde

CERTIFICAÇÃO SAT - SEM AGROTÓXICOS (IMA)

Conteúdo: Apresentação do processo de certificação no IMA; normas e fluxos para obtenção do certificado e selo, facilitando o entendimento de produtores e de profissionais em certificar uma produção.

Número do curso: 275

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DANIELA LAZZARINI

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

CERTIFICA MINAS - CACHAÇA (EMATER-MG)

Conteúdo: Apresentar o serviço de certificação de propriedades e atividades rurais, do programa “Certifica Minas” e o protocolo de certificação para a atividade “Produção de Cachaça”.

Número do curso: 212
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: LUCAS ROCHA CARNEIRO

Turma 1: 20 vagas
Terça 17/09: manhã
Turma 2: 20 vagas
Terça 17/09: tarde

O CAR E O PRA COMO MERCADO DE TRABALHO (IEF)

Conteúdo: CAR-Cadastro Ambiental Rural; PRA-Programa de Regularização Ambiental; Ampliação do mercado de trabalho de análise do CAR; Áreas a recompor após análise do CAR; Cadeia da restauração florestal para atender a demanda de recuperação do passivo ambiental no processo de regularização dos imóveis rurais;

Número do curso: 266
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: GILBERTO FIALHO MOREIRA

Turma 1: 50 vagas
Segunda 16/09: tarde

PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA (EMATER-MG)

Conteúdo: Descrição dos processos de certificação orgânica vivenciados no trabalho de extensão rural.

Número do curso: 241
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: REJANE BEATRIZ MENDES

Turma 1: 20 vagas
Quinta 19/09: tarde

RETIFICAÇÕES, ATENDIMENTOS DE REQUISIÇÕES E IMPLICAÇÕES DAS ANÁLISES DO CAR (IEF)

Conteúdo: Recebimento de notificações da análise do CAR; central do proprietário/possuidor; retificação do CAR e atendimento das requisições da análise; detecção de intervenções ambientais; implicações do não atendimento das requisições

Número do curso: 268
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: GILBERTO FIALHO MOREIRA

Turma 1: 50 vagas
Segunda 16/09: manhã

MEDICINA VETERINÁRIA

ENQUANTO O VETERINÁRIO NÃO CHEGA

Conteúdo: Palestra sobre os cuidados emergenciais com bovinos e equinos. Aborda primeiros socorros, sinais de alerta e estratégias para lidar com situações críticas na bovinocultura e equideocultura até que o profissional Médico Veterinário possa atender o animal

Número do curso: 338
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas
Sexta 20/09: tarde

OS DESAFIOS ATUAIS DA DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E SEUS IMPACTOS (IMA)

Conteúdo: Impactos econômicos e na saúde pública que podem ser causados por doenças como febre aftosa, peste suína, influenza aviária, brucelose, tuberculose, mormo e/ou encefalopatia espongiforme bovina (vaca louca).

Número do curso: 276

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: THAÍS HELENA CUNHA E LOPES

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

SALVANDO VIDAS NA FAZENDA: VACINAÇÃO ANTIRRÁBICA, SUA SEGURANÇA E SAÚDE DOS SEUS ANIMAIS

Conteúdo: Compreensão geral sobre a doença; seus ciclos; fatores ambientais que favorecem a ocorrência; transmissão; sinais clínicos; diagnóstico; prevenção; notificação e riscos para a saúde humana.

Número do curso: 117

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ALEX PAUVOLID CORREA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

TÉCNICA DE CONFEÇÃO DE CABRESTOS DE CORDA PARA BOVINOS E EQUINOS

Conteúdo: Tipos de cabrestos de corda; tipos de corda utilizados e características; confecção dos cabrestos.

Número do curso: 121

Carga horária: 1 teórica; 7 práticas

Coordenação: JOSE RICARDO BARBOZA SILVA

Turma 1: 5 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

VIAS DE ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS EM GRANDES ANIMAIS

Conteúdo: Vias de aplicação de medicamentos; locais de aplicação; preparo do local de aplicação; cuidados na aplicação; principais medicamentos utilizados e consequências de uso errado da via; coleta de sangue.

Número do curso: 123

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: tarde

MEDICINA, NUTRIÇÃO E SAÚDE

CAPACITAÇÃO DE PRIMEIROS SOCORROS

Conteúdo: Diferença de Urgência e Emergência e quando chamar o SAMU; Hemorragias, Epistaxe; Manobra de Desengasgo; Crise convulsiva; Desmaio e hipoglicemia; Parada cardíaca; Lesões e luxações. Manobra de ressuscitação cardiopulmonar; Manobra de desengasgo; Bandagens e imobilização

Número do curso: 341

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LILIAN FERNANDES ARIAL AYRES

Turma 1: 30 vagas

Quinta 19/09: tarde

Turma 2: 30 vagas

Sexta 20/09: manhã

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA EMPREENDEDORES RURAIS

Conteúdo: Segurança de alimentos; doenças veiculadas por alimentos; boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos em empreendimentos rurais: recepção, análise de rótulos, higienização, armazenamento, descongelamento, preparo e conservação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padrão (POP).

Número do curso: 126

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

CARACTERÍSTICAS DA SURDEZ E SINAIS BÁSICOS

Conteúdo: Características básicas sobre surdez; vocabulário básico.

Número do curso: 84

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BIANCA SENA GOMES

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: tarde

CONVIVENDO COM PERSONALIDADES TÓXICAS: ESTRATÉGIAS DE AUTOPROTEÇÃO E SAÚDE MENTAL

Conteúdo: Introdução às personalidades tóxicas; capacitação para identificação de personalidades disfuncionais/prejudiciais e relacioná-las aos transtornos de personalidade; conscientizar; estudo de casos e realização de exercícios simulados sobre manejo.

Pré-requisito: Idade mínima de 17 anos, Ensino médio completo

Número do curso: 86

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: OLAVO JOSE XAVIER DO CARMO

Turma 1: 100 vagas

Quarta 18/09: manhã

ENSINANDO A CUIDAR DA HIPERTENSÃO ARTERIAL

Conteúdo: Hipertensão: conceitos, fisiopatologia, epidemiologia, tratamento, práticas de educação em saúde.

Número do curso: 87

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PEDRO PAULO DO PRADO JUNIOR

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

ENSINANDO A CUIDAR DO DIABETES

Conteúdo: Diabetes: conceitos; fisiopatologia; epidemiologia, tratamento, práticas educativas.

Número do curso: 88

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PEDRO PAULO DO PRADO JUNIOR

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã

FENG SHUI CASA VIVA

Conteúdo: O que é Feng Shui e como aplicar no imóvel; aplicação do Baguá na planta do imóvel; o que é radiestesia e como aplicar; placas de radiestesia e como utilizá-las; dicas do Feng Shui para curar radiestesia negativa em casa e no trabalho; como fabricar e utilizar as varetas Dual Road de radiestesia.

Número do curso: 53

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FERNANDA MARIA COUTINHO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

INTELIGÊNCIA EMOCIONAL (SENA MINAS)

Conteúdo: Saúde; autoestima; inteligência emocional; cérebro racional e emocional; autoconsciência; autoconhecimento; procrastinação; autossabotagem; hábitos; virtudes e caráter; gestão das emoções; consciência social; gestão do relacionamento; automotivação; perdão e gratidão.

Número do curso: 296

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: SOLANGE REGINA PINTO PALMEIRA

Turma 1: 12 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde
Quarta 18/09: manhã

PRIMEIROS SOCORROS

Conteúdo: Cuidados em queimaduras, sangramentos e hemorragias; acidentes por animais peçonhentos; cuidados em quedas e fraturas; cuidados em engasgos e afogamento; parada cardiorrespiratória.

Número do curso: 91

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: PEDRO PAULO DO PRADO JUNIOR

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

PRIMEIROS SOCORROS EM CASOS DE INTOXICAÇÕES E ACIDENTE POR ANIMAIS PEÇONHENTOS

Conteúdo: Realizar uma abordagem inicial sobre Primeiros Socorros, englobando conceitos básicos e a importância da rápida intervenção em situações de emergência que envolvam casos de picadas e mordidas por animais peçonhentos e intoxicações.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 92

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: TALITA PRADO SIMAO MIRANDA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

PRIMEIROS SOCORROS NO ATENDIMENTO DE EMERGÊNCIAS

Conteúdo: Aplicação do pré-teste; apresentação teórica sobre as manobras de desobstrução de vias aéreas por corpo estranho, ressuscitação cardiopulmonar em recém-nascidos, lactentes, crianças e adultos; treinamento prático; e, aplicação do pós-teste.

Número do curso: 93
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: FLAVIA BATISTA BARBOSA DE SA

Turma 1: 15 vagas
Segunda 16/09: tarde
Turma 2: 15 vagas
Terça 17/09: manhã

SAÚDE EMOCIONAL E AUTOCUIDADO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Saúde emocional; saúde; emoções; lidando com estresse; saúde emocional em tempos de crise; pressão social e autenticidade; transtornos; sinais e sintomas de transtorno mental; rede de apoio; autocuidados; sete pilares do autocuidado; atitudes de autocuidado.

Número do curso: 324
Carga horária: 15 teóricas; 5 práticas
Coordenação: SOLANGE REGINA PINTO PALMEIRA

Turma 1: 12 vagas
Quarta 18/09: tarde
Quinta 19/09: manhã e tarde
Sexta 20/09: manhã e tarde

TRATAMENTO DA ÁGUA NO MEIO RURAL

Conteúdo: Água e saúde; água no meio rural; técnicas simplificadas para o tratamento da água no meio rural; confecção de clorador caseiro; doenças transmissíveis pela água e a importância da proteção das fontes de água e do tratamento, com apresentação de técnicas simplificadas.

Número do curso: 281
Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas
Coordenação: JOÃO FRANCISCO DE PAULA PIMENTA

Turma 1: 40 vagas
Quinta 19/09: manhã e tarde

MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS

CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DA BIOLOGIA, CASA ARTHUR BERNARDES

Conteúdo: Visita aos museus e espaços de ciência da UFV; sua diversidade; vivências e experiências dos visitantes; valorização; acervos e temáticas de cada espaço.

Número do curso: 282
Carga horária: 0 teórica; 4 práticas
Coordenação: FLAVIA CRISTINA PINTO GARCIA

Turma 1: 25 vagas
Quarta 18/09: manhã

CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DO PARAÍSO, MUSEU HISTÓRICO E PINACOTECA

Conteúdo: Visita aos museus e espaços de ciência da UFV; sua diversidade; vivências e experiências dos visitantes; valorização; acervos e temáticas de cada espaço.

Número do curso: 283
Carga horária: 0 teórica; 4 práticas
Coordenação: FLAVIA CRISTINA PINTO GARCIA

Turma 1: 25 vagas
Quarta 18/09: tarde

CIRCUITO DE MUSEUS - SOLOS, ZOOLOGIA, PARQUE INTERATIVO DE BOTÂNICA

Conteúdo: Visita aos museus e espaços de ciência da UFV; sua diversidade; vivências e experiências dos visitantes; valorização; acervos e temáticas de cada espaço.

Número do curso: 284

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: FLAVIA CRISTINA PINTO GARCIA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 19/09: manhã

CIRCUITO DE MUSEUS - HORTO BOTÂNICO, HERBÁRIO, SALA MENDELEEV

Conteúdo: Visita aos museus e espaços de ciência da UFV; sua diversidade; vivências e experiências dos visitantes; valorização; acervos e temáticas de cada espaço.

Número do curso: 285

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: FLAVIA CRISTINA PINTO GARCIA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 19/09: tarde

OVINOCAPRINOCULTURA

CAPRINOCULTURA LEITEIRA: ASPECTOS DA PRODUÇÃO E SEUS DERIVADOS

Conteúdo: Histórico; introdução; fatores que afetam a composição do leite; os benefícios do leite de cabra; produção de derivados.

Número do curso: 147

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

criação de cabras leiteiras

Conteúdo: Introdução; manejo nutricional; manejo reprodutivo; manejo sanitário.

Número do curso: 153

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

CUIDADOS NA CRIA E REcriA DE CAPRINOS

Conteúdo: Colostragem, aleitamento, cura de umbigo, pesagem e avaliação de cabritos (as).

Número do curso: 156

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: ERICA BEATRIZ SCHULTZ

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã

GERENCIAMENTO NA CAPRINOCULTURA - CAPRICORNIUS

Conteúdo: Coleta de dados; cálculo de indicadores zootécnicos, programa de gerenciamento.

Número do curso: 163

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: ERICA BEATRIZ SCHULTZ

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: tarde

MANEJO NA ORDENHA - CAPRINOS

Conteúdo: Lavagem das mãos; pré e pós-dipping; teste da caneca; avaliação do CMT; condução das cabras e avaliação de úbere.

Número do curso: 172

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: ERICA BEATRIZ SCHULTZ

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

NUTRIÇÃO DE CABRITOS LEITEIROS

Conteúdo: Fisiologia do trato gastrointestinal do ruminante neonato; Alimentos e alimentação na fase de cria; exigências nutricionais de cabritos leiteiros; cuidados e manejo com o cabrito recém-nascido; manejo das instalações.

Número do curso: 181

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

PRINCIPAIS DOENÇAS DA CRIAÇÃO DE OVINOS E CAPRINOS (UNIVIÇOSA)

Conteúdo: Manejo sanitário; sinais clínicos; diagnóstico; tratamento; profilaxia e controle das principais doenças da etiologia viral, bacteriana, parasitárias e metabólicas que acometem ovinos e caprinos.

Pré-requisito: Ser produtor rural, técnico agropecuário, estudante do ensino técnico em agropecuária ou superior em Medicina Veterinária, Zootecnia ou Agronomia.

Número do curso: 327

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MAGNA CORÔA LIMA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 20/09: manhã e tarde

VERMINOSE EM OVINOS

Conteúdo: Importância econômica; principais parasitas; vermifugação e resistência parasitária; tratamento seletivo; descontaminação de pastagens.

Número do curso: 200

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 40 vagas

Sexta 20/09: manhã e tarde

PLANTAS MEDICINAIS

EXTRAÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS

Conteúdo: Extração de óleos essenciais por diversos métodos; óleos essenciais com ênfases em espécies arbóreas; comercialização e aplicação na área medicinal, cosmética e culinária.

Número do curso: 69

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANTÔNIO LELIS PINHEIRO

Turma 1: 18 vagas

Terça 17/09: tarde

Turma 2: 18 vagas

Quinta 19/09: manhã

HOMEOPATIA NA AGROECOLOGIA

Conteúdo: História da Homeopatia; princípios e bases da Homeopatia; modos de preparo da homeopatia no meio rural; homeopatia tecnologia social das famílias agrícolas e ambientes: uso no solo, água, plantas e animais

Número do curso: 54

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: FERNANDA MARIA COUTINHO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Terça 17/09: manhã

ÓLEOS ESSENCIAIS: PRODUÇÃO E MERCADO

Conteúdo: Introdução aos óleos essenciais; conhecimento científico e de avanços tecnológicos; os métodos de obtenção e as formas de comercialização; o mercado e legislação e suas oportunidades de comercialização; métodos de aplicação: formas de usar; atividade de prática sobre processo de produção.

Número do curso: 43

Carga horária: 5 teóricas; 3 práticas

Coordenação: JOÃO PAULO VIANA LEITE

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS

Conteúdo: Identificação botânica; propagação, cultivo e manejo; controle biológico; colheita, secagem; manipulação de fitoterápicos; mercado; uso e preparo.

Número do curso: 26

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MAIRA CHRISTINA MARQUES FONSECA

Turma 1: 25 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

SABONETE MEDICINAL

Conteúdo: Obtenção de sabonetes medicinais a partir de extratos e óleos de plantas medicinais.

Número do curso: 44

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARISA ALVES NOGUEIRA DIAZ

Turma 1: 10 vagas

Segunda 16/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Segunda 16/09: tarde

PLANTIO E MANEJO FLORESTAL

INTRODUÇÃO AOS MÉTODOS DE AMOSTRAGEM DA VEGETAÇÃO FLORESTAL

Conteúdo: Métodos para levantamentos fitossociológicos; parâmetros estruturais de comunidades arbóreas; critérios de inclusão em levantamentos; análises e interpretações dos dados e aula prática em campo.

Número do curso: 41

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ANDREZA VIANA NERI

Turma 1: 10 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

MANEJO DE DOENÇAS DE PLANTAS (EPAMIG)

Conteúdo: Principais microrganismos causadores de doenças; diagnose de doenças de plantas; diferentes métodos de manejo de doenças de plantas.

Número do curso: 261

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 25 vagas

Quarta 18/09: manhã

MANEJO DE SEMENTES DE ESPÉCIES FLORESTAIS NATIVAS

Conteúdo: O que é o manejo de sementes; etapas do manejo de sementes (extração, beneficiamento, secagem, armazenamento); exemplos de manejo de sementes de espécies florestais nativas; prática de manejo de sementes e seu rendimento.

Número do curso: 71

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LAUSANNE SORAYA DE ALMEIDA

Turma 1: 15 vagas

Segunda 16/09: tarde

MANEJO DE TRILHAS (IEF)

Conteúdo: Princípios fundamentais para o planejamento de trilhas; classes de trilhas; técnicas de manejo aplicadas a novas e antigas trilhas; aplicação prática de técnicas de manejo.

Número do curso: 265

Carga horária: 4 teóricas; 12 práticas

Coordenação: CLARICE NASCIMENTO LANTELME SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

MARCAÇÃO DE ÁRVORES MATRIZES PARA COLHEITA DE SEMENTES

Conteúdo: Importância da marcação de matrizes; características de árvores matrizes; como marcar; preenchimento de ficha de árvores matrizes; coleta de material botânico para reconhecimento e/ou identificação da espécie; registros fotográficos; banco de dados e georreferenciamento.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 72

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LAUSANNE SORAYA DE ALMEIDA

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: manhã

PLANTABILIDADE: REGULAGEM DE SEMEADORAS-ADUBADORAS

Conteúdo: Aspectos importantes a serem considerados no processo de semeadura/plantio. Cálculo das taxas de semeadura e adubação. Componentes das semeadoras/adubadoras. Principais tipos de dosadores de sementes e adubo. Regulagem da distribuição de sementes e adubo. Ajustes gerais da máquina.

Número do curso: 61

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARCONI RIBEIRO FURTADO JUNIOR

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

RESTAURAÇÃO DE MATAS CILIARES E RESERVA LEGAL

Conteúdo: Introdução; definições de APP e Reserva Legal; etapas de um projeto de restauração; regeneração natural; nucleação; reflorestamento em área total.

Número do curso: 76

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: SEBASTIÃO VENÂNCIO MARTINS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 16/09: manhã

RESTAURAÇÃO FLORESTAL EM ÁREAS MINERADAS E DE COMPENSAÇÃO

Conteúdo: Conceitos em restauração; sucessão ecológica; técnicas de restauração de áreas mineradas e de compensação: regeneração natural assistida; nucleação e plantio em área total.

Número do curso: 77

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: SEBASTIÃO VENÂNCIO MARTINS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 16/09: tarde

POLÍTICAS PÚBLICAS

CAMINHOS E RESISTÊNCIAS: MULHERES RURAIS NA REVOLUÇÃO COTIDIANA

Conteúdo: Exibição do documentário "Formigueiro: A Revolução Cotidiana das Mulheres"; reflexão e debate: a luta das mulheres, estratégias de resistência e superação das adversidades; pintando quadros, colorindo a vida: troca de vivências e apoio por meio da arte.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 46

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIANE MAGALHAES DE MELO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 20/09: manhã

CANTOS DE LIBERDADE: REFLETINDO A VIOLÊNCIA DOMÉSTICA À LUZ DA VIDA E OBRA DE ELZA SOARES

Conteúdo: Elza Soares: experiências e desafios relacionados às vivências de violência; violência doméstica: tipificações propostas na Lei Maria da Penha e os atravessamentos no cotidiano das mulheres; instalação artística pedagógica: utilização de diferentes formas de arte para sensibilização e reflexão.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 47

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIANE MAGALHAES DE MELO

Turma 1: 25 vagas

Quarta 18/09: manhã

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

A BUSCA POR REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS: DESVENDANDO BANCO DE DADOS DE ARTIGOS CIENTÍFICOS

Conteúdo: Otimizar a pesquisa por artigos científicos nacionais e internacionais nas maiores plataformas de bancos de dados de artigos científicos, destacando o Google Scholar, Scielo, Periódicos Capes, Web of Science e Scopus.

Número do curso: 67

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOAO GILBERTO MEZA UCELLA FILHO

Turma 1: 15 vagas

Sexta 20/09: manhã

ESTRATÉGIAS NA ELABORAÇÃO DE CURRÍCULOS NA VIDA PROFISSIONAL E ACADÊMICA

Conteúdo: Currículos na vida profissional e acadêmica; tipos de currículos: Vitae, Lattes, LinkedIn; apresentação da Plataforma Lattes; por que ter um Currículo Lattes? Preenchimento e atualização do currículo; como anexar as atividades acadêmicas no Currículo Lattes; plataformas de divulgação do currículo.

Número do curso: 51

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAISA APARECIDA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

FALA MAIS: INTRODUÇÃO À ORATÓRIA

Conteúdo: Apresentar as origens do conceito de oratória e os seus significados; debater como enfrentar os desafios de uma apresentação em público; apresentar e experimentar técnicas para uma comunicação oral eficiente e adequada ao público alvo.

Número do curso: 52

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RITA DE CASSIA DE SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

LIVROS E CANÇÕES: CONHECENDO A LITERATURA E A MÚSICA MINEIRA

Conteúdo: Promover o conhecimento da cultura mineira a partir da literatura e da música; apresentar compositores, músicos, escritores e poetas naturais de Minas Gerais; expor e comentar suas obras.

Número do curso: 85

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: JOELMA SANTANA SIQUEIRA

Turma 1: 30 vagas

Segunda 16/09: tarde

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

ANÁLISE SENSORIAL E CLASSIFICAÇÃO DE CACHAÇAS (SENA MINAS)

Conteúdo: Aspectos econômicos, perfis profissionais, aromas, classificação, diferenças entre métodos de produção, gostos básicos, madeiras de envelhecimento, defeitos sensoriais, análise de rótulos, avaliação sensorial, teor alcoólico, laudos sensoriais e classificação final de cachaças.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 286

Carga horária: 22 teóricas; 10 práticas

Coordenação: LUCIANE REIS SALES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã e tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

A CULTURA DO CHÁ NO JAPÃO (IMA)

Conteúdo: História do chá no Japão; estatística de produção; regiões produtoras; principais produtos; dicas de preparo de chás; sugestões de harmonização.

Número do curso: 270

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PAULA BATISTA BRAGA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: tarde

AUMENTO DA PRODUTIVIDADE NO PROCESSO ARTESANAL DE FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO DA CACHAÇA DE QUALIDADE (EMATER-MG)

Conteúdo: Manejo produtivo da cana de açúcar, e os parâmetros de controle para produção da cachaça de qualidade.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 207

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: HUGO FLORES FERNANDES

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

CERTIFICAÇÃO DE AZEITE: QUALIDADE E RASTREABILIDADE (IMA)

Conteúdo: Apresentação do processo de certificação no IMA; normas e fluxos para obtenção do certificado e selo, facilitando o entendimento de produtores e de profissionais em certificar a produção.

Número do curso: 272

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: HEITOR SCHIAVON COUGO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE QUEIJOS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções de boas práticas de fabricação; qualidade da matéria prima e ingredientes para a fabricação; análise sensorial dos queijos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 292

Carga horária: 0 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MAURO MANSUR FURTADO

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: noite

DEGUSTAÇÃO COMENTADA E ANÁLISE SENSORIAL DE CACHAÇA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Defeitos sensoriais da cachaça e suas origens; montagem da roda de aromas para cachaça; avaliação sensorial de cachaças.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 293

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: LUCIANE REIS SALES

Turma 1: 12 vagas

Terça 17/09: noite

DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARÇAÇA BOVINA

Conteúdo: Introdução; fatores que afetam a qualidade da carne; cortes bovinos especiais; maturação de cortes; apresentação de cortes especiais; considerações finais.

Número do curso: 157

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: manhã

FABRICAÇÃO ARTESANAL DE PÃO E BOLO À BASE DE IOGURTE NATURAL (EMATER-MG)

Conteúdo: Técnicas de fabricação de alimentos seguros, agregando valor à matéria prima e gerando renda e ocupação. Aprendizado de formulações de qualidade na base do iogurte natural, sendo o bolo de iogurte com maça e o pão de iogurte com queijos e ervas frescas. BPF, embalagem, rotulagem e comercialização.

Número do curso: 219

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: CLÁUDIA DE FÁTIMA SARAIVA SOUZA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 20/09: manhã

FERMENTANDO VEGETAIS - AGREGANDO SABOR E VALOR POR MEIO DA FERMENTAÇÃO

Conteúdo: Reconhecer os principais tipos de microrganismos envolvidos em processos fermentativos de vegetais; conhecer a importância das Boas Práticas de Fabricação; produzir vegetais fermentados, como chucrute e kimchi, por meio de técnicas simples e acessíveis; reconhecer oportunidades de mercado.

Número do curso: 124

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JOSE GUILHERME PRADO MARTIN

Turma 1: 10 vagas

Quarta 18/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quinta 19/09: manhã

FILETAMENTO DE TILÁPIAS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Legislação e registro junto aos órgãos de inspeção e rotulagem; higiene, sanitização e saúde alimentar do consumidor; filetagem dos peixes; embalagem, armazenamento e conservação dos alimentos; comercialização.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 295

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 12 vagas

Segunda 16/09: manhã

Turma 2: 12 vagas

Segunda 16/09: tarde

GELEIA DE LARANJA (EMATER-MG)

Conteúdo: Boas práticas de fabricação de produtos artesanais. Valor nutricional. Equipamentos, utensílios e instalações de unidades de produção. Agregação de valor à matéria prima. Custo de produção e comercialização.

Número do curso: 223

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIA JOSÉ TEIXERA VALENTE

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: manhã

MATURAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Aspectos sociais e econômicos da produção e comercialização de queijos artesanais; distribuição dos queijos artesanais mineiros; noções de legislação para produção, maturação, rotulagem e comercialização; noções de microbiologia; qualidade da matéria-prima e dos ingredientes; higiene.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 304

Carga horária: 8 teóricas; 12 práticas

Coordenação: MAURO MANSUR FURTADO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quarta 18/09: tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

Sexta 20/09: manhã e tarde

MATURAÇÃO E DEFEITOS EM QUEIJOS - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: O pingo; principais microrganismos envolvidos e seus papéis; principais transformações no queijo; compostos de sabor e aroma; cuidados na preparação e no manejo dos queijos; controle dos fatores que influenciam na maturação; principais defeitos em queijos; boas práticas de fabricação.

Número do curso: 233

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERIK FLORES FERNANDES

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: tarde

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS - CARNE DE LATA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções de boas práticas de fabricação; noções básicas sobre preparo; desinfecção do ambiente, dos utensílios e do local de trabalho; fabricação de carne de lata; armazenamento e conservação.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 309

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 17/09: tarde

PROCESSAMENTO DE LEITE: QUEIJO COALHO (EMATER-MG)

Conteúdo: Tecnologia de fabricação de queijo coalho; boas práticas de fabricação; custo de produção.

Número do curso: 239

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: SILVANA MARIA DE OLIVEIRA MAROTTA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

PROCESSAMENTO DE LEITE: QUEIJO FRESCAL E IOGURTE (EMATER-MG)

Conteúdo: Tecnologia de fabricação de Queijo Minas Frescal e iogurte; boas práticas de fabricação; custo de produção.

Número do curso: 240

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: SILVANA MARIA DE OLIVEIRA MAROTTA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCARES (SENAR MINAS)

Conteúdo: Definição de glúten, lactose e açúcares; identificação dos tipos de contaminação e uso de E.P.I; higienização; organização do ambiente e ingredientes; preparo de produtos sem lactose; preparo de produtos sem glúten; preparo de produtos sem açúcares.

Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos.

Número do curso: 310

Carga horária: 10 teóricas; 10 práticas

Coordenação: ROSANA MÁRCIA FIUZA SOARES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO ARTESANAL DE BOLO À BASE DE HORTALIÇA (EMATER-MG)

Conteúdo: Boas práticas na fabricação; higiene do ambiente e do manipulador; equipamentos e utensílios; instalações; agregação de valor à matéria-prima; rotulagem; custo de produção e comercialização.

Número do curso: 242

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ELIZÂNGELA MARIA FERRAZ

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: manhã

PRODUÇÃO ARTESANAL DE DERIVADOS DO CAFÉ (SENAR MINAS)

Conteúdo: História do café; espécies do café; valor nutricional; preparo do café para degustação; preparo de produtos doces, salgados, assados; preparo de produtos para comercialização: rotulagem, lacres; custos de produção; higienização do ambiente; utensílios e pessoal.

Número do curso: 311

Carga horária: 10 teóricas; 10 práticas

Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã

PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUITANDAS MINEIRAS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Valorização das Quitandas Mineiras. Identificação dos Tipos de Contaminações. Seleção da Matéria-Prima. Identificação das Etapas do Fluxograma das Receitas. Produção de alimentos artesanais assados, utilizando diferentes métodos. Características do Comportamento Empreendedor.

Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos.

Número do curso: 312

Carga horária: 20 teóricas; 12 práticas

Coordenação: GABRIELLA SANTOS

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

Quarta 18/09: manhã e tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

Sexta 20/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE CACHAÇA: DA CANA AO COPO (IMA)

Conteúdo: Boas práticas na produção de cachaça; requisitos higiênicos-sanitários para a produção de bebidas, legislação de bebidas; fabricação de cachaça.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 277

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: BRAZ HENILSON MACHADO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

Turma 2: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE CHÁ NO BRASIL (IMA)

Conteúdo: História do chá no Brasil; principais produtores e produtos; dicas de preparo de chás e sugestões de harmonização.

Número do curso: 278

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PAULA BATISTA BRAGA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: tarde

PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE EM PASTA E EM BARRA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções da legislação, registro junto a órgãos de inspeção e rotulagem; noções de boas práticas de fabricação; limpeza e desinfecção do ambiente e dos utensílios; pasteurização do leite; fabricação; produção de geleias de frutas; noções de comercialização.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 314

Carga horária: 3 teóricas; 5 práticas

Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

Turma 2: 10 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE IOGURTE GREGO, NATURAL, BOURSIN, PETIT SUISSÉ (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções da legislação; registro junto a órgãos de inspeção e rotulagem; noções de boas práticas de fabricação; limpeza e desinfecção do ambiente e dos utensílios; produção de iogurte natural, do iogurte grego com adição de geleias, de Boursin natural e temperado/pastas, de petit suisse e de molhos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 315

Carga horária: 5 teóricas; 7 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: tarde

Quarta 18/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE LINGUIÇA MINEIRA TRADICIONAL, COM QUEIJO, TOMATE SECO, COM JILÓ E DEFUMADA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noção de boas práticas de fabricação; noção de legislação sobre inspeção, armazenamento e comércio de produtos carnes; higienização do local, dos utensílios e do vasilhame; produção de linguiças; defumação das linguiças; avaliação sensorial.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 316

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Quarta 18/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quarta 18/09: tarde

PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Pasteurização do leite; fabricação do queijo coalho; noções sobre comercialização; avaliação sensorial; noções de boas práticas de fabricação; noções da legislação; registro junto a órgãos de inspeção e rotulagem.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 317
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas
Quinta 19/09: manhã
Turma 2: 10 vagas
Quinta 19/09: tarde

PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL (EMATER-MG)

Conteúdo: Seleção da matéria prima e ingredientes; coagem do leite e análises de rotina; preparo e higienização de instrumentos e utensílios; coagulação do leite, corte da coalhada; mexedura; dessoragem; enformagem; salga e coleta do pingo; armazenamento; cuidados na maturação.

Número do curso: 244
Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas
Coordenação: ERIK FLORES FERNANDES

Turma 1: 12 vagas
Terça 17/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções da legislação, registro junto a órgãos de inspeção e rotulagem; noções de boas práticas de fabricação. Limpeza e desinfecção do ambiente, do vasilhame, dos utensílios e do local de trabalho; pasteurização do leite; fabricação dos queijos: minas frescal tradicional e minas frescal temperado; noções sobre comercialização; avaliação sensorial.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 318
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas
Sexta 20/09: manhã
Turma 2: 10 vagas
Sexta 20/09: tarde

PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL E ARTESANAL COM SEGURANÇA ALIMENTAR

Conteúdo: Definição; composição e características dos queijos; etapas da fabricação dos queijos; principais problemas/defeitos; boas práticas na produção de queijos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 136
Carga horária: 1 teórica; 3 práticas
Coordenação: ROSANGELA DE FREITAS

Turma 1: 15 vagas
Segunda 16/09: manhã

PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL E RICOTA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções da legislação; registro junto a órgãos de inspeção e rotulagem; noções de boas práticas de fabricação; limpeza e desinfecção do ambiente e dos utensílios; pasteurização do leite; fabricação dos queijos; noções de comercialização; avaliação sensorial.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 319

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: manhã

PRODUÇÃO DE QUEIJO PARMESÃO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções da legislação; registro junto a órgãos de inspeção e rotulagem; noções de boas práticas de fabricação; limpeza e desinfecção do ambiente, do vasilhame, dos utensílios e do local de trabalho pasteurização do leite; fabricação; noções sobre comercialização e avaliação sensorial.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 320

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Sexta 20/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Sexta 20/09: tarde

PRODUÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO E MILANO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções de boas práticas de fabricação; noções de legislação sobre inspeção, armazenamento e comércio de produtos carnes; ingredientes utilizados; escolha e limpeza das carnes; cura. embutidura; secagem; pesagem; embalagem e armazenamento; custos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 321

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 19/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quinta 19/09: tarde

PRODUTOS À BASE DE CAFÉ (EMATER-MG)

Conteúdo: Contextualização sobre a história do café; café - preparo artesanal; recomendações sobre preparo de um bom café; boas práticas de fabricação; café e seu uso em receitas.

Número do curso: 249

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JUCÉIA APARECIDA LOPES LEITE

Turma 1: 15 vagas

Sexta 20/09: manhã

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS À BASE DE MEL (SENAR MINAS)

Conteúdo: Autoestima; saúde e segurança; postura pessoal e profissional; cuidados ambientais; legislação; boas práticas de fabricação; limpeza; desinfecção; seleção de matéria-prima; métodos de produção (cocção, mistura); custos; comercialização; avaliação sensorial e associativismo.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 322

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: ROSANA MÁRCIA FIUZA SOARES

Turma 1: 12 vagas

Quarta 18/09: tarde

Quinta 19/09: manhã e tarde

Sexta 20/09: manhã e tarde

REDE ANIMA MINAS - POTENCIAL DE COPRODUTOS LÁCTEOS: MANTEIGAS ARTESANAIS E RECEITAS COM LEITELHO

Conteúdo: Abordar teoricamente a tecnologia de produção de manteigas artesanais e o potencial e vantagens do aproveitamento de leiteiro (coproduto da produção da manteiga). Produzir manteigas artesanais (doce, temperada e fermentada) e utilizar o leiteiro resultante para processamento de bolo e bebida láctea.

Número do curso: 137

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: ANA CLARISSA DOS SANTOS PIRES

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

REDE ANIMA MINAS: DESENVOLVENDO RECEITAS NUTRITIVAS COM ORA-PRO-NÓBIS - VERSATILIDADE DE SABORES

Conteúdo: Abordagem teórica sobre a versatilidade e potencial de uso de plantas alimentícias não convencionais (PANCs), com ênfase na ora-pro-nóbis, para a produção de alimentos saudáveis e saborosos. Abordagem prática: processamento de molho pesto, vitamina, omelete e bolo utilizando-se ora-pro-nóbis

Número do curso: 138

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: MARCIA CRISTINA TEIXEIRA RIBEIRO VIDIGAL

Turma 1: 15 vagas

Segunda 16/09: manhã

e tarde

ROCAMBOLE DE FRANGO E DESSOSSA DE PEÇAS DE FRANGO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções de boas práticas de fabricação; noção de legislação sobre inspeção, armazenamento e comércio de produtos carnes; higienização de mãos e antebraço; higienização do local e utensílios; desossa de frango aberto; produção do rocambole.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 323

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Sexta 20/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Sexta 20/09: tarde

SOJA EDAMAME (BRS-267), A SOJA HORTALIÇA: DO PLANTIO AO PROCESSAMENTO (EMBRAPA)

Conteúdo: Consumo de soja como Edamame, seu plantio, técnicas de manejo, principais normativas legais para cultivo de soja no Brasil. Técnicas de produção da própria semente, suas diversas formas de comercialização e dados de pesquisa.

Número do curso: 350

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: RODRIGO DA SILVEIRA CAMPOS

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

TECNOLOGIA DA ELABORAÇÃO DE COOKIES

Conteúdo: Tecnologia do processamento; função dos ingredientes e avaliação de diferentes formulações de cookies; utilização de resíduos de processamento da indústria de alimentos e de fontes não-convencionais.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 139

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIA HERMINIA FERRARI FELISBERTO

Turma 1: 10 vagas

Quarta 18/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quarta 18/09: tarde

TECNOLOGIA DA ELABORAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

Conteúdo: Tecnologia de processamento de massas alimentícias; funções dos ingredientes; avaliação de diferentes formulações contendo resíduos dos processamento de alimentos, bem como ingredientes não-convencionais.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 140

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIA HERMINIA FERRARI FELISBERTO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 19/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quinta 19/09: tarde

TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE SORVETES

Conteúdo: Abordar teoricamente a tecnologia de produção de sorvetes e balancear formulações de sorvete base água e base leite por meio de cálculos de mistura, além de produzir sorvetes seguindo as formulações desenvolvidas.

Número do curso: 141

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: ANA CLARISSA DOS SANTOS PIRES

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: manhã e tarde

PRODUÇÃO ARTESANAL E CONSERVAÇÃO DO VESTUÁRIO

CURSO INICIAL DE BORDADO - PONTOS LIVRES (EMATER-MG)

Conteúdo: Aprendizado das técnicas: ponto atrás, ponto corrente, ponto haste, ponto caseado e ponto margarida.

Número do curso: 217

Carga horária: 0 teórica; 8 práticas

Coordenação: CRISTIANE APARECIDA EUGÊNIO DE CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 19/09: manhã e tarde

DECOUPAGEM EM MDF (EMATER-MG)

Conteúdo: Produção de caixas e pranchetas decorativas utilizando guardanapos artesanais; técnicas utilizadas; materiais mais indicados e acabamento.

Número do curso: 218

Carga horária: 0 teóricas; 4 práticas

Coordenação: KARINA LOPES CHEQUER BICALHO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 16/09: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 17/09: manhã

PRODUÇÃO ARTESANAL DE PAPEL COM FIBRAS DE BANANEIRA

Conteúdo: O curso aborda a produção artesanal de papel com recursos mínimos e acessíveis e a utilização de resíduos da cultura da bananeira. Trata-se de uma atividade que, além da satisfação pessoal de produzir o próprio papel, possibilita a obtenção de renda extra ou o início de um novo negócio.

Número do curso: 73

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOSÉ MAURO DE ALMEIDA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: tarde

RANICULTURA

INSTALAÇÕES E MANEJO PARA RANICULTURA

Conteúdo: Instalações e manejo para reprodução de rã touro; instalações e manejo para girino de rã touro; instalações e manejo para engorda de rã touro.

Número do curso: 34

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: OSWALDO PINTO RIBEIRO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã e tarde

REGULARIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA DE PRODUTOS VEGETAIS (IMA)

Conteúdo: Apresentação do processo de certificação no IMA; normas e fluxos para obtenção do certificado e selo, facilitando o entendimento de produtores e de profissionais em certificar uma produção; desenvolvimento de exemplos práticos de legislação diante de uma simulação de auditoria.

Número do curso: 274

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LEANDRO PATRÍCIO PEREIRA LIMA

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã e tarde

SUINOCULTURA

ASPECTOS PRÁTICOS NA COLETA E ENVIO DE MATERIAL BIOLÓGICO DE SUÍNOS PARA DIAGNÓSTICO LABORATORIAL

Conteúdo: Teoria e aplicação prática relacionados à coleta de material biológico e envio das amostras para avaliação diagnóstica. Como otimizar o processo de coleta e aumentar a assertividade diagnóstica.

Número do curso: 97

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO REAL PEREIRA

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: manhã

BIOTECNOLOGIAS NA REPRODUÇÃO DE SUÍNOS

Conteúdo: Fisiologia do ciclo estral da fêmea suína, métodos de detecção de cio, protocolos de indução de cio, técnicas de inseminação, nutrição da fêmea gestante.

Número do curso: 144

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: ALYSSON SARAIVA

Turma 1: 25 vagas

Quarta 18/09: tarde

MANEJO DE PORCAS E LEITÕES NA MATERNIDADE

Conteúdo: Manejo de porcas e leitões durante o parto; manejo e cuidados com os leitões no pós-parto e durante o aleitamento, castração de leitões, manejo de porcas e leitões no desmame, manejo de resíduos orgânicos gerados na maternidade.

Número do curso: 171

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALYSSON SARAIVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: manhã

MANEJO SANITÁRIO E REPRODUTIVO DA FÊMEA SUÍNA

Conteúdo: Abordar os principais pilares para uma boa preparação de leitoa: Planejamento e gestão das reposições; quarentena e adaptação sanitária; bom manejo de leitões; manejo e gestão das coberturas; arraçamento e gestão do escore corporal do plantel e Ambiente.

Número do curso: 111

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA SIMONE MARKS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 16/09: manhã

MELHORAMENTO DE SUÍNOS: RAÇAS E CRUZAMENTOS

Conteúdo: Introdução; programas de melhoramento de suínos; raças; cruzamentos.

Número do curso: 177

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DANIELE BOTELHO DINIZ MARQUES

Turma 1: 15 vagas

Quinta 19/09: tarde

NUTRIÇÃO DO LEITÃO E NOÇÕES BÁSICAS DE FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA SUÍNOS

Conteúdo: Nutrição do suíno jovem; promoção da saúde; classes de nutrientes; exigências nutricionais; gestão nutricional; ingredientes; valor nutritivo parcial; noções básicas de formulação de dietas.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 182

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JANSLLER LUIZ GENOVA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: manhã e tarde

REPRODUÇÃO DE MACHOS SUÍNOS

Conteúdo: Fisiologia e anatomia do sistema reprodutor de varrões. Exame andrológico e coleta de sêmen. Resfriamento e criopreservação do sêmen. Inseminação artificial em suínos.

Número do curso: 195

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 20/09: manhã

SANIDADE SUÍNA

Conteúdo: Destaque das principais enfermidades do trato respiratório, digestório, e sistema nervoso, relacionadas com os suínos; abordagem dos agentes causadores; sinais clínicos e sintomas; transmissão e controle.

Número do curso: 119

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA SIMONE MARKS

Turma 1: 30 vagas

Quarta 18/09: manhã

TRATAMENTO E APROVEITAMENTO AGRÍCOLA DE RESÍDUOS

PRODUÇÃO DE COMPOSTO ORGÂNICO

Conteúdo: Conceito, vantagens e desvantagens do seu uso; Características químicas, físicas e biológicas; Materiais utilizados e fatores que influenciam na compostagem; Montagem de uma pilha de composto; Avaliação da qualidade final do composto.

Número do curso: 24

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: manhã

CONVERSAS COM ESPECIALISTAS

As Conversas com Especialistas têm como objetivo oferecer serviço de orientação coletiva sobre determinada área temática, trabalhada por meio de técnicas de exposição oral, interação do grupo, simulações e experimentações. Os participantes terão que possuir Cartão de Produtor Rural, CNPJ ou Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP.

As Conversas serão ministradas no prédio do CEE – Centro de Ensino de Extensão.

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE A PRODUÇÃO DE MARACUJÁ - DIVERSIFICAÇÃO E RENDA

Número: 329

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHAES DOS SANTOS

Turma 1: 15 vagas

Quarta 18/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE ACESSOS A POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A AGRICULTURA FAMILIAR

Número: 346

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 19/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE APICULTURA E MELIPONICULTURA

Número: 347

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: GUSTAVO FERREIRA MARTINS

Turma 1: 10 vagas

Terça 17/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE FORMIGAS, CUPINS E PRAGAS DE PRODUTOS ARMAZENADOS

Número: 331

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 20 vagas

Terça 17/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE MANEJO DA ÁGUA LIMPA E RESIDUÁRIA NA PRODUÇÃO DO CAFÉ CEREJA

Número: 335

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE MANEJO DO SOLO VISANDO DISPONIBILIDADE DE ÁGUA PARA CULTURA DO CAFÉ

Número: 336

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE O ABACATE - OPORTUNIDADE DE DIVERSIFICAÇÃO E RENDA

Número: 328

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHAES DOS SANTOS

Turma 1: 15 vagas

Terça 17/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRAGAS DE CAFÉ, FEIJÃO, MILHO E SOJA

Número: 332

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRAGAS DE HORTALIÇAS, FRUTEIRAS E PLANTAS ORNAMENTAIS

Número: 333

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 16/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRAGAS DE INSTALAÇÕES RURAIS E DOMÉSTICAS

Número: 334

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRODUÇÃO DE COELHOS

Número: 351

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: LEANDRO SANTOS COSTA

Turma 1: 10 vagas

Quarta 18/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE SUPLEMENTAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO

Número: 348

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES

Turma 1: 20 vagas

Quarta 18/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE TRATOS CULTURAIS DO COFFEA ARABICA

Número: 337

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 20 vagas

Quinta 19/09: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE PRODUÇÃO DO MORANGUEIRO ORGÂNICO

Número: 355

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 10 vagas

Quinta 17/09: 18:30

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES



EDITORA UFV
www.editoraufv.com.br

Realização

PEC

PRÓ-REITORIA DE
EXTENSÃO E CULTURA

Apoio



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

Patrocínio



www.semanadofazendeiro.ufv.br

Secretaria Permanente da Semana do Fazendeiro

Divisão de Extensão, Sala 103 - Campus Universitário - Viçosa/MG - 36570-900

(31) 3612-2013 / 3612-2014

semanadofazendeiro@ufv.br