



95ª Semana do Fazendeiro

*Plantando o Futuro: Ciência e Inovação na Produção,
Proteção e Uso Sustentável das Florestas*

12 a 18 de julho de 2025

Campus Viçosa - MG

16ª Semana da Juventude Rural

17 de julho

16ª Troca de Saberes

12 a 14 de julho

12ª Semana da Mulher Rural

15 e 16 de julho

OBJETIVOS
DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



CURSOS



JUVENTUDE/
MULHER RURAL



CONVERSA COM
ESPECIALISTA



ESTANDES
DIVERSOS



ATIVIDADES
CULTURAIS



TORNEIO
LEITEIRO



TROCA DE
SABERES

**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

João Marcos de Araújo

Chefe da Divisão de Arte e Cultura

Ralph Sales Batista

Chefe da Divisão de Eventos

Josias Reis de Arruda

Chefe da Divisão de Extensão

Frederico Gonçalves de Castro Cabral

Equipe de Coordenação**Coordenação Geral**

José Ambrósio Ferreira Neto

Coordenação Adjunta

Daniela Santana Araújo

João Marcos de Araújo

Coordenação de Secretaria e Cursos

Leandro da Silva Cunha

Júlia Rocha Gomes - Estagiária

Emília Santiago da Silva - Estagiária

Wallace Júnior Venâncio Lanna Pereira - Estagiário

Paulo Francisco de Araújo

Mônica Cristina Varizzi Araújo

Priscila Marto Rodrigues

Rafael Bruno de Almeida Campos

Projeto Gráfico e Arte da Capa

Luiz Fernando Reis Alves - Estagiário

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

E-mail: uregi.vicosa@emater.mg.gov.br

31 99292 0104 / 31 99292-0125

Plantando o Futuro: Ciência e Inovação na Produção, Proteção e Uso Sustentável das Florestas

“Estamos voando, a sete mil metros de altitude, rumo ao sul do subcontinente brasileiro na direção da cidade do Rio de Janeiro. É de manhã cedo. Lá em baixo, a sombra do 747 desliza na névoa outonal. A névoa se dissipa e revela o escudo arqueano gasto e carcomido de Minas Gerais e uma confusão de cumes que se entrecruzam distribuídos pela Serra do Espinhaço. A oeste, córregos marrons serpenteiam preguiçosos rumo ao seu encontro com o rio São Francisco. A leste, corredeiras se precipitam para o rio Doce e o oceano Atlântico. É uma paisagem cicatrizada pelo trabalho humano. No horizonte azul-escuro, distinguem-se vagamente os grandes reservatórios das barragens de Furnas e Três Marias. No primeiro plano, estendem-se voçorocas alaranjadas e gredosas, incisões talhadas por séculos de mineração, agricultura e pecuária imprevidentes. Em terrenos planos de aluvião, aqui e acolá, o cultivo persiste. Em campos recém-arados, pode-se distinguir o tom vermelho-tijolo de solos férteis e ricos em ferro. Os pastos nas montanhas ainda estão verdes por causa das chuvas de verão; logo irão secar e então serão queimados para eliminar os carrapatos e a macega. Aqui e ali, há encostas plantadas com eucalipto, madeira apreciada para compensados, celulose e carvão. Estradas de terra adernam por essa caótica colcha de retalhos, como se abertas por formigas batedoras. Cidades se amontoam nos vales, cintilando ao sol claro da manhã como joias desgastadas e espalhadas à beira do caminho.” Esse trecho, publicado por Warren Dean, abre seu famoso livro “A ferro e fogo: a história e a devastação da mata Atlântica brasileira”¹. É um livro sobre nossa antiga relação com as florestas!

Nas três décadas passadas desde a publicação do livro, muita coisa mudou, o trabalho humano continuou deixando suas cicatrizes e marcas, mas também reparos, acertos e restauros. Se na maior parte da história brasileira as florestas foram tratadas a “ferro e fogo”, nas últimas décadas essa lógica vem sendo alterada. A agricultura e outras atividades produtivas não precisam mais suprimir as florestas. Busca-se continuamente evitar, racionalizar e controlar o uso do fogo. A ciência mostrou que processos produtivos, intensivos ou não, podem e devem se integrar às florestas. Proteger florestas nativas, formar florestas homogêneas integrando práticas sustentáveis não são apenas necessidades ambientais, mas também oportunidades econômicas.

1 DEAN, Warren. A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica Brasileira. 1. ed. São Paulo: Cia das Letras, 2004.

Nesse contexto de transformações e nas diferentes formas de se fazer a agricultura e buscar o desenvolvimento rural sustentável, a 95ª Semana do Fazendeiro da Universidade Federal de Viçosa aborda o tema Plantando o Futuro: Ciência e Inovação na Produção, Proteção e Uso Sustentável das Florestas. Trata-se de criar a oportunidade de reflexão e debate sobre os diferentes arranjos produtivos que envolvem os produtores rurais, nas suas diversas categorias e escalas, com a produção florestal. A agricultura de baixo carbono, os processos de conservação de solo e água, o pagamento por serviços ambientais, os diferentes tipos de integração lavoura, pecuária e floresta, nos mostram que o tema florestal é abrangente e integra a conservação ambiental com a produção bens e serviços e a geração de emprego e renda. Florestas plantadas, como eucalipto e pinus, coexistem com áreas protegidas de mata nativa, enquanto arranjos produtivos locais fortalecem economias regionais. Tudo isso prova que conservação ambiental, geração de emprego e renda, e produção de bens e serviços podem caminhar lado a lado. Convidamos a todos a participar conosco da reflexão sobre as florestas e agricultura como elementos da construção do desenvolvimento rural sustentável.

De 12 a 18 de julho de 2025, o campus da UFV em Viçosa será um ponto de encontro para ideias, experiências e planejamento de um futuro mais sustentável.

Queremos envolver produtores e produtoras de todas as escalas, técnicos(as), estudantes e comunidades para construir, juntos, caminhos que respeitem a terra e garantam prosperidade no campo. Venham debater, aprender, ensinar e compartilhar conhecimentos. Juntos, podemos plantar as sementes de um amanhã onde florestas e agricultura não são rivais, mas aliadas.

Esperamos por vocês em Viçosa!

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 2024, mais de 2214 pessoas participaram dos cursos técnicos, dias de campo, além de atividades realizadas durante a 11ª edição da Semana da Mulher Rural, a 15ª edição da Semana da Juventude Rural e a 15ª edição da Troca de Saberes. Houve ainda o 8º Torneio Leiteiro que envolveu produtores de sete municípios do entorno de Viçosa, além do 2º Encontro de Produtores de Leite.

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 o evento 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 95ª 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 12h às 18h do sábado (12/07) e do domingo (13/07) e nos demais dias das 8h às 18h.**

QUEM PODE PARTICIPAR

Poderão se inscrever na 95ª 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 02/06 a 07/07
* Pela Internet	Demais interessados	De 16/06 a 07/07
* Presencial na Secretaria da Semana do Fazendeiro	Pessoas com vínculo rural e demais interessados	A partir das 12h do 12/07

(*) sujeito à disponibilidade de vagas.

VALOR DA INSCRIÇÃO

R\$150,00* (cento e cinquenta reais)

*Não haverá devolução da taxa de inscrição.

INSCRIÇÕES PELA INTERNET

Os interessados devem fazer seu cadastro no site da 95ª 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 95ª 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 18 horas do dia 18 de julho de 2025, 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 - 12 de julho)

*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 II (R.U. II) da UFV, conforme a tabela abaixo:

Refeições	Horários	Valores (R\$)
Café	De 6h30min às 8h	R\$6,00
Almoço	De 11h às 13h30min	R\$14,00
Jantar	De 17h30min às 19h	R\$14,00

CURSOS E CONVERSAS COM ESPECIALISTAS

A saída para os cursos acontecerá no Ponto de Distribuição, localizado ao lado do Restaurante Universitário I, das 7h30min às 7h50min e das 13h30min às 13h50min. 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 CEE - Centro de Ensino e Extensão.

ESTANDES INSTITUCIONAIS E COMERCIAIS

Durante a 95ª Semana do Fazendeiro haverá feira de produtos agrícolas, artesanatos e praça de alimentação.

PROGRAMAÇÃO CULTURAL

Na programação cultural da 95ª Semana do Fazendeiro constam shows musicais e apresentações de dança e teatro, mostras fotográficas e de artes plásticas, dentre outras atividades.

9º TORNEIO LEITEIRO DE VIÇOSA E REGIÃO E 3º ENCONTRO DO TORNEIO LEITEIRO

O 9º Torneio Leiteiro de Viçosa e Região, a ser realizado na programação da 95ª 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), Secretaria de Agropecuária da Prefeitura Municipal de Viçosa (SEMAG/PMV), 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 3º Encontro do Torneio Leiteiro, a ser realizado no dia 17 de julho de 2025 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 08 de maio a 06 de junho de 2025, diretamente com os Técnicos da Emater. A esgota ocorrerá no dia 14 de julho a partir das 18 horas. As ordenhas e pesagens do leite serão realizadas diariamente nos dias 15 a 17 de julho de 2025, em dois horários: manhã, a partir das 7 horas, e tarde, a partir das 19 horas. No dia 17 de julho a segunda ordenha ocorrerá a partir das 17 horas. A premiação ocorrerá no dia 17 de julho, a partir das 20 horas.

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

PROGRAMA CARBONO ZERO UFV – UM PASSO A MAIS PARA A SUSTENTABILIDADE

Há 16 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.

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 15 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. 6.710 árvores, de 65 espécies, já foram plantadas, restaurando uma área de, aproximadamente, 2,7 hectares, proporcionando um ambiente mais agradável para o lazer da população próxima ao local. Além da remoção dos gases emitidos e dos benefícios à população, 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, 3.500 pessoas os estudos sobre as emissões em suas residências, viagens e, principalmente, em propriedades rurais. O trabalho realizado também objetiva a sensibilização e identificação de oportunidades 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 2.800 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.

16ª 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 (ECO/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 12 a 14 de julho de 2025 durante a 95ª Semana do Fazendeiro. Sejam bem-vindas e bem-vindos! Venham vivenciar a 16ª Troca de Saberes!

Comissão Organizadora da Troca de Saberes.

Informações: trocadesaberes@ufv.br

Site: www.trocadesaberes.com

16ª SEMANA DA JUVENTUDE RURAL

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, garantir 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.

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. Atualmente, a Emater-MG, está desenvolvendo trabalhos com os jovens com o Programa Futuro no Campo com o objetivo principal de promover políticas públicas e ações voltadas para os jovens rurais, visando sua inserção social, produtiva, autonomia financeira e sucessão familiar. 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.

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

Em sua 16ª 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.

12ª SEMANA DA MULHER RURAL

Ao longo dos mais de 76 anos de sua história, a Emater-MG 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 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 12ª 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. Em nossa edição de 2024, conseguimos encaminhar para processos de reciclagem, compostagem e reuso agrícola 94% dos resíduos produzidos ao longo dos 7 dias de evento. Saiba mais em (QR Code com o link: <https://meioambiente.ufv.br/semana-do-fazendeiro/>)



Aponte a câmera
do seu celular

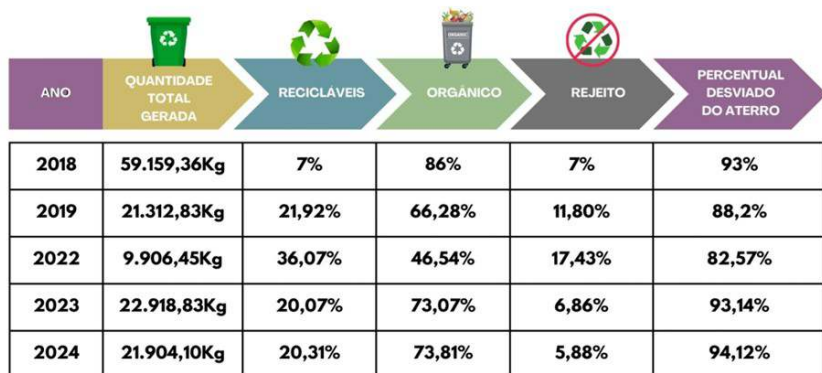
Gestão de resíduos premiada como melhor prática nacional de gestão de resíduos!

A gestão de resíduos de lixo zero da SF conquistou o prêmio nacional da Agenda Ambiental da Administração Pública, A3P, do Ministério do Meio Ambiente, como a melhor prática de gestão de resíduos do país!



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. Os dados anuais estão apresentados na imagem abaixo.



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 2024, aproximadamente 16% (24 toneladas) foram doados para associações de catadores de Viçosa e foram encaminhados para a reciclagem em indústrias, 70% (103,7 toneladas) para compostagem e reuso, sendo usados em nossas áreas agrícolas ou no paisagístico do campus e apenas 14% (20,7 toneladas) 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 95ª 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 dessa edição! Divulgue!
Contamos com sua participação.

Esta ação
contempla
os ODS



Aponte a câmera
do seu celular

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!

WORKSHOP - CONSÓRCIOS INTERMUNICIPAIS NA INSPEÇÃO SANITÁRIA - INCENTIVO A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ATRAVÉS DA ADEÇÃO DO SISBI-POA

Desde o ano de 2007, com a aprovação do Decreto Federal nº 5741/2007, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), os municípios estão aptos a se organizarem em Consórcios Públicos, dividindo estruturas, equipes e despesas para viabilizar a atividade de seus Serviços de Inspeção Municipal (SIM). A partir dessa organização, podemos destacar como benefícios a segurança alimentar para a população, a ampliação da capacidade fiscal dos municípios envolvidos, abertura de mercado para produtores locais, redução dos custos fixos das fiscalizações, ofertas de SIM em pequenos municípios e integração regional.

Para terem sua atuação reconhecida, os Consórcios Municipais precisam cumprir algumas exigências como estar legalmente instituído, ter por finalidade a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, ter uniformização da legislação entre os municípios e dispor de recursos materiais, humanos e operacionais. Hoje no Brasil, segundo dados cadastrados no e-SISBI, existem 127 consórcios municipais ativos aptos a realizarem a inspeção sanitária, sendo 35 no estado de Minas Gerais.

A Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal realizada pelos Consórcios Municipais é uma realidade e está evoluindo rapidamente em todo o Brasil. Nessa modalidade poderemos juntos chegar mais longe e mais seguros!

O evento Workshop: Consórcios Intermunicipais na Inspeção Sanitária – Incentivo à Comercialização de Produtos de Origem Animal através da Adesão ao SISBI-POA ocorrerá durante a 95ª Semana do Fazendeiro, no dia 15/07/25 das 8h às 12h, no Auditório do Departamento de Economia Rural.

2º WORKSHOP ESTADUAL DE AQUICULTURA ORNAMENTAL – ZONA DA MATA MINEIRA: LÍDER NACIONAL

A Zona da Mata mineira lidera o cenário nacional em piscicultura ornamental.

Com a capacidade de gerar renda para inúmeras famílias, a atividade oferece oportunidades de produção em pequenas áreas e garante uma fonte contínua de sustento, promovendo tanto o desenvolvimento econômico quanto social.

Os marcos legais como as Leis nº 22.111/2016 e nº 24.569/23 e a Portaria 2.325/24 são exemplos claros de como o setor está sendo estruturado e valorizado.

A Semana do Fazendeiro tem sido um evento de grande importância para o fortalecimento da piscicultura ornamental na Zona da Mata mineira, proporcionando um espaço de aprendizado e troca de experiências.

A realização dos Workshops Estaduais de Aquicultura durante a programação, como o primeiro em 2023 e o segundo previsto para a 95ª edição, demonstra o compromisso em promover inovação, regulamentação e avanços no setor.

O 2º Workshop Estadual de Aquicultura Ornamental – Zona da Mata Mineira: Líder Nacional ocorrerá durante a 95ª Semana do Fazendeiro, no dia 14/07/25 das 13h às 17h, no Auditório do Departamento de Economia Rural.

SEMEC - SECRETARIA DE MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS

A Secretaria de Museus e Espaços de Ciência (SEMEC), foi criada em 2015 com o objetivo de estruturar ações em conjunto e consolidar os interesses dos Museus e Espaços de Ciências da Universidade Federal de Viçosa (UFV).

A UFV conta atualmente com 13 (treze) Museus e Espaços de Ciências: a Casa Arthur Bernardes, o Herbário VIC, o Horto Botânico, a Mata da Biologia, a Mata do Paraíso, o Museu da Comunicação, o Museu de Ciências da Terra Alexis Dorofeef, o Museu de Zoologia João Moojen, o Museu de Entomologia, o Museu Histórico da UFV, o Parque Interativo de Botânica, a Pinacoteca da UFV e a Sala Mendeleev. Estes museus/espacos desenvolvem e realizam exposições permanentes ou itinerantes, oficinas, minicursos, eventos culturais e atividades de divulgação e popularização da ciência. São espaços abertos à visitação pública, proporcionando à comunidade o contato com várias temáticas e tipos de acervos.

A SEMEC atua ativamente no agendamento de visitas guiadas para grupos de visitantes que podem englobar vários espaços em uma ação conjunta, de acordo com o interesse e disponibilidade dos visitantes.

Informações: (31) 3612-2038, no e-mail: museus@ufv.br e site: www.semec.ufv.br

LUDOTECA UFV – AQUI O BRINCAR ACONTECE!

A Ludoteca UFV é um programa de extensão da UFV que envolve de forma interdisciplinar o Departamento de Educação (DPE) e o Departamento de Educação Física (DES). As ações são voltadas ao resgate e valorização do brincar no contexto da infância, especialmente com crianças da microrregião de Viçosa, junto a suas famílias e educadores.

Ao longo do ano a Ludoteca UFV desenvolve vivências lúdicas e artístico-culturais em sua sede, atendendo crianças de 1 a 12 anos. Durante a semana, o espaço recebe até 25 crianças por grupo, com visitas agendadas previamente, acompanhadas

de professores. Aos domingos, o atendimento é aberto ao público, das 15h às 17h, promovendo encontros lúdicos das crianças com seus familiares.

Nesta Semana do Fazendeiro de 2025, mais uma vez a Equipe da Ludoteca da Universidade Federal de Viçosa (UFV) oferecerá uma programação especial voltada às crianças, suas famílias e educadores.

Durante o evento, a Ludoteca oferecerá um espaço acolhedor, gratuito e interativo, com diversas atividades como, pintura em papel, jogos variados e brincadeiras tradicionais — como amarelinha, pular corda e futebol de pano, entre outros. Todas as propostas são pensadas para estimular o brincar livre, a convivência e a imaginação.

A tenda estará montada no estacionamento do Edifício Arthur Bernardes, funcionando das 9h às 17h30min.

Venha participar de momentos estimulantes de muita diversão!

Informações: (31) 3612-3000, no e-mail: ludotecaufv@ufv.br e site: <https://ludoteca.ufv.br/>

PALESTRA DE ABERTURA

A 95ª Semana do Fazendeiro terá palestra de abertura com o Diretor Geral do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), Daniel Carrara. O evento acontecerá no Auditório da Biblioteca Central, na segunda-feira dia 14/07/2025 às 18h.

INTERNET

A UFV disponibilizará rede sem fio durante o evento.

ÍNDICE DOS CURSOS

ADMINISTRAÇÃO, ANÁLISE DE CUSTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

CERTIFICAÇÃO FAIRTRADE: ALTERNATIVA PARA PEQUENOS PRODUTORES RURAIS.....	30
COMO TIRAR SUA IDEIA DO PAPEL	30
COOPERATIVISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA: A CONSTRUÇÃO DE ALTERNATIVAS DIVERSAS DE TRABALHO.....	30
CRÉDITO RURAL: MECANISMOS DE ACESSO E EXIGÊNCIAS PARA OS PRODUTORES.....	30
CRÉDITO RURAL: O QUE VOCÊ PRECISA SABER PARA SER BENEFICIADO	31
GERENCIAMENTO (GESTÃO) DE UMA PROPRIEDADE CAFEIEIRA	31
GESTÃO E FUNCIONAMENTO DE COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES	31
INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO FINANCEIRA (SENAR MINAS).....	31
INTRODUÇÃO À GESTÃO COMERCIAL: NEGOCIAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO (SENAR MINAS).....	31
INTRODUÇÃO À GESTÃO DE MARKETING (SENAR MINAS)	32
INTRODUÇÃO À GESTÃO DE PESSOAS (SENAR MINAS).....	32
INTRODUÇÃO À GESTÃO FINANCEIRA (SENAR MINAS)	32

ADUBAÇÃO

AGRICULTURA ORGÂNICA (EMATER-MG)	32
ANÁLISE DE SOLO E RECOMENDAÇÃO DE CORRETIVOS E FERTILIZANTES	32
FERTILIZANTES E FERTILIZAÇÃO.....	32
PRODUÇÃO DE ADUBOS E PRODUTOS PARA CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS - BIOINSUMOS (SENAR MINAS).....	33
PRODUÇÃO DE COMPOSTO ORGÂNICO	33
RECOMENDAÇÃO DE ADUBAÇÃO PARA CULTIVO ORGÂNICO DE HORTALIÇAS	33

AMBIÊNCIA RURAL E CLIMATOLOGIA

MATERIAIS DE COBERTURA PARA INSTALAÇÕES AGRÍCOLAS:	
SUSTENTABILIDADE, CONFORTO E EFICIÊNCIA.....	33
MEDINDO CHUVA COM UM PLUVIÔMETRO ARTESANAL - CONSTRUÇÃO E USO	34
RESFRIAMENTO TÉRMICO DE VACAS: TECNOLOGIAS E APLICAÇÕES EM COMPOST BARN	34

ANIMAIS SILVESTRES

CONFLITOS ENTRE HUMANOS E MAMÍFEROS SILVESTRES NA ZONA RURAL DE MINAS GERAIS: DESAFIOS E SOLUÇÕES.....	34
TÓPICOS EM CONSERVAÇÃO DA FAUNA SILVESTRE E MANEJO DA FAUNA NA REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL (IEF).....	34

AUTOMAÇÃO EM SISTEMAS RURAIS

ANÁLISE DE DADOS COM O USO DE PROGRAMAÇÃO EM PYTHON	35
COMO UTILIZAR DRONES E IMAGENS DE SATÉLITES NO MANEJO E MONITORAMENTO DE PASTAGENS?.....	35
DRONE (ASA ROTATIVA) - OPERAÇÕES BÁSICAS (SENAR MINAS)	35
INTRODUÇÃO À INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL APLICADA	35
OPERAÇÕES BÁSICAS E AEROLEVANTAMENTO COM DRONES DE ASA ROTATIVA	36
PECUÁRIA DIGITAL	36
PRÁTICAS NO MUNDO DOS DRONES	36
PROGRAMAÇÃO DE COMPUTADORES APLICADA À AGRICULTURA	36

AVICULTURA

AVICULTURA CAIPIRA (EMATER-MG)	37
CERTIFICA MINAS FRANGO CAIPIRA E CERTIFICA MINAS OVO CAIPIRA (IMA) .	37
CRIAÇÃO DE CODORNAS PARA PRODUÇÃO DE OVOS E CARNE.....	37
CRIAÇÃO DE FRANGOS E GALINHAS CAIPIRAS.....	37
CRIAÇÃO DE GALINHA CAIPIRA: DA TRADIÇÃO À RENTABILIDADE	37
FATORES QUE AFETAM A QUALIDADE DOS OVOS.....	38
MANEJO PRODUTIVO DE FRANGO DE CORTE.....	38
REGISTRO DE GRANJA AVÍCOLA E HABILITAÇÃO SANITÁRIA DE ENTREPOSTO DE OVO (IMA).....	38

BOVINOCULTURA

3º ENCONTRO DE PRODUTORES DE LEITE	38
BEM ESTAR DE VACAS LEITEIRAS: DÊ O BEM-ESTAR QUE SUA VACA QUER E ELA DARÁ O LEITE QUE VOCÊ QUER.....	38
BEZERRA FELIZ: COMO CONTROLAR A TRISTEZA PARASITÁRIA - VENHA SE ATUALIZAR NO ASSUNTO	39
BEZERRAS: CUIDANDO DO FUTURO DA SUA FAZENDA.....	39
BIOTÉCNICAS REPRODUTIVAS APLICADAS NO MACHO BOVINO	39
BOAS PRÁTICAS DE MANEJO E BEM-ESTAR EM BEZERROS DE CORTE	39
COMO ESCOLHER BONS TOUROS MELHORADORES.....	39
CONTENÇÃO DE BOVINOS	40
CUIDADOS NO PERIPARTO DE BOVINOS	40
ESTRATÉGIAS PARA INTENSIFICAR A PRODUÇÃO DE BOVINOS DE CORTE	40
FISIOLOGIA DA GESTAÇÃO E MANEJO NEONATAL EM BOVINOS	40
FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA BOVINOS DE CORTE	40
IATF NA BOVINOCULTURA DE LEITE: UMA FERRAMENTA PARA AUMENTAR O LUCRO	41
IMPORTÂNCIA DA MINERALIZAÇÃO NA PRODUÇÃO BOVINA	41
INDICADORES ZOOTÉCNICOS E ECONÔMICOS NA BOVINOCULTURA DE LEITE	41
INSTALAÇÕES PARA VACAS LEITEIRAS.....	41
MANEJO DO SISTEMA COMPOST BARN PARA VACAS LEITEIRAS	41

MANEJO E TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA BOVINOCULTURA LEITEIRA	42
MANEJO NUTRICIONAL PARA EFICIÊNCIA PRODUTIVA E REPRODUTIVA DE VACAS DE CORTE.....	42
MANEJOS NOS PERÍODOS PRÉ E PÓS DESMAME QUE PODEM MINIMIZAR OS EFEITOS ESTRESSORES AO DESMAME	42
MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE CORTE.....	42
MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE LEITE	42
NOVILHAS: DIETAS QUE IRÃO AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE FUTURA	43
NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE BEZERROS DE CORTE.....	43
PECUÁRIA DE CRIA - EFEITOS DA NUTRIÇÃO GESTACIONAL NO DESEMPENHO DE BEZERROS DE CORTE	43
PLANEJAMENTO E PROJETO DE INSTALAÇÃO COMPOST BARN.....	43
PRÉ PARTO: COMO PREPARAR SUAS VACAS PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE	43
PRINCIPAIS DESAFIOS NA CRIA DE BEZERRAS.....	44
PRINCÍPIOS DE CONFORTO TÉRMICO E BEM-ESTAR NA BOVINOCULTURA LEITEIRA	44
PRODUÇÃO DE NOVILHAS PRECOCES PARA REPRODUÇÃO E ABATE.....	44
PRODUÇÃO E USO DE SOJA NA ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS (EMATER-MG) ...	44
QUALIDADE DO LEITE: DIMINUINDO O USO DE ANTIBIÓTICOS.....	44
RECRIA INTENSIVA PARA PRODUÇÃO DE BOVINOS SUPERPRECOCES	45
RESFRIAMENTO DE VACAS LEITEIRAS: AUMENTO NA PRODUÇÃO E MELHORA NA REPRODUÇÃO	45
SILAGEM DE MILHO: O ALIMENTO QUE NÃO PODE FALTAR PARA VACAS LEITEIRAS	45
TERMINAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO.....	45
VACINAÇÃO DE REBANHOS LEITEIROS: SAIBA O CUSTO/ BENEFÍCIO E SALVE SEU ANIMAL ANTES QUE ELE ADOEÇA!.....	45
VACINAS PARA BOVINOS LEITEIROS: ALÉM DAS OBRIGATÓRIAS, QUAIS USAR?	46
VALE A PENA INVESTIR EM QUALIDADE DO LEITE?	46

CAFEICULTURA

ABORDAGENS PRÁTICAS NA PÓS-COLHEITA: PRODUÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE.....	46
BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG) ...	46
CAFÉS ESPECIAIS E CERTIFICAÇÃO (EMATER-MG).....	46
CALAGEM E ADUBAÇÃO DO CAFÉ	47
CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ: AVALIAÇÃO E PREVENÇÃO DE DEFEITOS (EMATER-MG).....	47
CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS CONVENCIONAIS (SENAR MINAS) ...	47
COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉS (SENAR MINAS).....	47
COMO FAZER O CUSTO DE PRODUÇÃO DA SUA LAVOURA DE CAFÉ?.....	48
CUIDADOS PARA SE OBTER UM CAFÉ DE QUALIDADE	48

DIA DE CAMPO DO AVANÇA CAFÉ: UMA VISÃO HOLÍSTICA DA CAFEICULTURA	48
GESTÃO DA PROPRIEDADE CAFEIEIRA (EMATER-MG).....	48
IRRIGAÇÃO DO CAFEIEIRO (EMATER-MG)	48
MANEJO DO CAFÉ CONILON E ROBUSTA PARA ALTA PRODUTIVIDADE (EMATER-MG).....	49
MANEJO DO CAFEIEIRO (COFFEA ARÁBICA) EM FORMAÇÃO (EMATER-MG)	49
MANEJO DO CAFEIEIRO (COFFEA ARÁBICA) EM PRODUÇÃO (EMATER-MG).....	49
MECANIZAÇÃO DE PROPRIEDADES CAFEIEIRAS EM REGIÃO DE MONTANHAS (EMATER-MG)	49
MERCADO DE CAFÉ (EMATER-MG).....	49
MÉTODO PDCA NA GESTÃO DA CAFEICULTURA FAMILIAR	49
MICROTERRACEAMENTO DAS LAVOURAS CAFEIEIRAS (EMATER-MG)	50
PLANTAS DE COBERTURA NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG) .	50
PODA DO CAFEIEIRO	50
PODA DO CAFEIEIRO: MANEJO E ASPECTOS PRÁTICOS (EMATER-MG)	50
PRODUÇÃO DE CAFÉ CONILON (EPAMIG).....	50
PRODUÇÃO DE CAFÉ ORGÂNICO (EPAMIG)	51
SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ-FRUTÍFERAS EM TERRAÇOS AGRÍCOLAS...	51
VARIEDADES DE CAFÉ (EMATER-MG).....	51

COGUMELOS

PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS: SHIITAKE E HIRATAKE	51
--	----

CONSERVAÇÃO DO SOLO E DA ÁGUA

CONSERVAÇÃO DE NASCENTES	51
TRATAMENTO DO ESGOTO DOMÉSTICO NO MEIO RURAL ATRAVÉS DA FOSSA ECOLÓGICA TEVAP (EMATER-MG)	52
CONTROLE DE PRAGAS	52
APRENDA A REALIZAR O CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS NA CULTURA DO FEIJÃO	52

CONTROLE ALTERNATIVO DE PRAGAS

CONTROLE DE FORMIGAS CORTADEIRAS	52
CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS	52
CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS	53
CONTROLE DE PRAGAS DE PLANTAS ORNAMENTAIS.....	53
CONTROLE DE PRAGAS EM CULTIVOS DE CAFÉ	53
CURSO DE BOAS PRÁTICAS NO USO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS.....	53
FUNGOS ENTOMOPATOGÊNICOS NO CONTROLE DE INSETOS-PRAGA.....	53
FUNGOS ENTOMOPATOGÊNICOS PARA O CONTROLE DE CARRAPATOS: SELEÇÃO E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA.....	54
IDENTIFICAÇÃO DE INJÚRIAS DE HERBICIDAS EM CULTURAS AGRÍCOLAS	54
MANEJO DE PLANTAS DANINHAS DE DIFÍCIL CONTROLE.....	54

MANEJO E CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS DO TOMATE (EMATER-MG)....	54
PRODUÇÃO E USO DE CALDAS ALTERNATIVAS (EMATER-MG).....	54
TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DE PRODUTOS AGRÍCOLAS DURANTE O ARMAZENAMENTO	55
USO DE BIOINSUMOS NO MANEJO DE DOENÇAS DE PLANTAS (EPAMIG).....	55
CRIAÇÃO DE ABELHAS	
ABELHAS NA POLINIZAÇÃO DE CULTURAS.....	55
CERTIFICAÇÃO DE MEL (IMA).....	55
INICIALIZAÇÃO EM APICULTURA (EMATER-MG)	55
MANEJO DE COLÔNIAS DE ABELHAS EM ÉPOCAS FRIAS	56
NUTRIÇÃO DE ABELHAS E PRODUÇÃO INTENSIVA	56
PRÓPOLIS: DA COLMEIA A SAÚDE - PRODUÇÃO, USO E OPORTUNIDADES	56
CRIAÇÃO DE BÚFALOS	
PRODUÇÃO DE BÚFALOS DE CORTE E DE LEITE	56
CRIAÇÃO DE COELHOS	
PRODUÇÃO DE COELHOS.....	56
CRIAÇÃO DE PEIXES	
2º WORKSHOP ESTADUAL DE AQUICULTURA ORNAMENTAL - ZONA DA MATA MINEIRA: LÍDER NACIONAL (IMA).....	57
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PEIXES EM CATIVEIRO	57
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PEIXES ORNAMENTAIS	57
BOAS PRÁTICAS DE MANEJO NA PRODUÇÃO DE PEIXES	57
COMO LUCRAR COM A PRODUÇÃO DE PEIXES ORNAMENTAIS: SUCESSO NA ZONA DA MATA MINEIRA (SENAR MINAS).....	57
CRIAÇÃO DE PEIXES EM SISTEMA DE RECIRCULAÇÃO - RAS (EPAMIG).....	58
PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES SUSPENSOS.....	58
PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES-REDE	58
PRODUÇÃO DE PEIXES PARA COMPETIÇÃO: BETTAS E GUPPY DE LINHAGEM (SENAR MINAS).....	58
REPRODUÇÃO DE CARPAS NISHIKIGOI E KINGUIOS: TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO E LUCRATIVIDADE (SENAR MINAS).....	59
CULTURA DA MACAÚBA	
SISTEMAS DE PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DE MACAÚBA	59
CULTURA DO TOMATE	
PRODUÇÃO DE TOMATE PARA MESA (EMATER-MG)	59

CULTURA DO TRIGO

PROGRAMA TRIGO UFV DO CAMPO À MESA	59
--	----

DIREITOS HUMANOS

POLÍTICAS DE ATENÇÃO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE.....	60
VIOÊNCIA DOMÉSTICA CONTRA A MULHER E VIOÊNCIA DOMÉSTICA CONTRA CRIANÇAS E ADOLESCENTES.....	60

EQUIDECULTURA

CASQUEAMENTO E FERRAGEAMENTO EQUINO.....	60
CONTENÇÃO, NÓS E CONFECÇÃO DE CABRESTOS PARA EQUÍDEOS.....	60
DA FAZENDA AO HOSPITAL - MANEJO DE EMERGÊNCIAS EM EQUINOS	61
IDENTIFICAÇÃO DOS EQUÍDEOS - PELAGENS, RESENHA E ESTIMATIVA DA IDADE PELOS DENTES	61
MANEJO NUTRICIONAL DE EQUÍDEOS.....	61
PRINCÍPIOS BÁSICOS DA EQUITAÇÃO.....	61
REPRODUÇÃO DE GARANHÕES	61

FORRAGICULTURA E PASTAGENS

COMO ESCOLHER O MELHOR CAPIM PARA SUA FAZENDA?	62
ESTABELECIMENTO DE PASTAGENS, MANEJO E PRODUÇÃO ANIMAL	62
FORMAÇÃO E MANEJO DE CAPINEIRA DE CAPIM-ELEFANTE (CV BRS CAPIAÇU), COM FOCO PARA PRODUÇÃO DE SILAGEM	62
FORMAÇÃO E MANEJO DE PASTAGENS (EMBRAPA).....	62
INTEGRAÇÃO LAVOURA-PECUÁRIA COMO OTIMIZADORA DO USO DA TERRA NA ENTRESSAFRA.....	62
IRRIGAÇÃO DE PASTAGEM E FORRAGEIRAS (EMATER-MG)	63
MANEJO DE CAPINEIRAS: COMO ESTABELECER, MANEJAR E UTILIZAR A FORRAGEM PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL	63
MILHO SILAGEM: DO PLANTIO AO COCHO (EMATER-MG)	63
PASTAGENS CONSORCIADAS COM AMENDOIM FORRAGEIRO: DO ESTABELECIMENTO AO LUCRO.....	63
PLANTAS FORRAGEIRAS E DE COBERTURA PARA INTEGRAÇÃO LAVOURA-PECUÁRIA.....	63
PLANTIO DIRETO EM ÁREAS DE MILHO PARA SILAGEM	64
PRODUÇÃO DE SILAGEM: DA COLHEITA AO COCHO.....	64
SILAGEM DE CAPIM ELEFANTE - BRS CAPIAÇU: DO PLANTIO AO COCHO (EMATER-MG)	64
SISTEMAS SILVIPASTORIS COM AÇAIZEIRO E CAPIM-BRAQUIÁRIA	64
TÉCNICAS PARA FORMAÇÃO DE PASTAGENS (EMATER-MG)	64

FRUTICULTURA

ABACATE - OPORTUNIDADE DE DIVERSIFICAÇÃO E RENDA.....	65
---	----

BANANA: PRÁTICAS CULTURAIS E ACESSÓRIAS	65
CACAU EM MINAS GERAIS: PRODUÇÃO, MANEJO E PÓS-COLHEITA	65
CULTIVO DE CITROS: VARIEDADES-COPA, PORTA-ENXERTOS E MANEJO DE POMARES.....	65
CULTURA DO MARACUJAZEIRO: TÉCNICAS PARA O SUCESSO NA INSTALAÇÃO DO POMAR	65
FRUTICULTURA ORGÂNICA/AGROECOLÓGICA NO CONTEXTO DA AGRICULTURA FAMILIAR (EMATER-MG)	66
IDENTIFICAÇÃO E MANEJO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS EM CITROS.....	66
IMPLANTAÇÃO E CONDUÇÃO DA CULTURA DO MARACUJÁ (EMATER-MG)	66
MANEJO DA CULTURA DO CACAU (EMATER-MG).....	66
MANEJO E CONDUÇÃO DE POMAR DOMÉSTICO.....	66
MICROPROPAGAÇÃO DA BANANEIRA	67
MICROPROPAGAÇÃO DE PEQUENAS FRUTAS	67
PITAYA: IMPLANTAÇÃO E PRÁTICAS CULTURAIS.....	67
PLANEJAMENTO E IMPLANTAÇÃO DE POMAR DOMÉSTICO	67
PRODUÇÃO COMERCIAL DE GOIABA (EMATER-MG)	67
PRODUÇÃO DE MORANGO EM SISTEMA SEMI-HIDROPÔNICO (EPAMIG).....	68
PRODUÇÃO DE MUDAS CÍTRICAS (EMATER-MG).....	68
PRODUÇÃO ORGÂNICA DE MORANGUEIRO	68
PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE PLANTAS.....	68
USO DE SUBSTRATOS E PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE AMOREIRA PRETA, FRAMBOESEIRA E MIRTILEIRO	68
VIDA LONGA ÀS FRUTAS E HORTALIÇAS! HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO INTELIGENTE	69

GERAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ENERGIA

PANORAMA ATUAL DA PRODUÇÃO DE BIODIESEL	69
---	----

HORTALIÇAS

CULTIVO DE HORTALIÇAS COM MULCHING	69
CULTIVO DE HORTALIÇAS EM AMBIENTE PROTEGIDO	69
CULTIVO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS ESPAÇOS (EPAMIG)	69
CULTIVO DE HORTALIÇAS EM VASOS	70
CULTIVO DE TIRIRICA-AMARELA, BATATA-DOCE, MANGARITO E ARARUTA: HORTALIÇAS EM POTENCIAL (EMBRAPA)	70
CULTIVO HIDROPÔNICO DE ALFACE, REPOLHO E PANC (EPAMIG).....	70
CULTIVO HIDROPÔNICO DE HORTALIÇAS (EMATER-MG).....	70
ENXERTIA EM HORTALIÇAS.....	70
HORTALIÇAS PANC: ASPECTOS CULTURAIS E INOVAÇÃO NA AGRICULTURA (EPAMIG).....	71
IMPLANTAÇÃO E MANEJO DE HORTA URBANA ORGÂNICA.....	71
PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS DE VALOR AGREGADO (EMBRAPA)	71

PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM RECIPIENTES E EM PEQUENAS ÁREAS (EMATER-MG)	71
PRODUÇÃO DE MUDAS DE OLERÍCOLAS: SEMEADURA E PROPAGAÇÃO (EMATER-MG)	71
PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE HORTALIÇAS: APLICAÇÕES DA ENXERTIA DE PLANTAS (EMATER-MG)	72
TÉCNICAS DE PRODUÇÃO PARA A BATATA-DOCE	72
USO DO PAPEL NO CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS E ECONOMIA DE ÁGUA NO CULTIVO DE HORTALIÇAS	72
IRRIGAÇÃO	
AVALIAÇÃO DE SISTEMAS IRRIGADOS	72
IDENTIFICAÇÃO DE ÁREAS APTAS PARA IRRIGAÇÃO	73
IRRIGAÇÃO DE JARDIM	73
MONTAGEM DE ESTUFAS E DE SISTEMAS DE IRRIGAÇÃO LOCALIZADA (EMATER-MG)	73
PIVÔ CENTRAL	73
SISTEMA E GESTÃO DA IRRIGAÇÃO PARA AGRICULTURA FAMILIAR	73
JARDINAGEM, CULTIVO DE FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS	
CULTIVO DE ORQUÍDEAS	74
CULTIVO DE PLANTAS ORNAMENTAIS EM VASOS	74
CULTIVO E PAISAGISMO COM BROMÉLIAS	74
MONTAGEM DE VIVEIRO E PRODUÇÃO DE PLANTAS ORNAMENTAIS PARA PAISAGISMO E JARDINAGEM (SENAR MINAS)	74
PROPAGAÇÃO DE PLANTAS ORNAMENTAIS	75
LEGISLAÇÃO AGRÁRIA	
BIOINSUMOS PARA AGRICULTURA (EMATER-MG)	75
PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA (EMATER-MG)	75
LEGISLAÇÃO FLORESTAL	
CARVÃO VEGETAL : ASPECTOS LEGAIS JUNTO AO ÓRGÃO AMBIENTAL EM MG - VERSÃO CONSULTOR AMBIENTAL (IEF)	75
SISTEMAS AGROFLORESTAIS BIODIVERSOS: CONCEITOS E APLICAÇÕES	75
LICENCIAMENTO E SERVIÇOS AMBIENTAIS	
CERTIFICAÇÃO SAT - PRODUÇÃO SEM AGROTÓXICOS (IMA)	76
O CAR E O PRA COMO MERCADO DE TRABALHO (IEF)	76
PROGRAMA PRODUTOR DE ÁGUA EM MINAS GERAIS (IGAM)	76
REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL LICENCIAMENTO, INTERVENÇÃO E IDAL (IEF)	76
RESTRIÇÕES, ATENDIMENTOS DE REQUISIÇÕES E IMPLICAÇÕES DAS ANÁLISES DO CAR (IEF)	76

WORKSHOP CONSÓRCIOS INTERMUNICIPAIS NA INSPEÇÃO SANITÁRIA: INCENTIVO À COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ATRAVÉS DA ADEÇÃO SISBI-POA (IMA)	77
---	----

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS

MANUTENÇÃO DE ROÇADEIRAS (SENAR MINAS)	77
OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE MOTOSSERRA (SENAR MINAS)	77

MEDICINA VETERINÁRIA

BIOTECNOLOGIAS DA REPRODUÇÃO APLICADAS AOS ANIMAIS DE PRODUÇÃO... 77	
BOAS PRÁTICAS DE BEM-ESTAR ANIMAL DURANTE O ABATE: GARANTINDO QUALIDADE E ÉTICA NO PROCESSAMENTO	78
CUIDADOS COM HIGIENE X MASTITE: UMA EQUAÇÃO QUE IMPACTA DIRETAMENTE SEU BOLSO	78
INFECÇÕES UTERINAS EM REBANHOS LEITEIROS	78
MANEJO SANITÁRIO DE LEITÕES NA MATERNIDADE E NA CRECHE	78
NÓS E CONTENÇÃO: TÉCNICAS PRÁTICAS PARA O MANEJO SEGURO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS	78
PERÍODO DE TRANSIÇÃO: O MOMENTO MAIS CRÍTICO PARA A VACA LEITEIRA E PARA A LUCRATIVIDADE DA FAZENDA.	79
PLANTAS TÓXICAS DE IMPORTÂNCIA NA PECUÁRIA: TEORIA APLICADA E IDENTIFICAÇÃO PRÁTICA A CAMPO	79
PRINCIPAIS DOENÇAS NA CRIAÇÃO DE BEZERRAS LEITEIRAS	79
PRINCIPAIS LESÕES DO CAVALO MANGALARGA MARCHADOR	79
PRODUÇÃO IN VITRO DE EMBRIÕES BOVINOS - PIVE.....	79
SELEÇÃO E MANEJO DE RECEPTORAS PARA TRANSFERÊNCIA DE EMBRIÃO EM EQUINOS	80
SUAS VACAS ESTÃO MANCANDO? APRENDA A RESOLVER ESTE PROBLEMA! ..80	
VIAS DE ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS EM GRANDES ANIMAIS	80

MEDICINA, NUTRIÇÃO, SAÚDE E BEM ESTAR

ARTETERAPIA UTILIZANDO O CROCHÊ COMO FERRAMENTA: APRENDENDO OS PONTOS BÁSICOS	80
BANCO DE ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	80
CONVIVENDO COM TRANSTORNOS MENTAIS E PERSONALIDADES DESTRUTIVAS: ESTRATÉGIAS DE AUTOPROTEÇÃO E SAÚDE	81
CUIDADOS COM O LAR	81
CUIDADOS ESSENCIAIS AO IDOSO: PELE E MOBILIDADE	81
FENG SHUI CASA VIVA.....	81
INTELIGÊNCIA EMOCIONAL (SENAR MINAS)	82
INTRODUÇÃO AO AYURVEDA: FUNDAMENTOS E ROTINAS PARA O BEM-ESTAR DIÁRIO	82
O PROFESSOR DA EDUCAÇÃO BÁSICA COMO AGENTE TRANSFORMADOR NA	

EDUCAÇÃO ALIMENTAR.....	82
PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: ASPECTOS NUTRICIONAIS.....	82
SAÚDE EMOCIONAL E AUTOCUIDADO (SENAR MINAS).....	83
TRATAMENTO DA ÁGUA NO MEIO RURAL	83
MÍDIAS SOCIAIS	
INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA PROMOÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS....	83
PREVENÇÃO CONTRA DESINFORMAÇÃO - FAKE NEWS	83
MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS	
CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DA BIOLOGIA E SALA MENDELEEV	83
CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DO PARAÍSO E SECRETARIA DE MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIA DA UFV	84
CIRCUITO DE MUSEUS - CIRCUITO DE MUSEUS - MUSEU DE CIÊNCIAS DA TERRA, HORTO BOTÂNICO E HERBÁRIO VIC	84
CIRCUITO DE MUSEUS - MUSEU HISTÓRICO E PINACOTECA E MUSEU DE ENTOMOLOGIA	84
CIRCUITO DE MUSEUS - CIRCUITO DE MUSEUS - PARQUE INTERATIVO DE BOTÂNICA E MUSEU DE ZOOLOGIA	84
OVINOCAPRINOCULTURA	
BOAS PRÁTICAS NA ORDENHA DE CABRAS LEITEIRAS	84
CAPRINOCULTURA LEITEIRA: ASPECTOS DA PRODUÇÃO E SEUS DERIVADOS ..	85
CRIAÇÃO DE CABRAS LEITEIRAS.....	85
CUIDADOS NA CRIA E RECRIA DE CAPRINOS	85
MANEJO NUTRICIONAL DE CAPRINOS.....	85
NUTRIÇÃO DE CABRITOS LEITEIROS.....	85
REPRODUÇÃO DE CAPRINOS	85
VERMINOSE EM OVINOS	86
PLANTAS MEDICINAIS	
HOMEOPATIA NA AGROECOLOGIA	86
PLANTAS MEDICINAIS	86
SABONETE MEDICINAL	86
PLANTIO E MANEJO FLORESTAL	
COMERCIALIZAÇÃO DE ÁRVORES, PALMEIRAS E ARBUSTOS ATRAVÉS DE TRANSPLANTE (SENAR MINAS).....	86
FENOLOGIA DE ESPÉCIES ARBÓREAS E O USO DE IMAGENS DE DRONE	87
MANEJO DE DOENÇAS DE PLANTAS (EPAMIG)	87
MANEJO DE SEMENTES DE ESPÉCIES FLORESTAIS NATIVAS.....	87
MANEJO DE TRILHAS SUSTENTÁVEIS (IEF)	87

MARCAÇÃO DE ÁRVORES MATRIZES PARA COLHEITA DE SEMENTES	87
PREPARO DE MUDAS FLORESTAIS PARA COMERCIALIZAÇÃO E USO NA PROPRIEDADE (SENAR MINAS)	88
PRODUÇÃO DE MUDAS DE ESPÉCIES FLORESTAIS NATIVAS (SENAR MINAS)	88
RESTAURAÇÃO DE MATAS CILIARES E RESERVA LEGAL	88
RESTAURAÇÃO FLORESTAL EM ÁREAS MINERADAS E DE COMPENSAÇÃO	88

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

CINEMA E IDENTIDADE LATINA: POSSÍVEIS PERSPECTIVAS PARA PENSAR A NATUREZA.....	88
CURSO BÁSICO DE LIBRAS: CONHECENDO O SUJEITO SURDO.....	89
DA IDEIA À FUNDAMENTAÇÃO: ORIENTAÇÕES PARA A ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA NO CAMPO EDUCACIONAL.....	89
EDUCAÇÃO E INTERPRETAÇÃO AMBIENTAL.....	89
ENTENDA O REGISTRO ESCOLAR DA UFV: UM GUIA PRÁTICO PARA PRODUTORES RURAIS	89
ESCRITA ACADÊMICA E CIENTÍFICA: NORMATIZAÇÃO E ESTRATÉGIAS PARA INICIANTES NO UNIVERSO DA PESQUISA	89
GEOPOÉTICA: COMO A NATUREZA SE COMUNICA COM A GENTE?	90
GERENCIAMENTO BIBLIOGRÁFICO COM MENDELEY.....	90
LUDICIDADE E ALFABETIZAÇÃO: CONSTRUÇÃO DE JOGOS PARA APOIAR A APRENDIZAGEM.....	90

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

ANÁLISE SENSORIAL E CLASSIFICAÇÃO DE CACHAÇAS (SENAR MINAS)	90
A CULTURA DO CHÁ NO JAPÃO (IMA)	91
BARISTA (SENAR MINAS).....	91
BARISTA - OFICINA (SENAR MINAS)	91
BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA E CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE CRU.....	91
CACHAÇA - PROCESSO ARTESANAL DE FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO DA CACHAÇA DE QUALIDADE (EMATER-MG)	92
CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARCAÇAS BOVINAS	92
COMO CALCULAR OS VALORES NUTRICIONAIS PARA RÓTULOS DE ALIMENTOS...	92
CONSERVAS DE PIMENTA (EMATER-MG).....	92
DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)	92
DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE QUEIJOS (SENAR MINAS).....	93
DEGUSTAÇÃO COMENTADA E ANÁLISE SENSORIAL DE CACHAÇA (SENAR MINAS).....	93
DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARÇA BOVINA.....	93
DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARÇA OVINA E CAPRINA.....	93
DOCE DE BANANA EM MASSA: TRANSFORMANDO A FRUTA COM QUALIDADE...	93
ELABORAÇÃO DE BEBIDAS PLANT-BASED À BASE DE GRÃOS GERMINADOS: TEORIA E PRÁTICA.....	94

FABRICAÇÃO DE TORRESMO À PURURUCA (SENAR MINAS)	94
GELEIA DE LARANJA COM PIMENTA (EMATER-MG).....	94
GELEIA DE LARANJA: TRANSFORMANDO A FRUTA	94
INTRODUÇÃO À CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS).....	95
INTRODUÇÃO À TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS).....	95
MATURAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS (SENAR MINAS).....	95
PREVENÇÃO DE RISCOS DE EXPLOSÕES EM FÁBRICAS DE RAÇÃO E UNIDADES ARMAZENADORAS DE GRÃOS	96
PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS - CARNE DE LATA (SENAR MINAS)	96
PROCESSAMENTO DE DOCE DE LEITE PASTOSO	96
PROCESSAMENTO DE QUEIJO MINAS FRESCAL	96
PROCESSAMENTO DE RICOTA	97
PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCARES (SENAR MINAS).....	97
PRODUÇÃO ARTESANAL DE BOLO À BASE DE HORTALIÇA (EMATER-MG)	97
PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUITANDAS MINEIRAS (SENAR MINAS)	97
PRODUÇÃO DE CACHAÇA: DA CANA AO COPO (IMA).....	98
PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE (SENAR MINAS)	98
PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE EM PASTA E EM BARRA (SENAR MINAS)	98
PRODUÇÃO DE IOGURTE GREGO, NATURAL, BOURSIN, PETIT SUISSE (SENAR MINAS).....	98
PRODUÇÃO DE LINGUIÇA MINEIRA TRADICIONAL, COM QUEIJO, TOMATE SECO, COM JILÓ E DEFUMADA (SENAR MINAS)	99
PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO (SENAR MINAS)	99
PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL (SENAR MINAS)	99
PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL E RICOTA (SENAR MINAS)	99
PRODUÇÃO DE QUEIJO PARMESÃO (SENAR MINAS).....	100
PRODUÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO E PEPPERONI (SENAR MINAS)	100
PRODUTOS À BASE DE CAFÉ (EMATER-MG).....	100
RECEITAS CULINÁRIAS À BASE DE MEL (SENAR MINAS)	100
RECEITAS CULINÁRIAS À BASE DE CAFÉ (SENAR MINAS)	101
REDE ANIMA MINAS - POTENCIAL DE COPRODUTOS LÁCTEOS: MANTEIGAS ARTESANAIS E RECEITAS COM LEITELHO	101
REDE ANIMA MINAS: SABERES E RECEITAS COM ORA-PRO-NÓBIS	101
ROCAMBOLE DE FRANGO E DESOSSA DE PEÇAS DE FRANGO (SENAR MINAS) ...	101
SMOOTHIE: BEBIDA CREMOSA	101
TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE BALA DE GOMA	102
TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE SORVETES.....	102
TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS).....	102
VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: DO CAMPO À MESA	102

PRODUÇÃO ARTESANAL E CONSERVAÇÃO DO VESTUÁRIO

CONFECÇÃO DE FLORES DE FITA DE CETIM (EMATER-MG).....	103
CURSO INICIAL DE BORDADO - PONTOS LIVRES (EMATER-MG).....	103
DECOUPAGEM EM MDF (EMATER-MG).....	103
PONTILHISMO EM VIDRO PARA INICIANTES (EMATER-MG)	103
PONTO CRUZ PARA INICIANTES (EMATER-MG).....	103
PRODUÇÃO ARTESANAL DE PAPEL COM FIBRAS DE BANANEIRA	104

SUINOCULTURA

ASPECTOS PRÁTICOS NA COLETA E ENVIO DE MATERIAL BIOLÓGICO DE SUÍNOS PARA DIAGNÓSTICO LABORATORIAL	104
BIOTECNOLOGIAS NA REPRODUÇÃO DE SUÍNOS	104
MANEJO DE PORCAS E LEITÕES NA MATERNIDADE.....	104
MELHORAMENTO DE SUÍNOS: RAÇAS E CRUZAMENTOS	104
NUTRIÇÃO E MANEJO DE SUÍNOS NA CRECHE	105
REPRODUÇÃO DE MACHOS SUÍNOS.....	105
TÉCNICA DE NECRÓPSIA EM SUÍNOS	105

TURISMO

DESVENDANDO O TURISMO RURAL: CONCEITOS E OPORTUNIDADES (EMATER- MG).....	105
TURISMO RURAL 4.0: FERRAMENTAS CRIATIVAS E INOVAÇÃO (EMATER-MG)	105

CONVERSAS COM ESPECIALISTAS

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE A PRODUÇÃO DE MARACUJÁ - DIVERSIFICAÇÃO E RENDA	106
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE APICULTURA E MELIPONICULTURA ...	106
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CITRICULTURA	106
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE FORMIGAS, CUPINS E PRAGAS DE PRODUTOS ARMAZENADOS	106
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE CAFÉ, FEIJÃO, MILHO E SOJA	106
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS	107
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS E DE PLANTAS ORNAMENTAIS	107
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE MANEJO DO SOLO VISANDO DISPONIBILIDADE DE ÁGUA PARA CULTURA DO CAFÉ.....	107
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE O ABACATE - OPORTUNIDADE DE DIVERSIFICAÇÃO E RENDA	107
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE REPRODUÇÃO DE EQUÍDEOS.....	107
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE SUPLEMENTAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO	107
CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE TRATOS CULTURAIS DO COFFEA ARABICA	107

CURSOS

ADMINISTRAÇÃO, ANÁLISE DE CUSTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

CERTIFICAÇÃO FAIRTRADE: ALTERNATIVA PARA PEQUENOS PRODUTORES RURAIS

Conteúdo: Contextualização sobre Comércio Justo; sistema Fairtrade e CLAC; o papel da Associação das Organizações de Produtores Fairtrade do Brasil (BRFAIR); relatos de experiências de organizações certificadas; projeto “UFV pelo Comércio Justo”; dúvidas e Esclarecimentos.

Número do curso: 3

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LAYON CARLOS CEZAR

Turma 1: 60 vagas

Segunda 14/07: manhã

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 Canvas.

Número do curso: 1

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FRANCYLARA MIRANDA DE CASTRO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: manhã

Turma 2: 30 vagas

Sexta 18/07: tarde

COOPERATIVISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA: A CONSTRUÇÃO DE ALTERNATIVAS DIVERSAS DE TRABALHO

Conteúdo: Compreensão do Cooperativismo e da Economia Solidária como modelos viáveis e possíveis de serem implementados frente ao avanço da precarização das relações de trabalho, tendo como referência o contexto de povos e comunidades tradicionais.

Número do curso: 136

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MIRIAN DE FREITAS DA SILVA RAMOS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: manhã

CRÉDITO RURAL: MECANISMOS DE ACESSO E EXIGÊNCIAS PARA OS PRODUTORES

Conteúdo: Entendimento e atuação nas oportunidades de crédito disponíveis; o mercado de crédito rural no Brasil e os benefícios para produtores; linhas de crédito; exigências legais das instituições financeiras; seguro agrícola.

Pré-requisito: ensino fundamental completo.

Número do curso: 9

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LEONARDO DUARTE PIMENTEL

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

CRÉDITO RURAL: O QUE VOCÊ PRECISA SABER PARA SER BENEFICIADO

Conteúdo: Entender e utilizar de forma eficaz as diversas opções de crédito rural disponíveis, desde os conceitos básicos até a gestão eficiente dos financiamentos agrícolas, para otimizar a produção e expandir suas atividades no campo

Número do curso: 163

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RODRIGO FORTES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

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: 220

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: tarde

GESTÃO E FUNCIONAMENTO DE COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES

Conteúdo: Vantagens e Desvantagens entre Associação e Cooperativa Gerenciamento do negócio coletivo; governança - conselhos de administração e fiscal; financeiro - fluxo de caixa e balanço patrimonial; estratégico - visão de futuro e projeção do negócio; prestação de contas e assembleia geral.

Pré-requisito: ensino fundamental completo.

Número do curso: 60

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: PABLO MURTA BIAIO ALBINO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: 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: 318

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Segunda 14/07: 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: 319

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Quarta 16/07: 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: 320

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Sexta 18/07: 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: 321

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Quinta 17/07: 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: 322

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

ADUBAÇÃO**AGRICULTURA ORGÂNICA (EMATER-MG)**

Conteúdo: Princípios da Agricultura Orgânica; Legislação; Técnicas de Produção; Certificação; Mercado

Número do curso: 222

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FERNANDO CASSIMIRO TINOCO FRANCA

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

ANÁLISE DE SOLO E RECOMENDAÇÃO DE CORRETIVOS E FERTILIZANTES

Conteúdo: Fundamentos da Análise de solo; interpretação da análise de solo; necessidade de calagem e recomendação de adubação

Número do curso: 138

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: EDSON MARCIO MATTIELLO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

FERTILIZANTES E FERTILIZAÇÃO

Conteúdo: Fontes de Nutrientes para as plantas, características dos fertilizantes, escolha de fertilizantes para diferentes tipos de solo e cultivos

Número do curso: 140

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: EDSON MARCIO MATTIELLO

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: manhã

PRODUÇÃO DE ADUBOS E PRODUTOS PARA CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS - BIOINSUMOS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Importância socioeconômica, ambiental e cultural dos bioinsumos; Conceito de bioinsumo; Diferentes tipos de bioinsumos; Diferentes formas de utilização; Preparo de bioinsumos na propriedade, legislação; Produção de dois tipos de bioinsumos (EM e Bokashi).

Número do curso: 364

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: EDUARDO ELIAS DA SILVA SANTOS

Turma 1: 12 vagas

Sexta 18/07: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE COMPOSTO ORGÂNICO

Conteúdo: Fundamentos da compostagem como técnica sustentável para o reaproveitamento de resíduos orgânicos; tipos de compostagem (aeróbica e anaeróbica); escolha e proporção adequada de materiais (carbono e nitrogênio); montagem e manejo de composto orgânico.

Número do curso: 33

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

RECOMENDAÇÃO DE ADUBAÇÃO PARA CULTIVO ORGÂNICO DE HORTALIÇAS

Conteúdo: Introdução à fertilidade do solo em sistemas orgânicos; normas e legislação da agricultura orgânica; interpretação de análise de solo e recomendação de adubação; adubos permitidos; planejamento da adubação orgânica; elaboração de planos de manejo da fertilidade do solo em propriedades orgânicas

Número do curso: 38

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

AMBIÊNCIA RURAL E CLIMATOLOGIA

MATERIAIS DE COBERTURA PARA INSTALAÇÕES AGRÍCOLAS: SUSTENTABILIDADE, CONFORTO E EFICIÊNCIA

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

Número do curso: 72

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 18/07: tarde

MEDINDO CHUVA COM UM PLUVIÔMETRO ARTESANAL - CONSTRUÇÃO E USO

Conteúdo: Como construir o pluviômetro; material; montagem; instalação; medições e anotações.

Pré-requisito: Saber calcular.

Número do curso: 87

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HERLY CARLOS TEIXEIRA DIAS

Turma 1: 10 vagas

Sexta 18/07: tarde

RESFRIAMENTO TÉRMICO DE VACAS: TECNOLOGIAS E APLICAÇÕES EM COMPOST BARN

Conteúdo: Conforto térmico e bem-estar animal; instalações Compost Barn; ambiência e climatologia aplicadas a tipologia construtiva na bovinocultura de leite; resfriamento evaporativo de bovinos; recursos hídricos e energéticos para resfriamento; estudo de caso: benefícios e desafios do resfriamento de vacas.

Número do curso: 78

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

ANIMAIS SILVESTRES**CONFLITOS ENTRE HUMANOS E MAMÍFEROS SILVESTRES NA ZONA RURAL DE MINAS GERAIS: DESAFIOS E SOLUÇÕES**

Conteúdo: Diversidade de mamíferos no Brasil e na Zona da Mata mineira; conflitos e interações; carnívoros predadores; importância ecológica dos mamíferos; principais zoonoses (doenças) transmitidas; conceito de "Uma Só Saúde"

Número do curso: 49

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GUILHERME SINICIATO TERRA GARBINO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: tarde

TÓPICOS EM CONSERVAÇÃO DA FAUNA SILVESTRE E MANEJO DA FAUNA NA REGULIZAÇÃO AMBIENTAL (IEF)

Conteúdo: Introdução ao manejo de fauna silvestre; legislação aplicada; centros de triagem de animais silvestres: resgate, apreensão, reabilitação, destinação, entre outros; áreas de soltura de animais silvestres; autorização de manejo no licenciamento ambiental: modalidades e procedimentos administrativos.

Número do curso: 288

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LETICIA DORNELAS MORAES

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: tarde

AUTOMAÇÃO EM SISTEMAS RURAIS

ANÁLISE DE DADOS COM O USO DE PROGRAMAÇÃO EM PYTHON

Conteúdo: Fundamentos da linguagem Python para dados; uso de bibliotecas; manipulação de bases de dados; aplicação técnicas de visualização gráfica; noções básicas de estatística descritiva; interpretação de correlações e padrões nos dados; construção de relatórios e dashboards.

Pré-requisito: Ter familiaridade com o uso básico de computadores e noções introdutórias de estatística

Número do curso: 59

Carga horária: 6 teóricas; 6 práticas

Coordenação: FABRICIO DE ASSIS CAMPOS VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã

COMO UTILIZAR DRONES E IMAGENS DE SATÉLITES NO MANEJO E MONITORAMENTO DE PASTAGENS?

Conteúdo: Tecnologias de sensoriamento remoto; aplicações no manejo de pastagens; sensores; índices de vegetação; processamento de imagens; planejamento e simulação de voo; aplicativos disponíveis.

Número do curso: 161

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA HELENA MARTINS CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: tarde

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; 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.

Número do curso: 314

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: DIEGO FIALHO PACHECO

Turma 1: 8 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: manhã

Turma 2: 8 vagas

Quarta 16/07: tarde

Quinta 17/07: manhã e tarde

Sexta 18/07: manhã e tarde

INTRODUÇÃO À INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL APLICADA

Conteúdo: Fundamentos da Inteligência Artificial; inteligência artificial nas ciências agrárias, ambientais e florestais; ferramentas acessíveis de inteligência artificial; miniprojeto guiado.

Pré-requisito: Familiaridade com o computador e uso de internet. Noções básicas de programação de computadores.

Número do curso: 100

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: DANIEL LOUZADA FERNANDES

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

OPERAÇÕES BÁSICAS E AEROLEVANTAMENTO COM DRONES DE ASA ROTATIVA

Conteúdo: Legislação, aplicações e tipos de drones; prática de pilotagem; planejamento e execução de operação prática de aerolevanteamento; metodologias para correção do posicionamento; processamento de produtos obtidos pelo aerolevanteamento; modelos digitais de superfície, ortomosaicos e índices de vegetação.

Número do curso: 27

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LUCAS DE PAULA CORREDO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Turma 2: 15 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

PECUÁRIA DIGITAL

Conteúdo: Introdução a 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: 198

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: RENATA VERONEZE

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: 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: 370

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 5 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Turma 2: 5 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

PROGRAMAÇÃO DE COMPUTADORES APLICADA À AGRICULTURA

Conteúdo: Fundamentos da programação em Python; bibliotecas para análise de dados; técnicas de processamento, transformação e visualização de dados; bases de dados agrícolas; projetos envolvendo processamento de dados aplicados à agricultura.

Pré-requisito: Noções básicas de programação de computadores.

Número do curso: 77

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MICHEL CASTRO MOREIRA

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: manhã e 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: 223

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADIR MONTEIRO DE CARVALHO

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: manhã

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

Conteúdo: Apresentar processo de certificação no IMA: normas (responsabilidade social, responsabilidade ambiental, rastreabilidade, gestão, biossegurança, nutrição das aves, Bem-Estar animal, sanidade avícola); infraestrutura e documentações exigidas; manejo; transporte e armazenamento e fluxo para obtenção do certificado e Selo; como certificar a produção; como atuar na realização de consultoria/assistência técnica.

Número do curso: 291

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAURÍCIO TEIXEIRA PONTES

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

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: 165

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: manhã e tarde

CRIAÇÃO DE FRANGOS E GALINHAS CAPIRAS

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

Número do curso: 166

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: ARELE ARLINDO CALDERANO

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã

CRIAÇÃO DE GALINHA CAIPIRA: DA TRADIÇÃO À RENTABILIDADE

Conteúdo: Capacitação voltada à criação semi-intensiva de galinhas caipiras, abordando manejo, nutrição, sanidade, reprodução e estratégias de comercialização, com foco na viabilidade econômica e na produção sustentável.

Número do curso: 113

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Terça 15/07: manhã

FATORES QUE AFETAM 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: 172

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: 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: 187

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

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

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

Número do curso: 295

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: THAÍS HELENA A. CUNHA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

BOVINOCULTURA**3º ENCONTRO DE PRODUTORES DE LEITE**

Conteúdo: Leite com Valor: a história de quem fez do curral um negócio de sucesso; Produção Leiteira em Diferentes Sistemas de Produção: dados, desempenho e decisão; Rebanho com Rumor: planejamento genético e produtivo para melhores resultados

Número do curso: 369

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO DE BARROS ABREU

Turma 1: 50 vagas

Quinta 17/07: tarde(13h)

BEM ESTAR DE VACAS LEITEIRAS: DÊ O BEM-ESTAR QUE SUA VACA QUER E ELA DARÁ O LEITE QUE VOCÊ QUER

Conteúdo: Bem estar de vacas leiteiras; estratégias e práticas simples e acessíveis para melhorar o conforto; trazendo mais saúde para o rebanho e mais lucro para a fazenda.

Número do curso: 106

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Segunda 14/07: manhã

BEZERRA FELIZ: COMO CONTROLAR A TRISTEZA PARASITÁRIA - VENHA SE ATUALIZAR NO ASSUNTO

Conteúdo: Pontos chaves do ciclo da tristeza parasitária bovina; demonstrando passo a passo as atuais estratégias para controlar as perdas e os prejuízos desta doença de rebanho.

Número do curso: 107

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Segunda 14/07: tarde

BEZERRAS: CUIDANDO DO FUTURO DA SUA FAZENDA

Conteúdo: Manejo inicial e colostragem eficiente; Nutrição e alimentação adequada de bezerras; Sanidade e prevenção de doenças; Monitoramento do crescimento e desenvolvimento.

Número do curso: 153

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: manhã

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, estudante da graduação ou pós graduação de Medicina Veterinária ou Zootecnia

Número do curso: 108

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSE DOMINGOS GUIMARAES

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: 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: 156

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCIANA NAVAJAS RENNÓ

Turma 1: 40 vagas

Terça 15/07: manhã

COMO ESCOLHER BONS TOUROS MELHORADORES

Conteúdo: Manejo de criações dos machos do nascimento a idade reprodutiva; puberdade e maturidade sexual, comportamento sexual; manejo reprodutivo individual e múltiplo; critérios de seleção de touros (genealogia, testes de progênie, capacidade de monta e genética clássica e genômica)

Número do curso: 111

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSE DOMINGOS GUIMARAES

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: tarde

CONTENÇÃO DE BOVINOS**Conteúdo:** Contenção Física de Bovinos de Leite**Número do curso:** 112**Carga horária:** 0 teóricas; 4 práticas**Coordenação:** MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA**Turma 1:** 10 vagas

Sexta 18/07: manhã

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:** 115**Carga horária:** 4 teóricas; 0 prática**Coordenação:** MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA**Turma 1:** 40 vagas

Segunda 14/07: tarde

ESTRATÉGIAS PARA INTENSIFICAR A PRODUÇÃO DE BOVINOS DE CORTE**Conteúdo:** Introdução; Principais pontos antes de intensificar a produção; Estratégias para intensificação da cria; Estratégias de intensificação na recria; Estratégias de intensificação na terminação.**Número do curso:** 171**Carga horária:** 4 teóricas; 0 prática**Coordenação:** CRISTINA MATTOS VELOSO**Turma 1:** 30 vagas

Quinta 17/07: tarde

FISIOLOGIA DA GESTAÇÃO E MANEJO NEONATAL EM BOVINOS**Conteúdo:** Introdução e Fisiologia da gestação em bovinos; Nutrição materna e Colostro; Manejo de bezerros e desempenho produtivo na cria; Pontos-chave; Conclusão.**Número do curso:** 173**Carga horária:** 4 teóricas; 0 prática**Coordenação:** CRISTINA MATTOS VELOSO**Turma 1:** 30 vagas

Terça 15/07: tarde

FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA BOVINOS DE CORTE**Conteúdo:** Conceitos, principais alimentos utilizados nas dietas de bovinos de corte. Introdução a tabela de composição de alimentos para ruminantes CQBAI 4.0. Introdução a plataforma de formulação e análise de dietas para bovinos de corte BR-CORTE 4.0. Aspectos práticos.**Pré-requisito:** Conhecimento básico em informática**Número do curso:** 175**Carga horária:** 2 teóricas; 2 práticas**Coordenação:** SIDNEI ANTÔNIO LOPES**Turma 1:** 30 vagas

Quinta 17/07: tarde

IATF NA BOVINOCULTURA DE LEITE: UMA FERRAMENTA PARA AUMENTAR O LUCRO

Conteúdo: Conceitos básicos e vantagens da IATF na pecuária leiteira; Protocolos hormonais e estratégias para vacas em lactação e novilhas; Manejo reprodutivo eficiente e fatores que influenciam o sucesso da IATF.

Número do curso: 176

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: 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: 117

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 40 vagas

Segunda 14/07: manhã

INDICADORES ZOOTÉCNICOS E ECONÔMICOS NA BOVINOCULTURA DE LEITE

Conteúdo: Conceitos básicos dos indicadores zootécnicos e econômicos; Importância para o gerenciamento da propriedade; Produção média de leite por vaca; Eficiência reprodutiva (taxa de concepção, intervalo entre partos); Receita e margem de lucro por litro de leite.

Número do curso: 178

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: manhã

INSTALAÇÕES PARA VACAS LEITEIRAS

Conteúdo: Tipos e características de instalações adequadas; Ambiência e conforto animal para aumento da produtividade; Planejamento e dimensionamento correto das instalações; Principais erros e acertos na construção e manejo de instalações.

Número do curso: 179

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: tarde

MANEJO DO SISTEMA COMPOST BARN PARA VACAS LEITEIRAS

Conteúdo: Conceitos e vantagens do sistema Compost Barn; Planejamento, dimensionamento e construção adequados; Manejo diário da cama e controle ambiental; Avaliação de desempenho produtivo e econômico do sistema.

Número do curso: 183

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã

MANEJO E TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA BOVINOCULTURA LEITEIRA

Conteúdo: Sistemas de produção de bovinos leiteiros; resíduos gerados na bovinocultura leiteira; leis e regulamentações para resíduos da produção animal; impactos ambientais dos resíduos; tipos de tratamentos de resíduos da bovinocultura leiteira; ferramentas de tomada de decisão para escolha do tratamento.

Número do curso: 71

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: tarde

MANEJO NUTRICIONAL PARA EFICIÊNCIA PRODUTIVA E REPRODUTIVA DE VACAS DE CORTE

Conteúdo: Importância do manejo nutricional de vacas de corte antes da estação reprodutiva, ao longo da gestação e após o parto. Uso de ferramentas práticas como a avaliação do escore de condição corporal como indicador nutricional e reprodutivo para vacas de corte.

Número do curso: 186

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDIA BATISTA SAMPAIO

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: 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: 188

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCIANA NAVAJS RENNÓ

Turma 1: 40 vagas

Quarta 16/07: manhã

MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE CORTE

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

Número do curso: 190

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DELVAN ALVES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE LEITE

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

Número do curso: 191

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DELVAN ALVES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

NOVILHAS: DIETAS QUE IRÃO AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE FUTURA

Conteúdo: Importância nutricional para o desenvolvimento das novilhas; Dietas balanceadas para ganho de peso eficiente; Estratégias para acelerar o desenvolvimento reprodutivo; Avaliação e monitoramento do desenvolvimento corporal e produtivo.

Número do curso: 192

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: tarde

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: 195

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã

PECUÁRIA DE CRIA - EFEITOS DA NUTRIÇÃO GESTACIONAL NO DESEMPENHO DE BEZERROS DE CORTE

Conteúdo: Apresentar panorama da pecuária de cria no Brasil, manejo nutricional em bovinos, programação fetal, fisiologia do crescimento, relação entre metabolismo materno e desempenho pós-natal, estratégias nutricionais para vaca de corte e bezerros, conclusão.

Número do curso: 197

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCIO DE SOUZA DUARTE

Turma 1: 40 vagas

Sexta 18/07: tarde

PLANEJAMENTO E PROJETO DE INSTALAÇÃO COMPOST BARN

Conteúdo: Conforto animal; planejamento, dimensionamento e implantação de instalações Compost Barn; materiais e equipamentos; viabilidade econômica e sustentabilidade do sistema; inovação e tecnologia voltados à produtividade e qualidade do leite; manejo de dejetos; controle ambiental; estudo de caso.

Número do curso: 74

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

PRÉ PARTO: COMO PREPARAR SUAS VACAS PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE

Conteúdo: Conceitos gerais sobre período seco e período pré-parto; Impactos econômicos e produtivos do manejo pré-parto inadequado; Fisiologia básica da vaca leiteira no período pré-parto; Uso de dietas aniônicas e balanço cátion-aniônico negativo (DCAD);- Monitoramento da condição corporal e escore metabólico.

Número do curso: 199

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: tarde

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: 123

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 40 vagas

Quarta 16/07: tarde

PRINCÍPIOS DE CONFORTO TÉRMICO E BEM-ESTAR NA BOVINOCULTURA LEITEIRA

Conteúdo: Conforto térmico e bem-estar animal; ambiência animal; sistemas de criação e conforto; manejo para redução do estresse térmico; indicadores de bem-estar e desconforto térmico; avaliação de condições ambientais; comportamento animal; ventilação, sombreamento e qualidade da cama.

Número do curso: 76

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA CAMPOS DE SOUSA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

PRODUÇÃO DE NOVILHAS PRECOSES PARA REPRODUÇÃO E ABATE

Conteúdo: Escolhas de grupos genéticos e estratégias nutricionais específicas para sistemas de produção intensivos, como foco em precocidade sexual de novilhas; e manejo nutricional para recria de fêmeas para terminação.

Número do curso: 203

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLAUDIA BATISTA SAMPAIO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: 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: 264

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ROGÉRIO JACINTO GOMES

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

QUALIDADE DO LEITE: DIMINUINDO O USO DE ANTIBIÓTICOS

Conteúdo: Importância da qualidade do leite e riscos do uso excessivo de antibióticos; Manejo preventivo e boas práticas para reduzir mastite; Alternativas e estratégias para reduzir o uso de antibióticos; Monitoramento da qualidade do leite e indicadores de sucesso.

Número do curso: 207

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 18/07: tarde

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 e considerações econômicas.

Número do curso: 208

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: manhã

RESFRIAMENTO DE VACAS LEITEIRAS: AUMENTO NA PRODUÇÃO E MELHORA NA REPRODUÇÃO

Conteúdo: Impactos do estresse térmico na produção e reprodução; Técnicas e sistemas de resfriamento adequados; Estratégias práticas para melhorar o conforto térmico; Avaliação dos benefícios econômicos e produtivos do resfriamento.

Número do curso: 212

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 18/07: manhã

SILAGEM DE MILHO: O ALIMENTO QUE NÃO PODE FALTAR PARA VACAS LEITEIRAS

Conteúdo: Importância e benefícios da silagem de milho; Técnicas para produção e colheita eficiente do milho; Processos adequados de ensilagem e armazenamento; Avaliação e qualidade nutricional da silagem.

Número do curso: 213

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã

TERMINAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO

Conteúdo: Abordar os principais pontos associados à terminação de bovinos em pastejo, desde o manejo até as características da ração a ser utilizada.

Número do curso: 215

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: HERLON MENEGUELLI ALHADAS

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

VACINAÇÃO DE REBANHOS LEITEIROS: SAIBA O CUSTO/ BENEFÍCIO E SALVE SEU ANIMAL ANTES QUE ELE ADOEÇA!

Conteúdo: Entender como investir na saúde do seu rebanho através da vacinação pode ser um grande negócio.

Número do curso: 130

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Sexta 18/07: tarde

VACINAS PARA BOVINOS LEITEIROS: ALÉM DAS OBRIGATÓRIAS, QUAIS USAR?

Conteúdo: Vacinas obrigatórias: quais são e por que são essenciais?; Vacinas opcionais recomendadas para rebanhos leiteiros; Protocolos e estratégias de vacinação eficientes; Avaliação econômica e benefícios sanitários da vacinação preventiva;

Número do curso: 216

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: tarde

VALE A PENA INVESTIR EM QUALIDADE DO LEITE?

Conteúdo: Leite: o que é qualidade do leite; como a melhoria na qualidade interfere na produção; remuneração por qualidade.

Número do curso: 131

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã

CAFEICULTURA**ABORDAGENS PRÁTICAS NA PÓS-COLHEITA: PRODUÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE**

Conteúdo: Diagnóstico do potencial de qualidade; planejamento de colheita; boas práticas no processamento do café; tecnologias de fermentação de café; boas práticas de secagem em terreiros e secadores; cuidados no armazenamento do café; impacto da pós-colheita na qualidade do café.

Número do curso: 68

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LUANA HAEBERLIN

Turma 1: 20 vagas

Sexta 18/07: 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 e manejo de coberturas de solos.

Número do curso: 225

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

CAFÉS ESPECIAIS E CERTIFICAÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: Conceitos ligados à produção de cafés especiais, bem como protocolos de certificação aplicáveis a cafeicultura; exemplo de caso de sucesso na produção de cafés especiais e seu impacto na vida da família produtora; e troca de experiências dos participantes.

Número do curso: 227

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANTONIO FERNANDO TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 18/07: 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: 219

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 40 vagas

Quinta 17/07: manhã

CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ: AVALIAÇÃO E PREVENÇÃO DE DEFEITOS (EMATER-MG)

Conteúdo: Classificação Geral do café; Benefícios do grão cru; Categorias e Subcategorias; Grupos de café; Classe; Tipos de defeitos; Tabela de Classificação; Tabela equivalência dos defeitos; Conhecer os defeitos do café, pontuação e prevenção.

Número do curso: 228

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: PAULO CÉSAR DE ASSIS PIRES

Turma 1: 16 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

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.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 308

Carga horária: 20 teóricas; 20 práticas

Coordenação: CARLINDO ROSA LOURES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: manhã e tarde

Quinta 17/07: manhã e tarde

Sexta 18/07: 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: 309

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HENRIQUE FREDERICO SANTOS

Turma 1: 8 vagas

Segunda 14/07: manhã

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

Conteúdo: Importância custo produção aspectos gerais; particularidades dos custos na cafeicultura; metodologias e componentes do custo de produção; custo fixo x custo variável COE,COT,CT; insumos depreciação custo oportunidade; exemplos práticos; custos de implantação e produção; indicadores econômicos.

Número do curso: 8
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: ADRIENE WOODS PEDROSA

Turma 1: 15 vagas
 Segunda 14/07: manhã
Turma 2: 15 vagas
 Segunda 14/07: tarde

CUIDADOS PARA SE OBTER UM CAFÉ DE QUALIDADE

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: 10
Carga horária: 3 teóricas; 1 prática
Coordenação: ADRIENE WOODS PEDROSA

Turma 1: 15 vagas
 Terça 15/07: 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 17/07: manhã

GESTÃO DA PROPRIEDADE CAFEIEIRA (EMATER-MG)

Conteúdo: Noções básicas sobre função de nutrientes, fisiologia de plantas, relação custo/benefício de adubos, formulações e fontes.

Número do curso: 237
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas
 Quarta 16/07: manhã

IRRIGAÇÃO DO CAFEIEIRO (EMATER-MG)

Conteúdo: Será abordado os aspectos gerais da irrigação do cafeeiro, sua importância, limitações, benefícios e desafios antes da instalação e durante a utilização da irrigação na propriedade.

Número do curso: 241
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: RAFAEL MACEDO DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas
 Sexta 18/07: manhã

MANEJO DO CAFÉ CONILON E ROBUSTA PARA ALTA PRODUTIVIDADE (EMATER-MG)

Conteúdo: Conceitos básicos do café Conilon Irrigado, preparo do solo e plantio, manejo de irrigação, adubação, condução da lavoura e principais novidades do setor.

Número do curso: 243

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GUSTAVO GONÇALVES DE OLIVEIRA

Turma 1: 40 vagas

Quarta 16/07: manhã

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

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

Número do curso: 244

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADENILSON MENDES CHAVES

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: 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: 245

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADENILSON MENDES CHAVES

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: tarde

MECANIZAÇÃO DE PROPRIEDADES CAFEIEIRAS EM REGIÃO DE MONTANHAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Noções básicas sobre mecanização, máquinas e implementos, recursos necessários, vantagens da mecanização.

Número do curso: 247

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

MERCADO DE CAFÉ (EMATER-MG)

Conteúdo: Estoques, produção, oferta e consumo de cafés no mercado mundial.

Número do curso: 248

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

MÉTODO PDCA NA GESTÃO DA CAFEICULTURA FAMILIAR

Conteúdo: PDCA; conceitos básicos e aplicação; PDCA na gestão da cafeicultura e a melhoria da qualidade; Casos práticos das Matas de Minas.

Pré-requisito: ensino fundamental completo.

Número do curso: 61

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Quinta 17/07: tarde

MICROTERRACEAMENTO DAS LAVOURAS CAFEEIRAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Introdução ao Manejo e Conservação de Solos e Água, Planejamento e Instalação do Microterraço, Contenção do Solo Revolvido, Avaliação do Aumento de Captação e Infiltração de Água, Mecanização em Microterraços e Benefícios em Relação as Mudanças Climáticas

Número do curso: 249

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CRISTIANO ALBERTO SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã e 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: 252

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ALESSANDRA PAIVA RIBEIRO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: tarde

PODA DO CAFEIEIRO

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: 221

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

PODA DO CAFEIEIRO: MANEJO E ASPECTOS PRÁTICOS (EMATER-MG)

Conteúdo: Tipos de podas, época de poda, nutrição em áreas podadas, sistemas de poda, manejo e condução de lavouras podadas e debate com aspectos práticos observados no período de trabalho na extensão rural.

Número do curso: 253

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: THIAGO BRAGA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

PRODUÇÃO DE 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: 279

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WALDENIA DE MELO MOURA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 17/07: manhã

PRODUÇÃO DE CAFÉ ORGÂNICO (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: 280

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WALDENIA DE MELO MOURA

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã

SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ-FRUTÍFERAS EM TERRAÇOS AGRÍCOLAS

Conteúdo: Construção e estabilização de terraços agrícolas; manejo de café e frutíferas em terraços agrícolas, mecanização da lavoura; solo e água

Número do curso: 142

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: EDSON MARCIO MATTIELLO

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã

VARIEDADES DE CAFÉ (EMATER-MG)

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

Número do curso: 271

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: REGIVALDO MOREIRA DIAS

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: 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: 133

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARLIANE DE CÁSSIA SOARES DA SILVA

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

CONSERVAÇÃO DO SOLO E DA ÁGUA

CONSERVAÇÃO DE NASCENTES

Conteúdo: Entendendo a bacia hidrográfica; áreas de recarga; algumas técnicas de conservação de solo e água; medição do nível do lençol freático; medição da vazão.

Pré-requisito: Possibilidade de caminhar no campo; saúde em dia para suportar a caminhada; usar chapéu, bota, e protetor solar. Levar água para beber.

Número do curso: 82

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: HERLY CARLOS TEIXEIRA DIAS

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: tarde

TRATAMENTO DO ESGOTO DOMÉSTICO NO MEIO RURAL ATRAVÉS DA FOSSA ECOLÓGICA TEVAP (EMATER-MG)

Conteúdo: Saneamento ambiental; importância do tratamento de esgoto; o que é tanque de evapotranspiração Tevap; vantagens em relação a outros sistemas; evapotranspiração; capilaridade; estrutura do solo; fotossíntese; atividade microbiológica; etapas de construção; solo não é sumidouro.

Número do curso: 269

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JANE TEREZINHA DA COSTA PEREIRA LEAL

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: tarde

CONTROLE DE PRAGAS**APRENDA A REALIZAR O CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS NA CULTURA DO FEIJÃO**

Conteúdo: Prejuízos causados pelas plantas daninhas no feijoeiro e como controlá-las.

Número do curso: 5

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FRANCISCO CLÁUDIO LOPES FREITAS

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

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: 90

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑO

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã

Turma 2: 25 vagas

Quarta 16/07: tarde

CONTROLE DE FORMIGAS CORTADEIRAS

Conteúdo: Identificação; bioecologia e controle de formigas cortadeiras em cultivos e sistemas florestais.

Número do curso: 91

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑO

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: tarde

Turma 2: 25 vagas

Quarta 16/07: manhã

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: 92

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑO

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: tarde

Turma 2: 25 vagas

Quarta 16/07: manhã

CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS

Conteúdo: Conhecimento das pragas de hortaliças; identificação e diferenciação de organismos benéficos; levantamento populacional dessas pragas na lavoura; realização de controle; meios de controle e como utilizá-los.

Número do curso: 93

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã

Turma 2: 25 vagas

Quarta 16/07: 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: 94

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 25 vagas

Terça 15/07: tarde

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: 95

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 25 vagas

Terça 15/07: tarde

CURSO DE BOAS PRÁTICAS NO USO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS

Conteúdo: Boas práticas no manuseio, armazenamento e descarte de defensivos agrícolas; quais são esses produtos; tipos, classificação e medidas de segurança.

Número do curso: 18

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RICARDO ALCANTARA DE LA CRUZ

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: tarde

FUNGOS ENTOMOPATOGÊNICOS NO CONTROLE DE INSETOS-PRAGA

Conteúdo: Fungos entomopatogênicos e sua importância no controle de pragas; técnicas de controle biológico e os principais produtos disponíveis no mercado; técnicas de produção/formulação e o uso desses organismos em pequena escala.

Número do curso: 96

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: SIMON LUKE ELLIOT

Turma 1: 24 vagas

Terça 15/07: manhã

FUNGOS ENTOMOPATOGÊNICOS PARA O CONTROLE DE CARRAPATOS: SELEÇÃO E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA

Conteúdo: Diversidade e morfologia dos fungos entomopatogênicos; coleção de culturas de fungos entomopatogênicos do Laboratório de controle microbiano; uso desses fungos no controle de pragas de importância médica; interação dos fungos com artrópodes.

Número do curso: 97

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIMON LUKE ELLIOT

Turma 1: 24 vagas

Segunda 14/07: manhã

IDENTIFICAÇÃO DE INJÚRIAS DE HERBICIDAS EM CULTURAS AGRÍCOLAS

Conteúdo: Identificação de injúrias de herbicidas em diversas culturas agrícolas; seletividade, posicionamento e mecanismos de ação; utilização adequada destas moléculas no manejo agrícola.

Número do curso: 21

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LARYSSA BARBOSA XAVIER DA SILVA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 17/07: tarde

MANEJO DE PLANTAS DANINHAS DE DIFÍCIL CONTROLE

Conteúdo: Identificação de plantas daninhas de difícil controle buva, pé de galinha, amargoso, vassourinha de botão, etc; causas de falhas no uso de herbicidas; prevenção da resistência e aplicação de estratégias integradas de manejo para reduzir seus impactos nas lavouras.

Número do curso: 23

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RICARDO ALCANTARA DE LA CRUZ

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: tarde

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: 246

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: 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: 263

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: NAYRON VILELA DIOGO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: tarde

TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DE PRODUTOS AGRÍCOLAS 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 gás ozônio no controle de insetos-praga e microrganismos em grãos.

Número do curso: 80

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARCUS VINÍCIUS DE ASSIS SILVA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

USO DE BIOINSUMOS NO MANEJO DE DOENÇAS DE PLANTAS (EPAMIG)

Conteúdo: Conceito de bioinsumos; legislação da multiplicação on farm; tipos de bioinsumos utilizados no manejo de doenças de plantas; controle biológico de doenças de plantas; multiplicação de fungos como agente de controle biológico.

Número do curso: 282

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã

CRIAÇÃO DE ABELHAS

ABELHAS NA POLINIZAÇÃO DE CULTURAS

Conteúdo: Importância da polinização; principais espécies de abelhas sociais; principais culturas demandantes; sistemas de produção; manejo de ninhos.

Número do curso: 50

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: GUSTAVO FERREIRA MARTINS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: manhã

CERTIFICAÇÃO DE MEL (IMA)

Conteúdo: Apresentar o processo de certificação do IMA: Normas (responsabilidade socioambiental; rastreabilidade; gestão; instalações e documentações; manejo; sanidade; bem-estar animal; nutrição; processamento; armazenamento e transporte); como certificar a produção; como atuar na realização de consultoria/assistência técnica.

Número do curso: 292

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAURÍCIO TEIXEIRA PONTES

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

INICIALIZAÇÃO EM APICULTURA (EMATER-MG)

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

Número do curso: 239

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: NILTON CELIO MARTINS

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã

MANEJO DE COLÔNIAS DE ABELHAS EM ÉPOCAS FRIAS

Conteúdo: Sazonalidade da produção nas abelhas africanizadas e das abelhas sem ferrão (ASF); sinais de falta de alimento; tipos de dietas; dietas específicas para cada espécie.

Número do curso: 52

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CAROLINA GONCALVES SANTOS

Turma 1: 10 vagas

Quinta 17/07: tarde

NUTRIÇÃO DE ABELHAS E PRODUÇÃO INTENSIVA

Conteúdo: Alimentação das abelhas; anatomia do sistema digestivo; papel da microbiota; pólen; néctar; tipos de flora; suplementação alimentar; manejo de ninhos.

Número do curso: 53

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: GUSTAVO FERREIRA MARTINS

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã

PRÓPOLIS: DA COLMEIA A SAÚDE - PRODUÇÃO, USO E OPORTUNIDADES

Conteúdo: Introdução à própolis; processo de produção pelas abelhas; funções da própolis na colmeia; tipos de própolis e suas características; composição química e propriedades biológicas; usos tradicionais e modernos da própolis; coleta, armazenamento e boas práticas de manejo; potencial econômico; mercado da própolis.

Número do curso: 54

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CAROLINA GONCALVES SANTOS

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: tarde

CRIAÇÃO DE BÚFALOS**PRODUÇÃO DE BÚFALOS DE CORTE E DE LEITE**

Conteúdo: Bubalinocultura no Brasil e no Mundo; Potencial do búfalo doméstico para produção de carne e leite; A carne e o leite bubalino, O mercado da carne e do leite bubalino; Aspectos do manejo alimentar, reprodutivo e sanitário do búfalo doméstico; Bem estar e sustentabilidade da produção bubalina.

Número do curso: 201

Carga horária: 8 teóricas; 0 prática

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

CRIAÇÃO DE COELHOS**PRODUÇÃO DE COELHOS**

Conteúdo: Introdução à cunicultura, espécies utilizadas na produção, nutrição e alimentação de coelhos, acasalamento e reprodução de coelhos, manejo reprodutivo, manejo de láparos, crescimento e terminação, sistemas de produção de coelhos.

Número do curso: 202

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LEANDRO SANTOS COSTA

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: tarde

criação de peixes

2º WORKSHOP ESTADUAL DE AQUICULTURA ORNAMENTAL - ZONA DA MATA MINEIRA: LÍDER NACIONAL (IMA)

Conteúdo: Peixes ornamentais, a mais nova cadeia produtiva do agronegócio mineiro; uma mudança na realidade de produção dos peixes ornamentais; nova proposta para utilização de esterco na piscicultura ornamental; programa de Certificação e ao final mesa redonda.

Número do curso: 289

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARIA JOSÉ NOVAES FIRMO

Turma 1: 100 vagas

Segunda 14/07: tarde (13h)

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PEIXES EM CATIVEIRO

Conteúdo: Composição nutricional das rações; exigências nutricionais específicas de espécies como tilápia, peixes redondos e surubins em diferentes fases de desenvolvimento; quantidade, frequência e horários de alimentação.

Número do curso: 46

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANA LÚCIA SALARO

Turma 1: 25 vagas

Quinta 17/07: manhã

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PEIXES ORNAMENTAIS

Conteúdo: Conceituar alimentação e nutrição; exigências nutricionais; tipos de alimentos; tipos de rações; manejo alimentar; carotenóides, pigmentação, respostas de estresse e sistema imune.

Número do curso: 47

Carga horária: 8 teóricas; 0 prática

Coordenação: JENER ALEXANDRE SAMPAIO ZUANON

Turma 1: 40 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

BOAS PRÁTICAS DE MANEJO NA PRODUÇÃO DE PEIXES

Conteúdo: Práticas e técnicas adotadas na produção de peixes; escolha do local de cultivo; infraestrutura e sistemas de cultivo; qualidade da água; manejo alimentar e nutrição; manejo ambiental; estratégias de sustentabilidade.

Número do curso: 48

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANA LÚCIA SALARO

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: tarde

COMO LUCRAR COM A PRODUÇÃO DE PEIXES ORNAMENTAIS: SUCESSO NA ZONA DA MATA MINEIRA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Histórico da atividade nas Matas de Minas; principais sistemas produtivos utilizados; critérios para iniciar a produção; planejamento da produção; avaliação de investimento e viabilidade econômica; principais espécies indicadas para iniciantes; introdução de novas espécies e novas raças.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 310

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUIDO SALARDANI FERNANDES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

CRIAÇÃO DE PEIXES EM SISTEMA DE RECIRCULAÇÃO - RAS (EPAMIG)

Conteúdo: Estratégias produtivas na piscicultura; conceito de RAS; componentes básicos do RAS; aplicações do RAS; espécies recomendadas; piscicultura conjugada; piscicultura integrada; dimensionamento do RAS em tanques suspensos; parâmetros zootécnicos e econômicos; simulações econômicas.

Número do curso: 274

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GIOVANNI RESENDE DE OLIVEIRA

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: manhã

PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES SUSPENSOS

Conteúdo: Introdução à piscicultura; sistemas de produção de peixes em tanque suspenso; qualidade de água; nutrição de peixes; espécies; manejo produtivo; despesca.

Número do curso: 204

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LEANDRO SANTOS COSTA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: tarde

PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES-REDE

Conteúdo: Aspectos Gerais; Principais espécies de peixes criadas em tanques-rede no Brasil; Local de implantação do empreendimento; Qualidade da água; Caracterização geral do sistema de criação de peixes em tanques-rede; Instalação dos Tanques-rede; Capacidade de Suporte; Biomassa Econômica

Número do curso: 205

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: RODRIGO FORTES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 18/07: tarde

PRODUÇÃO DE PEIXES PARA COMPETIÇÃO: BETTAS E GUPPY DE LINHAGEM (SENAR MINAS)

Conteúdo: Características biológicas e comportamentais dos bettas e guppies; principais sistemas produtivos utilizados; estratégias produtivas e seleção de reprodutores; principais raças e linhagens; padrões e cores e formatos para competição; preparação dos animais para exposição e competição.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 334

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUIDO SALARDANI FERNANDES

Turma 1: 12 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

REPRODUÇÃO DE CARPAS NISHIKIGOI E KINGUIOS: TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO E LUCRATIVIDADE (SENAR MINAS)

Conteúdo: Características biológicas e comportamentais das carpas; principais sistemas reprodutivos utilizados; tipos de desova; seleção de reprodutores; principais raças de carpas e kinguios; classificação e padronização de Nishikigoi; valorização dos animais comuns e selecionados.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 342

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUIDO SALARDANI FERNANDES

Turma 1: 12 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

CULTURA DA MACAÚBA

SISTEMAS DE PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DE MACAÚBA

Conteúdo: Sistemas de cultivo de macaúba para produção de óleo vegetal e farelos protéicos integrados com a pastagem; visita à estação experimental de Araponga-MG, observação dos cultivos de macaúba consorciados com pastagem e usina piloto de processamento.

Número do curso: 39

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: LUCILENE SILVA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

CULTURA DO TOMATE

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: 262

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

CULTURA DO TRIGO

PROGRAMA TRIGO UFV DO CAMPO À MESA

Conteúdo: Apresentação da importância da cultura do trigo no Brasil e no mundo; etapas do cultivo; principais doenças ensino de práticas básicas de identificação em campo; descrição das fases fenológicas da planta.

Pré-requisito: Uso de chapéu, protetor solar e roupas adequadas para campo.

Número do curso: 35

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MAICON NARDINO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

DIREITOS HUMANOS**POLÍTICAS DE ATENÇÃO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE**

Conteúdo: A construção social da infância: percurso histórico e relações societárias. Os direitos normativos para crianças e adolescentes na contemporaneidade. Criança, adolescente e família

Número do curso: 137

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RAISSA CRISTINA ARANTES

Turma 1: 40 vagas

Terça 15/07: tarde

VIOLÊNCIA DOMÉSTICA CONTRA A MULHER E VIOLÊNCIA DOMÉSTICA CONTRA CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Conteúdo: Conceitos e definições (definição de violência doméstica e familiar; tipos de violência; ciclo da violência e dinâmicas de poder; impactos na saúde física e mental das vítimas); legislação e proteção jurídica (lei Maria da Penha e suas inovações; Estatuto da Criança e do Adolescente; medidas protetivas e redes de apoio; papel do Ministério Público e da Justiça); contextos sociais e culturais que perpetuam a violência (sinais de alerta em mulheres, crianças e adolescentes; estratégias de prevenção e conscientização; importância da educação em direitos humanos e gênero); atendimento e acolhimento às vítimas (rede de proteção (Delegacias da Mulher, CREAS, CAPS); abordagem humanizada e escuta qualificada; encaminhamentos para saúde, assistência social e jurídica; apoio psicológico e grupos de acolhimento); desafios e enfrentamento (subnotificação e barreiras na denúncia; interseccionalidade (raça, classe, orientação sexual); políticas públicas e orçamento para combate à violência; papel da mídia e da sociedade na mudança de cultura).

Número do curso: 58

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCIENE RINALDI COLLI

Turma 1: 40 vagas

Quinta 17/07: tarde

EQUIDECULTURA**CASQUEAMENTO E FERRAGEAMENTO EQUINO**

Conteúdo: Curso teórico demonstrativo de casqueamento em Equinos: anatomia básica; biomecânica; avaliação de aprumos; erros comuns no casqueamento e ferrageamento.

Número do curso: 110

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

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: calça e sapato fechado.

Número do curso: 162

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: tarde

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: 116

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 40 vagas

Quinta 17/07: tarde

IDENTIFICAÇÃO DOS EQUÍDEOS - PELAGENS, RESENHA E 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; tipos de pelagens; resenha e particularidades.

Pré-requisito: calça e sapato fechado

Número do curso: 177

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: 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: 185

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

PRINCÍPIOS BÁSICOS DA EQUITACÃO

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

Pré-requisito: calça e sapato fechado.

Número do curso: 200

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

REPRODUÇÃO DE GARANHÕES

Conteúdo: Fisiologia e anatomia do sistema reprodutor de equinos; Coleta e avaliação seminal; Resfriamento e criopreservação do sêmen; Inseminação artificial em equinos.

Número do curso: 210

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: manhã

FORRAGICULTURA E PASTAGENS**COMO ESCOLHER O MELHOR CAPIM PARA SUA FAZENDA?**

Conteúdo: Caracterização morfológica e agrônômica dos principais capins; características específicas para facilitar a identificação no campo; alturas de manejo e métodos de pastejo recomendadas para cada planta; indicações para diferentes tipos de clima, animais, nível tecnológico e sistemas de produção.

Número do curso: 160

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA HELENA MARTINS CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: tarde

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: 170

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 35 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 35 vagas

Segunda 14/07: tarde

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: 174

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: manhã

FORMAÇÃO E MANEJO DE PASTAGENS (EMBRAPA)

Conteúdo: Causas da degradação de pastagens, escolha da forrageira, formação de pastagem e manejo de pastagens para produção animal.

Número do curso: 360

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: CARLOS AUGUSTO DE MIRANDA GOMIDE

Turma 1: 40 vagas

Sexta 18/07: manhã

INTEGRAÇÃO LAVOURA-PECUÁRIA COMO OTIMIZADORA DO USO DA TERRA NA ENTRESSAFRA

Conteúdo: Abordagem sobre a integração de forrageiras com culturas destinadas à produção de silagem, mostrando formas de estabelecimento e controle de plantas daninhas e o uso da área na entressafra para produção animal.

Número do curso: 180

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: tarde

IRRIGAÇÃO DE PASTAGEM E FORRAGEIRAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Introdução e conceitos; Planejamento e manejo de irrigação em pastagens; Cálculo de lâmina de água e frequência de irrigação; Boas práticas de manutenção e operação dos sistemas; Estratégias para redução de custos e aumento da produtividade; Uso de ferramentas de desenho.

Número do curso: 240

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOÃO PAULO SANTANA GUSMÃO

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: manhã

Turma 2: 30 vagas

Quarta 16/07: tarde

MANEJO DE CAPINEIRAS: COMO ESTABELECEER, MANEJAR E UTILIZAR A FORRAGEM PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL

Conteúdo: Abordagem da cultivares de capim-elefante a ser escolhida a ser estabelecida; demanda de mudas; aplicação de corretivos e fertilizantes; manejo da capineira; formas de utilização da capineira para alimentação animal.

Número do curso: 181

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: manhã

MILHO SILAGEM: DO PLANTIO AO COCHO (EMATER-MG)

Conteúdo: Histórico e Importância; Plantio; Tratos Culturais; Custo de produção; Colheita; Ensilagem; Uso de Aditivos; Utilização da silagem de Milho.

Número do curso: 250

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ALEX TRISTÃO CARDOSO PINTO COELHO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã e 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: 196

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: manhã

PLANTAS FORRAGEIRAS E DE COBERTURA PARA INTEGRAÇÃO LAVOURA-PECUÁRIA

Conteúdo: Benefícios da introdução de culturas forrageiras e plantas de cobertura em sistemas de produção de silagem e grãos; modo de implementação de consórcios com milho; identificação de manejo das plantas.

Número do curso: 30

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RAQUEL SANTIAGO BARRO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

PLANTIO DIRETO EM ÁREAS DE MILHO PARA SILAGEM

Conteúdo: Conceito de sistema de plantio direto (SPD); requisitos básicos do SPD; benefícios do SPD; limitações do SPD; uso do SPD em áreas de milho para silagem.

Número do curso: 32

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLEVER BRIEDIS

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

PRODUÇÃO DE SILAGEM: DA COLHEITA AO COCHO

Conteúdo: Abordar os conceitos e princípios básicos relacionados a produção de silagem; escolha da planta forrageira; etapas do processo de ensilagem, principais aditivos; tipos de silo e avaliação do perfil fermentativo e valor nutritivo de silagem.

Número do curso: 206

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ODILON GOMES PEREIRA

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: tarde

SILAGEM DE CAPIM ELEFANTE - BRS CAPIAÇU: DO PLANTIO AO COCHO (EMATER-MG)

Conteúdo: Importância do planejamento forrageiro; implantação de capineiras de BRS Capiáçu; manejo geral de capineira: controle de pragas e adubação; etapas de produção de silagem; alternativas para melhorar o processo fermentativo e reduzir as perdas na ensilagem; uso de silagem de BRS Capiáçu em dietas.

Número do curso: 267

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARTURO SIA ANDREAZZI

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: manhã

SISTEMAS SILVIPASTORIS COM AÇAIZEIRO E CAPIM-BRAQUIÁRIA

Conteúdo: Importância de sistemas silvipastoris. Implantação de sistema silvipastoril. Conforto térmico bovino. Diversificação de culturas e aumento de renda por área.

Número do curso: 214

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: KARINA GUIMARAES RIBEIRO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 18/07: manhã

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 e manejo de pastagens.

Número do curso: 268

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ROGÉRIO JACINTO GOMES

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

FRUTICULTURA

ABACATE - OPORTUNIDADE DE DIVERSIFICAÇÃO E RENDA

Conteúdo: Panorama da abacaticultura; escolha de áreas; mudas e plantio; manejo do pomar; nutrição e irrigação; pragas e doenças; colheita e pós-colheita; comercialização; integração com a cafeicultura; oportunidades de renda.

Número do curso: 4

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHAES DOS SANTOS

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

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; colheita e embalagem.

Número do curso: 6

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JACKSON MIRELLYS AZEVEDO SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

CACAU EM MINAS GERAIS: PRODUÇÃO, MANEJO E PÓS-COLHEITA

Conteúdo: Variedades e sistemas de propagação; Necessidades da cultura; Sistemas de produção (cabruca e a pleno sol); Implantação da lavoura e tratos culturais (poda, irrigação, correção do solo e adubação); Principais pragas e doenças; Beneficiamento e armazenamento das amêndoas; Comercialização.

Número do curso: 139

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GENELICIO CRUSOE ROCHA

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: manhã

CULTIVO DE CITROS: VARIEDADES-COPA, PORTA-ENXERTOS E MANEJO DE POMARES

Conteúdo: Variedades de citros; principais características e reconhecimento a campo; principais porta-enxertos de citros; aspectos gerais do manejo em citricultura.

Pré-requisito: uso de roupas e calçados compatíveis com atividades de campo.

Número do curso: 11

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: manhã

CULTURA DO MARACUJAZEIRO: TÉCNICAS PARA O SUCESSO NA INSTALAÇÃO DO POMAR

Conteúdo: Importância econômica e social do maracujazeiro no Brasil; cultivares e características agrônômicas; escolha e preparo da área; produção e seleção de mudas de qualidade; sistema de plantio e suporte; irrigação e fertirrigação na implantação; tratos culturais; pragas e doenças comuns na implantação.

Número do curso: 17

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHAES DOS SANTOS

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: 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 em Minas Gerais; aspectos socioeconômicos; mercado e comercialização; agroecologia X orgânicos; certificação; manejo e metodologia participativa de avaliação.

Número do curso: 235

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ GUSTAVO MARTINS DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

IDENTIFICAÇÃO E MANEJO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS EM CITROS

Conteúdo: Principais doenças em citros (laranjas, tangerinas, limões); principais sintomas de doenças importantes na citricultura; principais estratégias de manejo de doenças em citros.

Número do curso: 98

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: FRANKLIN JACKSON MACHADO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: tarde

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

Conteúdo: Técnicas fundamentais para serem adotadas na cultura do maracujá, desde a escolha da área, tipo de solo, adubações, podas, polinizações, irrigação, madeiramento e outras.

Número do curso: 238

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUIZ CARLOS LOBO PEREIRA DE FREITAS JÚNIOR

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: tarde

MANEJO DA CULTURA DO CACAU (EMATER-MG)

Conteúdo: Conceitos básicos do cacau cultivado a pleno sol, principais clones, preparo do solo e plantio, manejo de irrigação, adubação, condução da lavoura e principais novidades do setor.

Número do curso: 242

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCAS LEITE DA COSTA

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: tarde

MANEJO E CONDUÇÃO DE POMAR DOMÉSTICO

Conteúdo: Cuidados iniciais pós-plantio de pomares domésticos; poda e condução de pomares domésticos; adubação de pomares domésticos; controle de pragas e doenças em pomares domésticos; colheita, pós-colheita e utilização/comercialização dos frutos.

Pré-requisito: roupas e calçados compatíveis com atividade de campo.

Número do curso: 24

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

MICROPROPAGAÇÃO DA BANANEIRA

Conteúdo: Bananicultura: importância do cultivo da bananeira e os desafios desta atividade; legislação: principais legislações vigentes referentes à comercialização de mudas micropropagadas; aspectos botânicos da cultura; propagação convencional; micropropagação e limpeza clonal.

Número do curso: 25

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DIEGO ISMAEL ROCHA

Turma 1: 10 vagas

Sexta 18/07: tarde

MICROPROPAGAÇÃO DE PEQUENAS FRUTAS

Conteúdo: Conceito e importância da micropropagação; vantagens e desafios da propagação in vitro; aplicações para mirtilo, amora-preta e framboesa; seleção de plantas matrizes, meio de cultura, regulador de crescimento e de enraizamento; aclimatização e comércio.

Número do curso: 26

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DIEGO ISMAEL ROCHA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: tarde

PITAYA: IMPLANTAÇÃO E PRÁTICAS CULTURAIS

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: 28

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JACKSON MIRELLYS AZEVEDO SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

PLANEJAMENTO E IMPLANTAÇÃO DE POMAR DOMÉSTICO

Conteúdo: Escolha da área para o pomar doméstico; escolha das espécies frutíferas; qualidade das mudas de plantas frutíferas; amostragem de solo; preparo de solo e plantio de mudas; cuidados iniciais com pomares domésticos.

Pré-requisito: roupas e calçados compatíveis com atividade de campo.

Número do curso: 29

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

PRODUÇÃO COMERCIAL DE GOIABA (EMATER-MG)

Conteúdo: Importância econômica; Origem botânica; Condições climáticas; Solos; Escolha do local de plantio; Análise de solo; Preparo de solo; Correção e adubação do solo; Caracterização de Variedades; Plantio; Sistemas de irrigação; Condução e manejo do pomar e tratamentos culturais; Podas; Adubação; Classificação

Número do curso: 258

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

PRODUÇÃO DE MORANGO EM SISTEMA SEMI-HIDROPÔNICO (EPAMIG)

Conteúdo: Origens e Botânica; morfologia e estruturas; desenvolvimento do morangueiro; clima; e solo/substrato; variedades; substratos; estruturas - cultivo protegido; manejo da irrigação; manejo da fertilização; pragas e doenças; colheita; pós-colheita; logística e comercialização; gestão do empreendimento.

Número do curso: 281

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DANIELA DA HORA FARIAS

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: manhã

PRODUÇÃO DE MUDAS CÍTRICAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Etapas da produção de mudas cítricas; Introdução; legislações envolvidas; instalação do viveiro; etapas de produção de mudas; fertirrigação; controle de pragas e doenças; escolha de copas e porta-enxertos.

Número do curso: 260

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FILIPE SANDIN DO CARMO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: manhã

PRODUÇÃO ORGÂNICA DE MORANGUEIRO

Conteúdo: Introdução; propagação; preparo dos canteiros; manejo e tratos culturais; manejo de pragas e doenças; colheita.

Número do curso: 34

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE PLANTAS

Conteúdo: Conceitos básicos e aplicados da propagação vegetativa de plantas via estaca, mergulhia e enxertia de plantas frutíferas e ornamentais.

Número do curso: 37

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: DIEGO ISMAEL ROCHA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã

USO DE SUBSTRATOS E PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE AMOREIRA PRETA, FRAMBOESEIRA E MIRTILEIRO

Conteúdo: Importância das pequenas frutas vermelhas na fruticultura brasileira; como a amoreira preta, a framboeseira e o mirtilheiro conquistaram o paladar dos consumidores; uso de substratos alternativos e a obtenção de mudas como alicerce para a exploração racional dessas espécies.

Número do curso: 41

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SEBASTIÁN GIRALDO MONTOYA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 18/07: manhã

VIDA LONGA ÀS FRUTAS E HORTALIÇAS! HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO INTELIGENTE

Conteúdo: Perecibilidade de frutas e hortalças; técnicas de higienização; armazenameto inteligente e estratégico.

Número do curso: 43

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: WELLINGTON SOUTO RIBEIRO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

GERAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ENERGIA

PANORAMA ATUAL DA 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: 145

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RONALDO PEREZ

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

HORTALIÇAS

CULTIVO DE HORTALIÇAS COM MULCHING

Conteúdo: Tipos de mulching; critérios para escolha do tipo de mulching; benefícios e limitações do uso; preparo da área e instalação do mulching; manejo das plantas, custos e viabilidade econômica.

Número do curso: 12

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARIANA MOTA PEREIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

CULTIVO DE HORTALIÇAS EM AMBIENTE PROTEGIDO

Conteúdo: Introdução sobre o cultivo de hortalças em ambiente protegido; produção de mudas; controle do ambiente; irrigação; manejo da nutrição.

Número do curso: 13

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIANE GONCALVES FERREIRA COPATI

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: tarde

CULTIVO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS ESPAÇOS (EPAMIG)

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

Número do curso: 275

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: manhã

CULTIVO DE HORTALIÇAS EM VASOS

Conteúdo: Introdução; preparo das mudas; escolha do substrato e vaso; manejo da irrigação; manejo da fertilidade em vasos.

Número do curso: 14

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: tarde

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

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

Número do curso: 272

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLEIDE MARIA FERREIRA PINTO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

CULTIVO HIDROPÔNICO DE ALFACE, REPOLHO E PANC (EPAMIG)

Conteúdo: Definição; importância; vantagens e desvantagens do cultivo hidropônico; sistema de cultivo; manejo da solução nutritiva; produção de mudas.

Número do curso: 276

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARIALVA ALVARENGA MOREIRA

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

CULTIVO HIDROPÔNICO DE HORTALIÇAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Abordar as 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: 231

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: DEISE SILVA CASTRO PIMENTEL

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

ENXERTIA EM HORTALIÇAS

Conteúdo: Introdução à enxertia; princípios da técnica; tipos de enxertias; mercado de mudas enxertadas; atividade prática.

Número do curso: 19

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIANE GONCALVES FERREIRA COPATI

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

HORTALIÇAS PANC: ASPECTOS CULTURAIS E INOVAÇÃO NA AGRICULTURA (EPAMIG)

Conteúdo: Apresentar hortaliças PANC com potencial de inserção no mercado de hortaliças e indústria, identificar sua importância do ponto de vista cultural; conhecer técnicas e tecnologias para sua produção e formas de preparo; discutir estratégias de divulgação.

Número do curso: 277

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARIA REGINA DE MIRANDA SOUZA

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

IMPLANTAÇÃO E MANEJO DE HORTA URBANA ORGÂNICA

Conteúdo: Introdução à agricultura urbana; segurança alimentar; educação e comunidade; princípios da agricultura orgânica; planejamento da horta; produção de mudas e sementes; nutrição de plantas e fertilidade do solo; manejo agroecológico de pragas e doenças; cultivo das principais espécies hortícolas.

Número do curso: 22

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS DE VALOR AGREGADO (EMBRAPA)

Conteúdo: Sistemas de produção hidropônica em ambiente protegido; inovação e agregação de valor na cadeia; variedades de hortaliças Premium; manejo nutricional; comercialização; Visita e apresentação em local de cultivo de tomate grape, microverdes, baby leaf e folhosas Premium.

Número do curso: 273

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIANE GONCALVES FERREIRA COPATI

Turma 1: 25 vagas

Quinta 17/07: manhã

PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM RECIPIENTES E EM PEQUENAS ÁREAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Técnicas e metodologias importantes para uma produção de alimento de qualidade e de forma mais natural: tipos de solo, recipientes, distribuição de área, fertilização do solo, ciclo das culturas e dos minerais.

Número do curso: 259

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUIZ CARLOS LOBO PEREIRA DE FREITAS JÚNIOR

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

PRODUÇÃO DE MUDAS DE OLERÍCOLAS: SEMEADURA E PROPAGAÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: Planejamento da produção (seleção de variedades, espaçamento, época de plantio, preparação do solo); métodos de propagação, produção de mudas, cuidados durante o desenvolvimento das mudas, transplante e acondicionamento, aspectos econômicos (mercado para mudas de olerícolas).

Número do curso: 261

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DÉBORA MONIQUE VITOR

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE HORTALIÇAS: APLICAÇÕES DA ENXERTIA DE PLANTAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Formas de propagação vegetativa com ênfase na enxertia e suas aplicações. Exemplos de espécies de plantas capazes de serem propagadas vegetativamente e a incompatibilidade da enxertia. Técnica de enxertia em plantas hortícolas e os cuidados durante o processo de enxertia.

Número do curso: 266

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: REBECA PATRÍCIA OMENA GARCIA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

TÉCNICAS DE PRODUÇÃO PARA A BATATA-DOCE

Conteúdo: Apresentar a relevância sócio-econômica da batata-doce; planejar o plantio; selecionar o material propagativo; realizar o plantio; manejar cultura; executar a colheita; realizar a cura e pós-colheita.

Número do curso: 40

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS NICK GOMES

Turma 1: 15 vagas

Sexta 18/07: manhã

USO DO PAPEL NO CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS E ECONOMIA DE ÁGUA NO CULTIVO DE HORTALIÇAS

Conteúdo: Como controlar plantas daninhas; redução do consumo de água na irrigação usando papel na cobertura do solo.

Número do curso: 42

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FRANCISCO CLÁUDIO LOPES FREITAS

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: tarde

IRRIGAÇÃO**AVALIAÇÃO DE SISTEMAS IRRIGADOS**

Conteúdo: Princípios da irrigação; sistemas de irrigação; aspersão convencional; micro-aspersão; eficiência de aplicação da água; eficiência da distribuição da água; fatores ambientais influentes; pressão e vazão; coleta de dados; cálculo de perdas de água; cálculo da uniformidade; análise e diagnóstico.

Número do curso: 69

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDO FRANCA DA CUNHA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 18/07: tarde

IDENTIFICAÇÃO DE ÁREAS APTAS PARA IRRIGAÇÃO

Conteúdo: Conceitos básicos de geotecnologias aplicadas à irrigação; delimitar bacias hidrográficas; produzir mapas de distância aos cursos de água; integrar e reclassificar dados de uso e ocupação do solo; gerar mapas de aptidão à irrigação e exportar mapas temáticos.

Pré-requisito: Conhecimento básico de QGIS.

Número do curso: 20

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LUCAS DE PAULA CORREDO

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

IRRIGAÇÃO DE JARDIM

Conteúdo: Hidráulica básica; parâmetros de projeto; irrigação de baixo volume; válvulas e estações; controladores para irrigação; elaboração do projeto de irrigação paisagística; irrigação em taludes; montagem do sistema de irrigação.

Número do curso: 70

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDO FRANCA DA CUNHA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 18/07: manhã

MONTAGEM DE ESTUFAS E DE SISTEMAS DE IRRIGAÇÃO LOCALIZADA (EMATER-MG)

Conteúdo: Aprofundamento em plasticultura nos diversos modelos de estufas e em irrigação localizada e nos diversos sistemas. Montagem de estufas (pequena estufa tipo túnel alto) e irrigação localizada (pequeno sistema de irrigação de gotejamento e micro-aspersão)

Número do curso: 251

Carga horária: 4 teóricas; 8 práticas

Coordenação: FERNANDO CASSIMIRO TINOCO FRANCA

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

Quinta 17/07: manhã

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.

Número do curso: 73

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDO FRANCA DA CUNHA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: tarde

SISTEMA E GESTÃO DA IRRIGAÇÃO PARA AGRICULTURA FAMILIAR

Conteúdo: Introdução ao manejo de irrigação; irrigação por Superfície; irrigação por aspersão; irrigação localizada; manejo via planta; manejo via solo; manejo via clima.

Número do curso: 79

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CATARINY CABRAL ALEMAN

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

JARDINAGEM, CULTIVO DE FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS**CULTIVO DE ORQUÍDEAS**

Conteúdo: Cultivo de orquídeas; prática de semeio caseiro: obtenção das sementes, polinização; semeio in vitro; cultivo de orquídeas em casa de vegetação; aclimatização; substratos; tipos de bandejas e vasos; adubação; irrigação/rega; replantio de orquídeas aclimatizadas e adultas.

Número do curso: 15

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: DIEGO ISMAEL ROCHA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

CULTIVO DE PLANTAS ORNAMENTAIS EM VASOS

Conteúdo: Curso prático de plantas em vasos: escolha de recipientes, substratos e espécies; técnicas de plantio e manutenção; design básico; resolução de problemas; aspectos ambientais.

Número do curso: 16

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: AFFONSO HENRIQUE LIMA ZUIN

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

CULTIVO E PAISAGISMO COM BROMÉLIAS

Conteúdo: Estrutura da planta (morfologia) e classificação; viveiro para cultivo; propagação por semente; propagação por mudas; cultivo em vasos; adubação; controle de pragas e plantas invasoras; plantio em jardim e árvores e paisagismo.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 55

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: CLAUDIO COELHO DE PAULA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

MONTAGEM DE VIVEIRO E PRODUÇÃO DE PLANTAS ORNAMENTAIS PARA PAISAGISMO E JARDINAGEM (SENAR MINAS)

Conteúdo: Importância socioeconômica e ambiental da produção de plantas; Escolha das espécies a serem produzidas; Estruturação básica de um Viveiro de plantas ornamentais; Montagem das sementeiras; Produção em bandejas; Montagem de uma mini estufa; Substratos; Produção de mudas com as diferentes partes das plantas.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 362

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: EDUARDO ELIAS DA SILVA SANTOS

Turma 1: 12 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

PROPAGAÇÃO DE PLANTAS ORNAMENTAIS

Conteúdo: Introdução ao tema; propagação por sementes; propagação vegetativa natural; propagação vegetativa artificial; estruturas de propagação de plantas.

Número do curso: 36

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOSÉ ANTONIO SARAIVA GROSSI

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: tarde

LEGISLAÇÃO AGRÁRIA

BIOINSUMOS PARA AGRICULTURA (EMATER-MG)

Conteúdo: Política Nacional de Bioinsumos. Lei 15.070 lei produção de bioinsumos. Técnicas de produção.

Número do curso: 224

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDO CASSIMIRO TINOCO FRANCA

Turma 1: 25 vagas

Segunda 14/07: tarde

PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA (EMATER-MG)

Conteúdo: Descrição de um breve histórico da produção orgânica no Brasil; Definições dos diversos processos de certificação da produção orgânica; Exposição de experiências de uma extensionista com a produção orgânica com os agricultores familiares.

Número do curso: 256

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: REJANE BEATRIZ MENDES

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

LEGISLAÇÃO FLORESTAL

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

Conteúdo: Orientação ambiental sobre os 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.

Número do curso: 283

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: SEBASTIÃO CARLOS BERING

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: tarde

SISTEMAS AGROFLORESTAIS BIODIVERSOS: CONCEITOS E APLICAÇÕES

Conteúdo: Princípios ecológicos em ecossistemas naturais e agroecossistemas; Fundamentos e instrumentos metodológicos para planejamento de sistemas agroflorestais biodiversos; Análise de situações problemas e estudos de caso

Número do curso: 141

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO NERY FERNANDES VASCONCELOS

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

LICENCIAMENTO E SERVIÇOS AMBIENTAIS

CERTIFICAÇÃO SAT - PRODUÇÃO SEM AGROTÓXICOS (IMA)

Conteúdo: Apresentar processo de certificação no IMA: normas e fluxo para obtenção do certificado e selo; como certificar a produção; realização de consultoria e assistência técnica.

Número do curso: 293

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOSÉ FERNANDO MILAGRES

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã e 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: 285

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GILBERTO FIALHO MOREIRA

Turma 1: 50 vagas

Terça 15/07: manhã

PROGRAMA PRODUTOR DE ÁGUA EM MINAS GERAIS (IGAM)

Conteúdo: O Programa Produtor de Água em Minas Gerais, Acordo de Cooperação Técnica com a ANA; normas; manuais; articulação com entes do estado (SEMAD, IGAM, IEF, CBHs, etc.); exemplos exitosos (Programas Mananciais, Rio Vivo e PSA Ubá); engajamento de produtores.

Número do curso: 297

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: EDUARDO DE ARAUJO RODRIGUES

Turma 1: 35 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL LICENCIAMENTO, INTERVENÇÃO E IDAL (IEF)

Conteúdo: Licenciamento Ambiental no estado de Minas Gerais; fundamentos legais; aplicação de ferramentas e sistemas utilizados no processo; regularização de intervenções ambientais e compensações; IDAL Licenciamento: Indicadores e Aplicação Prática.

Número do curso: 286

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCOS VINICIUS FERNANDES AMARAL

Turma 1: 30 vagas

Quarta 16/07: manhã

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

Conteúdo: Pendências documentais que impedem a análise; sobreposição com outros cadastros; regularização de inconsistências; validação do CAR; adequação ao Programa de regularização ambiental (PRA); suspensão do CAR e restrições ao uso do imóvel.

Número do curso: 287

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA APARECIDA RODRIGUES GUIMARÃES

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

WORKSHOP CONSÓRCIOS INTERMUNICIPAIS NA INSPEÇÃO SANITÁRIA: INCENTIVO À COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ATRAVÉS DA ADESÃO SISBI-POA (IMA)

Conteúdo: Aspecto legal do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (MAPA); equivalência municipal individual e consorciada; panorama da equivalência municipal consorciada (CONSMEPI), responsabilidade técnica em estabelecimentos de produtos de origem animal (CRMV-MG), Projeto Diga SIM ao SIM.

Número do curso: 296

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARIA JOSÉ NOVAES FIRMO

Turma 1: 100 vagas

Terça 15/07: manhã

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS

MANUTENÇÃO DE ROÇADEIRAS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Uso dos Equipamentos de Proteção Individual; Partes Constituintes da Roçadeira e suas Funções; Lubrificantes e Combustíveis; Descarbonização; Sistema de Alimentação; Sistema Elétrico; Sistema Elétrico; Sistema de Partida; Mecanismo de Corte; Mistura Óleo 2T ao Combustível; Operação com Roçadeira.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 324

Carga horária: 8 teóricas; 8 práticas

Coordenação: HELIO TOSATTI

Turma 1: 12 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

Sexta 18/07: manhã e tarde

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE MOTOSSERRA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Legislação Florestal: NR12 - Licença e Transporte; Medidas Relacionadas à Gestão de Resíduos; Conhecimentos Básicos sobre Motosserra: Marcas, Modelos e Uso; Componentes (Motor, Sistema de Corte e de Segurança); Manutenção Preventiva da Motosserra; Corte Florestal: Derrubada e Traçamento.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 326

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: HELIO TOSATTI

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: manhã e tarde

MEDICINA VETERINÁRIA

BIOTECNOLOGIAS DA REPRODUÇÃO APLICADAS AOS ANIMAIS DE PRODUÇÃO.

Conteúdo: Inseminação artificial com sêmen fresco, resfriado e congelado; Inseminação convencional e em tempo fixo (IATF); transferência de embriões; produção de embriões in vitro; seleção de doadoras e receptoras de embriões.

Número do curso: 109

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSE DOMINGOS GUIMARAES

Turma 1: 40 vagas

Sexta 18/07: manhã

BOAS PRÁTICAS DE BEM-ESTAR ANIMAL DURANTE O ABATE: GARANTINDO QUALIDADE E ÉTICA NO PROCESSAMENTO

Conteúdo: Apresentar o conceito de Bem-Estar Animal no abate, analisar a legislação e normas regulatórias, práticas pré-abate, métodos de abate humanitário, monitoramento durante o abate, aspectos pós-abate, estudos de caso, capacitação de colaboradores e desafios e tendências futuras no tema.

Número do curso: 155

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: RAFAELA ASSIS MACHADO

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã

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

Conteúdo: Como os cuidados com a higiene podem influenciar a produtividade dentro da propriedade, os impactos causados pela mastite na saúde animal, a forma de identificação e de prevenção da mesma.

Número do curso: 114

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Terça 15/07: tarde

INFECÇÕES UTERINAS EM REBANHOS LEITEIROS

Conteúdo: Infecções uterinas; características econômicas; tratamentos convencionais; tratamentos alternativos; identificação e caracterização; características morfofisiológicas; doenças reprodutivas individuais e em conjunto; lavados uterinos e antibioticoterapia.

Número do curso: 118

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSE DOMINGOS GUIMARAES

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: manhã

MANEJO SANITÁRIO DE LEITÕES NA MATERNIDADE E NA CRECHE

Conteúdo: Cuidados pré-parto: vacinas e principais cuidados com a matriz. Manejo neonatal: colostragem, cuidados e procedimentos adequados; principais causas de mortalidade em neonatos. Adaptação na creche: protocolos sanitários, primeiras vacinas, vermifugação e principais causas de mortalidade.

Número do curso: 119

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA SIMONE MARKS

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

NÓS E CONTENÇÃO: TÉCNICAS PRÁTICAS PARA O MANEJO SEGURO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS

Conteúdo: Prática de contenção de animais usando apenas técnicas de uso de cordas e os diversos tipos de nós.

Número do curso: 120

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

PERÍODO DE TRANSIÇÃO: O MOMENTO MAIS CRÍTICO PARA A VACA LEITEIRA E PARA A LUCRATIVIDADE DA FAZENDA.

Conteúdo: Definição do período de transição da vaca leiteira; principais doenças: cetose, hipocalcemia, acidose, laminites, deslocamento de abomaso, mastite, retenção de placenta. Estratégias de redução do impacto negativo no período de transição; tratamento das principais doenças.

Número do curso: 121

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Quarta 16/07: manhã

PLANTAS TÓXICAS DE IMPORTÂNCIA NA PECUÁRIA: TEORIA APLICADA E IDENTIFICAÇÃO PRÁTICA A CAMPO

Conteúdo: Plantas tóxicas de interesse pecuário; Crendices sobre plantas tóxicas; O que é importante saber sobre plantas tóxicas; Diagnóstico de intoxicação por plantas; Reconhecimento de plantas a campo

Número do curso: 122

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: BARTOLOMEU BENEDITO NEVES DOS SANTOS

Turma 1: 40 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

PRINCIPAIS DOENÇAS NA CRIAÇÃO DE BEZERRAS LEITEIRAS

Conteúdo: Principais cuidados e doenças que podem prejudicar a criação de bezerras leiteiras.

Número do curso: 124

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Quarta 16/07: tarde

PRINCIPAIS LESÕES DO CAVALO MANGALARGA MARCHADOR

Conteúdo: Introdução; o que é a marcha; marcha batida x marcha picada; raças que marcham; o Mangalarga Marchador (MM); história da raça; bem-estar animal; características da raça; conformação; noções de anatomia do cavalo; coluna vertebral; membros; o exercício no cavalo; provas de marcha; problemas; treinamento equivocado; sobrecarga do animal; relacionados à conformação; relacionados à sela; principais lesões que acometem os cavalos da raça MM; como evitar tais lesões; conclusão.

Pré-requisito: Ser aluno de Medicina Veterinária ou Veterinário.

Número do curso: 125

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

PRODUÇÃO IN VITRO DE EMBRIÕES BOVINOS - PIVE

Conteúdo: Panorama geral da técnica de PIVE em bovinos; Critérios utilizados na seleção de fêmeas doadoras de oócitos; OPU na fêmea bovina; Pontos críticos na seleção de receptoras de embrião; Seleção e classificação de oócitos; etapas da PIVE.

Número do curso: 126

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSE DOMINGOS GUIMARAES

Turma 1: 40 vagas

Terça 15/07: tarde

SELEÇÃO E MANEJO DE RECEPTORAS PARA TRANSFERÊNCIA DE EMBRIÃO EM EQUINOS

Conteúdo: Panorama geral da técnica de transferência de embriões (TE) em Equinos; Gargalos técnicos e conjunturais da TE equina; Critérios utilizados na seleção de éguas receptoras; sincronia doadora/receptora e terapêutica; Controle sanitário e manejo de éguas inseridas em programas de TE.

Número do curso: 127

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSE DOMINGOS GUIMARAES

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: manhã

SUAS VACAS ESTÃO MANCANDO? APRENDA A RESOLVER ESTE PROBLEMA!

Conteúdo: Claudicação: Diagnóstico e intervenções terapêuticas mais assertivas para devolver o bem-estar animal e a retomada da produção.

Número do curso: 128

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Sexta 18/07: manhã

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: 132

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 10 vagas

Sexta 18/07: tarde

MEDICINA, NUTRIÇÃO, SAÚDE E BEM ESTAR

ARTETERAPIA UTILIZANDO O CROCHÊ COMO FERRAMENTA: APRENDENDO OS PONTOS BÁSICOS

Conteúdo: Introdução ao crochê: origem, técnica, materiais, aplicação; o crochê como ferramenta terapêutica de saúde mental; pontos básicos de crochê: correntinha; ponto baixo; ponto alto; relaxamento e roda de conversa para troca de experiências.

Número do curso: 103

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MIRENE PELOSO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Segunda 14/07: tarde

BANCO DE ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Conteúdo: Conceito de Banco de Alimentos; Desafios e oportunidades de Bancos de Alimentos na redução dos desperdícios de alimentos e na promoção da segurança alimentar e nutricional; Bancos de Alimentos e impactos socioambientais.

Número do curso: 134

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

CONVIVENDO COM TRANSTORNOS MENTAIS E PERSONALIDADES DESTRUTIVAS: ESTRATÉGIAS DE AUTOPROTEÇÃO E SAÚDE

Conteúdo: Introdução às personalidades tóxicas e destrutivas: identificar e associar aos transtornos de personalidade; estudo de casos: análise dos impactos no ambiente social e familiar; situações com indivíduos difíceis; quando solicitar ou oferecer ajuda; combatendo o preconceito e estigma.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, ter dispositivo (celular, tablet, computador, etc) com acesso à internet para dinâmicas, ensino médio completo, interesse no assunto

Número do curso: 104
Carga horária: 16 teóricas; 4 práticas
Coordenação: OLAVO JOSE XAVIER DO CARMO

Turma 1: 150 vagas
Segunda 14/07: manhã e tarde
Terça 15/07: manhã e tarde
Quarta 16/07: manhã

CUIDADOS COM O LAR

Conteúdo: Princípios básicos para organização da casa de forma eficiente e de qualidade, gerando praticidade e beleza.

Número do curso: 44
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARIANA HERMSDORFF E PRATA

Turma 1: 40 vagas
Quinta 17/07: manhã

CUIDADOS ESSENCIAIS AO IDOSO: PELE E MOBILIDADE

Conteúdo: Cuidar da pele do idoso: mudanças, como cuidar e usar materiais. Mover no leito: importância, tempo certo e jeito de fazer. Apoios para aliviar pressão e como usar. Evitar quedas e como transferir. Lesão grau 1 e skin tear: o que são, como cuidar e usar materiais.

Pré-requisito: Idade mínima de 20 anos, ter interesse na área de cuidados com pessoas idosas

Número do curso: 102
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: RHAVENA BARBOSA DOS SANTOS

Turma 1: 20 vagas
Segunda 14/07: tarde

FENG SHUI CASA VIVA

Conteúdo: Feng Shui e como aplicar no imóvel; aplicação do Baguá na planta do imóvel; 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: 64
Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas
Coordenação: FERNANDA MARIA COUTINHO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas
Quarta 16/07: manhã e tarde

INTELIGÊNCIA EMOCIONAL (SENAR MINAS)

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

Número do curso: 316
Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas
Coordenação: SOLANGE REGINA PINTO PALMEIRA

Turma 1: 12 vagas
 Segunda 14/07: manhã e tarde
 Terça 15/07: manhã e tarde
 Quarta 16/07: manhã

INTRODUÇÃO AO AYURVEDA: FUNDAMENTOS E ROTINAS PARA O BEM-ESTAR DIÁRIO

Conteúdo: Introdução ao Ayurveda; doshas (Vata, Pitta e Kapha) e seu impacto na saúde; os 5 elementos e a importância da digestão (Agni); teste de dosha e rotinas diárias; ervas, sono, relaxamento, yoga e pranayama; aplicação do Ayurveda no cotidiano e adaptação às estações; conclusão e práticas sustentáveis.

Número do curso: 218
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: ALINE PEREIRA DAVID ALVES

Turma 1: 150 vagas
 Quinta 17/07: manhã

O PROFESSOR DA EDUCAÇÃO BÁSICA COMO AGENTE TRANSFORMADOR NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR

Conteúdo: Funções da alimentação; alimentos adequados e sustentáveis; conceitos de Educação Alimentar e nutricional; papel do professor na promoção de hábitos alimentares saudáveis; influência cultural e comportamental na alimentação; práticas pedagógicas; desafios na escola; projetos para incentivar escolhas alimentares conscientes.

Número do curso: 67
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: ANA LIDIA COUTINHO GALVAO

Turma 1: 20 vagas
 Quarta 16/07: manhã
Turma 2: 20 vagas
 Quarta 16/07: tarde

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: ASPECTOS NUTRICIONAIS

Conteúdo: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): composição nutricional e técnicas de preparo; Elaboração de receitas culinárias com PANC.

Número do curso: 135
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO

Turma 1: 20 vagas
 Segunda 14/07: tarde

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: 344

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: SOLANGE REGINA PINTO PALMEIRA

Turma 1: 12 vagas

Quarta 16/07: tarde

Quinta 17/07: manhã e tarde

Sexta 18/07: 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: 298

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOÃO FRANCISCO DE PAULA PIMENTA

Turma 1: 40 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

MÍDIAS SOCIAIS

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA PROMOÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

Conteúdo: Conceitos básicos de IA generativa e seu impacto no marketing digital; estratégia de identidade visual; plataformas de IA para criação de imagens, design, produção de vídeos e conteúdo audiovisual; elaboração de projeto prático personalizado.

Pré-requisito: Uso de computadores e navegação na internet.

Número do curso: 45

Carga horária: 1 teórica; 7 práticas

Coordenação: DOUGLAS LOPES DE SOUZA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

PREVENÇÃO CONTRA DESINFORMAÇÃO - FAKE NEWS

Conteúdo: Características que exemplificam notícias falsas; como evitar a disseminação dessas notícias; como proceder caso seja vítima de notícias falsas.

Número do curso: 57

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: HENRIQUE MOREIRA MAZETTI

Turma 1: 20 vagas

Quinta 17/07: manhã

MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS

CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DA BIOLOGIA E SALA MENDELEEV

Conteúdo: Visita guiada na Mata da Biologia; visita guiada na Sala Mendeleev.

Número do curso: 300

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: VANIA MARIA TEIXEIRA CARNEIRO

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: tarde

CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DO PARAÍSO E SECRETARIA DE MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIA DA UFV

Conteúdo: Visita guiada na Mata do Paraíso; apresentação da Secretaria de Museus e Espaços de Ciência da UFV (SEMEC-UFV).

Número do curso: 301

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: VANIA MARIA TEIXEIRA CARNEIRO

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: tarde

CIRCUITO DE MUSEUS - MUSEU DE CIÊNCIAS DA TERRA, HORTO BOTÂNICO E HERBÁRIO VIC

Conteúdo: Visita guiada no Museu de Ciências da Terra Alexis Dorofeef; visita guiada no Horto Botânico; visita guiada no Herbário VIC.

Número do curso: 302

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: VANIA MARIA TEIXEIRA CARNEIRO

Turma 1: 25 vagas

Quarta 16/07: manhã

CIRCUITO DE MUSEUS - MUSEU HISTÓRICO E PINACOTECA E MUSEU DE ENTOMOLOGIA

Conteúdo: Caminhada Histórica promovida pelo Museu Histórico e Pinacoteca; visita guiada no Museu de Entomologia.

Número do curso: 303

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: VANIA MARIA TEIXEIRA CARNEIRO

Turma 1: 25 vagas

Terça 15/07: manhã

CIRCUITO DE MUSEUS - PARQUE INTERATIVO DE BOTÂNICA E MUSEU DE ZOOLOGIA

Conteúdo: Visita guiada no Parque Interativo de Botânica; visita guiada no Museu de Zoologia.

Número do curso: 304

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: VANIA MARIA TEIXEIRA CARNEIRO

Turma 1: 25 vagas

Quinta 17/07: manhã

OVINOCAPRINOCULTURA**BOAS PRÁTICAS NA ORDENHA DE CABRAS LEITEIRAS**

Conteúdo: Cuidados para realizar uma ordenha higiênica; Entender como conduzir os animais para ordenha; Conhecer cuidados relacionados à higiene no momento da ordenha; Estabelecer uma linha de ordenha; Conhecer os testes realizados antes da ordenha; Saber como higienizar as tetas das cabras.

Número do curso: 157

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANTONIO DE SOUSA BRITO NETO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: manhã

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: 158

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

CRIAÇÃO DE CABRAS LEITEIRAS

Conteúdo: Manejo nutricional; Manejo reprodutivo; Manejo sanitário.

Número do curso: 164

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

CUIDADOS NA CRIA E RECRIA DE CAPRINOS

Conteúdo: Conhecer os cuidados necessários após o parto; entender acerca da alimentação dos cabritos nos primeiros dias de vida; conhecer os desafios e cuidados sanitários; conhecer os tipos de desmame; conhecer as exigências de animais na fase de recria.

Número do curso: 167

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANTONIO DE SOUSA BRITO NETO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: tarde

MANEJO NUTRICIONAL DE CAPRINOS

Conteúdo: Compreender o comportamento alimentar dos caprinos; entender os fatores que afetam o consumo de alimentos; conhecer as exigências nutricionais das diferentes categorias; conhecer os alimentos disponíveis; entender noções básicas de formulação de dietas para caprinos.

Número do curso: 184

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANTONIO DE SOUSA BRITO NETO

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: 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: 193

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: tarde

REPRODUÇÃO DE CAPRINOS

Conteúdo: O sistema reprodutor; fatores que influenciam na reprodução; comportamento sexual; o ciclo estral nas cabras; manejo reprodutivo e técnicas reprodutivas

Número do curso: 209

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: tarde

VERMINOSE EM OVINOS

Conteúdo: principais vermes de ovinos; como vermifugar; resistência parasitária; tratamento seletivo; descontaminação de pastagens.

Número do curso: 217

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 18/07: tarde

PLANTAS MEDICINAIS**HOMEOPATIA NA AGROECOLOGIA**

Conteúdo: História e Princípios da Homeopatia; modelos de agricultura e saúde; agroecologia e homeopatia; modos de preparo da homeopatia no meio rural; tecnologias sociais da homeopatia no cuidado dos organismos vivos e ambientes.

Número do curso: 65

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: FERNANDA MARIA COUTINHO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã

PLANTAS MEDICINAIS

Conteúdo: Importância da identificação botânica; cultivo e propagação; controle biológico conservativo; colheita e secagem.

Número do curso: 31

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MAIRA CHRISTINA MARQUES FONSECA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 17/07: manhã e tarde

SABONETE MEDICINAL

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

Número do curso: 56

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARISA ALVES NOGUEIRA DIAZ

Turma 1: 10 vagas

Sexta 18/07: tarde

PLANTIO E MANEJO FLORESTAL**COMERCIALIZAÇÃO DE ÁRVORES, PALMEIRAS E ARBUSTOS ATRAVÉS DE TRANSPLANTE (SENAR MINAS)**

Conteúdo: Importância socioeconômica e ambiental da produção de espécies; Espécies para comercialização através do transplante; Mudas e implantação do viveiro de espera; Técnicas de transplante de árvores, palmeiras e arbustos adultos, cuidados pós plantio.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 361

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: EDUARDO ELIAS DA SILVA SANTOS

Turma 1: 12 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

FENOLOGIA DE ESPÉCIES ARBÓREAS E O USO DE IMAGENS DE DRONE

Conteúdo: Conceito de fenologia; importância de estudos fenológicos; metodologias utilizadas; calendário fenológico; monitoramento fenológico; uso de ferramentas de geoprocessamento aplicadas à fenologia; drones.

Número do curso: 83

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LAUSANNE SORAYA DE ALMEIDA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: 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: 278

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 25 vagas

Quinta 17/07: 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: 85

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: LAUSANNE SORAYA DE ALMEIDA

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: tarde

MANEJO DE TRILHAS SUSTENTÁVEIS (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: 284

Carga horária: 4 teóricas; 12 práticas

Coordenação: CLARICE NASCIMENTO LANTELME SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: 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: 86

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LAUSANNE SORAYA DE ALMEIDA

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: manhã

PREPARO DE MUDAS FLORESTAIS PARA COMERCIALIZAÇÃO E USO NA PROPRIEDADE (SENAR MINAS)

Conteúdo: Importância Socioeconômica e Ambiental da Produção de Espécies Florestais; Principais Espécies de Ocorrência na Região; Principais cuidados de manutenção no viveiro florestal: Podas; Aducação; Controle de pragas e doenças; Irrigação; tratos culturais; Acondicionamento e transporte.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 363

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: EDUARDO ELIAS DA SILVA SANTOS

Turma 1: 12 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE MUDAS DE ESPÉCIES FLORESTAIS NATIVAS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Principais Espécies; Formas de sementes; Identificação e catalogação de matrizes; Coleta, identificação, beneficiamento e armazenamento de sementes; Tipos de Substratos para produção de mudas; Tipos de vasilhames; Preparação de sementeira e leito de enraizamento; Formas de reprodução; Legislação.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 365

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: EDUARDO ELIAS DA SILVA SANTOS

Turma 1: 12 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

RESTAURAÇÃO DE MATAS CILIARES E RESERVA LEGAL

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

Número do curso: 88

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: SEBASTIÃO VENÂNCIO MARTINS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 17/07: 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: 89

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: SEBASTIÃO VENÂNCIO MARTINS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 14/07: tarde

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS**CINEMA E IDENTIDADE LATINA: POSSÍVEIS PERSPECTIVAS PARA PENSAR A NATUREZA**

Conteúdo: Discussão das problemáticas ambientais a partir da conexão entre a identidade latino-americana e a natureza, propondo o cinema como um instrumento de reflexão e construção de formas harmônicas de estabelecer essas relações.

Número do curso: 99

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: PRISCILA RIBEIRO DORELLA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: manhã

Turma 2: 15 vagas

Quarta 16/07: tarde

CURSO BÁSICO DE LIBRAS: CONHECENDO O SUJEITO SURDO

Conteúdo: Breve histórico da Libras no Brasil; cultura e identidade surda; importância da Libras como língua oficial (Lei nº 10.436/2002); quebra de estigmas e preconceitos; alfabeto manual; saudações e apresentações; pronomes pessoais; verbos básicos; sinais de cortesia; expressões comuns.

Número do curso: 101

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BIANCA SENA GOMES

Turma 1: 70 vagas

Segunda 14/07: manhã

DA IDEIA À FUNDAMENTAÇÃO: ORIENTAÇÕES PARA A ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE PESQUISA NO CAMPO EDUCACIONAL

Conteúdo: Etapas da construção de projetos de pesquisa em educação; discussão da delimitação de tema e problema, estruturação de objetivos e justificativa; exploração de bases de dados para fundamentação teórica.

Número do curso: 62

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MAISA APARECIDA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

EDUCAÇÃO E INTERPRETAÇÃO AMBIENTAL

Conteúdo: Discutir as bases teóricas e filosóficas da Educação Ambiental no Brasil contemplando as macrotendências do campo socioambiental; abordagens interpretativas na Trilha do Sauá, Mata da Biologia (Recanto das Cigarras).

Pré-requisito: Disponibilidade para caminhar em trilha; calça comprida, meias, calçado fechado confortável; água e lanche pessoal; caderno e lápis para anotações.

Número do curso: 51

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GINIA CESAR BONTEMPO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 18/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Sexta 18/07: tarde

ENTENDA O REGISTRO ESCOLAR DA UFV: UM GUIA PRÁTICO PARA PRODUTORES RURAIS

Conteúdo: Apresentar o setor de Registro Escolar da UFV; explicar sua importância para os produtores rurais; demonstrar os principais procedimentos e serviços oferecidos; orientar sobre a documentação necessária para solicitações; esclarecer dúvidas frequentes sobre matrículas e processos seletivos; fornecer exemplos práticos dos processos de ingresso, permanência e conclusão na UFV; auxiliar no entendimento das normas e prazos acadêmicos aplicáveis.

Número do curso: 299

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RAMON TADEU GOMES

Turma 1: 30 vagas

Terça 15/07: manhã

ESCRITA ACADÊMICA E CIENTÍFICA: NORMATIZAÇÃO E ESTRATÉGIAS PARA INICIANTES NO UNIVERSO DA PESQUISA

Conteúdo: Compreender a escrita acadêmica e científica; identificar normas da ABNT; reconhecer gêneros acadêmicos; aplicar estratégias de leitura e escrita; utilizar ferramentas de apoio; refletir sobre ética na pesquisa; praticar a normatização textual.

Número do curso: 63

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAISA APARECIDA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: tarde

GEOPOÉTICA: COMO A NATUREZA SE COMUNICA COM A GENTE?

Conteúdo: Introdução; geopoética: O que é?; um pouquinho de história; como a natureza se comunica conosco?; projeto meio ambiente é poesia.

Pré-requisito: Fazer uso de calça comprida e calçado fechado.

Número do curso: 81

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: EDUARDO ANTONIO GOMES MARQUES

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quarta 16/07: manhã

Turma 3: 10 vagas

Quinta 17/07: manhã

GERENCIAMENTO BIBLIOGRÁFICO COM MENDELEY

Conteúdo: Compreender o Mendeley; realizar configurações iniciais; adicionar e organizar referências; utilizar a ferramenta para inserir citações e gerar referências automáticas em textos acadêmicos conforme normas técnicas.

Número do curso: 84

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: EMANOELE LIMA ABREU

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: manhã

LUDICIDADE E ALFABETIZAÇÃO: CONSTRUÇÃO DE JOGOS PARA APOIAR A APRENDIZAGEM

Conteúdo: Compreender a importância da ludicidade no processo de alfabetização; reconhecer o potencial pedagógico dos jogos educativos; planejar e confeccionar jogos com materiais acessíveis; aplicar jogos de forma intencional na prática pedagógica.

Pré-requisito: Ter interesse na área da alfabetização, seja como professor, estudante de licenciatura, ou familiar de crianças em processo de aquisição da língua.

Número do curso: 66

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: RITA MARCIA ANDRADE VAZ DE MELLO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**ANÁLISE SENSORIAL E CLASSIFICAÇÃO DE CACHAÇAS (SENAR 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: 305

Carga horária: 20 teóricas; 12 práticas

Coordenação: LUCIANE REIS SALES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: manhã e tarde

Quinta 17/07: 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: 290

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PAULA BATISTA BRAGA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

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

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 306

Carga horária: 8 teóricas; 8 práticas

Coordenação: PEDRO DE LIMA PINTO

Turma 1: 8 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Turma 2: 8 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

Quinta 17/07: 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.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 307

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: PEDRO DE LIMA PINTO

Turma 1: 8 vagas

Sexta 18/07: manhã

Turma 2: 8 vagas

Sexta 18/07: tarde

BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA E CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE CRU

Conteúdo: Boas práticas de ordenha; Fatores que afetam a qualidade do leite cru; Cuidados durante a obtenção higiênica do leite cru; Preparação de soluções sanitizantes; Higienização das mãos, dos utensílios/equipamentos; Controle de qualidade do leite cru; Principais análises físico-químicas do leite.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, Calça, Jaleco, Touca e Máscara

Número do curso: 143

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: tarde

CACHAÇA - PROCESSO ARTESANAL DE FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO DA CACHAÇA DE QUALIDADE (EMATER-MG)

Conteúdo: História da cachaça; cultivo da cana-de-açúcar; fermentação; material e forma da dorna de fermentação; tipificação da bebida destilada de cana-de-açúcar; destilação e armazenamento.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 226

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: HUGO FLORES FERNANDES

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

CLASSIFICAÇÃO E TIPIIFICAÇÃO DE CARCAÇAS BOVINAS

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

Número do curso: 159

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: manhã

COMO CALCULAR OS VALORES NUTRICIONAIS PARA RÓTULOS DE ALIMENTOS

Conteúdo: Rotulagem nutricional; modelos de tabela de informação nutricional; porção e medida caseira; cálculo das informações nutricionais; regras para arredondamento; valores diários de referência (VDR); alegações nutricionais; rotulagem nutricional frontal.

Número do curso: 7

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANDRESSA CRISTINA GAIONE MENDES

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: manhã

CONSERVAS DE PIMENTA (EMATER-MG)

Conteúdo: Boas práticas de fabricação de conservas; higiene do ambiente e do manipulador; equipamentos e utensílios; instalações; matéria prima; etiquetagem; custo de produção; comercialização e armazenamento do produto final.

Número do curso: 230

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: DAYANA LADEIRA MACEDO PEREIRA

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: tarde

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: 311

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 12 vagas

Quinta 17/07: noite

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: 312

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MAURO MANSUR FURTADO

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: 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: 313

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: LUCIANE REIS SALES

Turma 1: 12 vagas

Terça 15/07: noite

DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARCAÇA 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: 168

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: tarde

DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARCAÇA OVINA E CAPRINA

Conteúdo: Desossa e obtenção de cortes comerciais e nobres; padronização de cortes; avaliação da qualidade da carne; inovação em cortes especiais para agregação de valor

Número do curso: 169

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: manhã

DOCE DE BANANA EM MASSA: TRANSFORMANDO A FRUTA COM QUALIDADE

Conteúdo: Processamento de bananada, em todas as etapas desde o recebimento da matéria-prima até a obtenção do produto final; etapas de seleção e avaliação de qualidade da matéria-prima; formulação, processamento e embalagem além de conservação

Número do curso: 357

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERICA NASCIF RUFINO VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: manhã

ELABORAÇÃO DE BEBIDAS PLANT-BASED À BASE DE GRÃOS GERMINADOS: TEORIA E PRÁTICA

Conteúdo: Parâmetros do processo germinativo de grãos; Bioquímica da germinação: ação enzimática e alterações nos componentes alimentares; Aplicabilidade dos grãos germinados no processamento de alimentos; Elaboração de bebidas plant-based à base de grãos germinados.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos. Roupa para aula prática: jaleco branco e sapato fechado

Número do curso: 144

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: tarde

FABRICAÇÃO DE TORRESMO À PURURUCA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Características do Produto; ingredientes utilizados; preparo do toucinho; pré fritura; fritura; pesagem; tipos de embalagem; identificação do produto; prazo de validade.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 315

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Segunda 14/07: tarde

GELEIA DE LARANJA COM PIMENTA (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; etiquetagem; custo de produção e comercialização.

Número do curso: 236

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIA JOSÉ TEIXERA VALENTE

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: manhã

GELEIA DE LARANJA: TRANSFORMANDO A FRUTA

Conteúdo: Processamento de laranja, em todas as etapas desde o recebimento da matéria-prima até a obtenção do produto final; seleção e avaliação qualidade da matéria-prima, formulação, processamento e embalagem além de conservação

Número do curso: 358

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERICA NASCIF RUFINO VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: 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: 317

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 12 vagas

Sexta 18/07: manhã

Turma 2: 12 vagas

Sexta 18/07: 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: 323

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 8 vagas

Quinta 17/07: manhã

Turma 2: 8 vagas

Quinta 17/07: tarde

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: 325

Carga horária: 10 teóricas; 10 práticas

Coordenação: MAURO MANSUR FURTADO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quarta 16/07: tarde

Quinta 17/07: manhã e tarde

Sexta 18/07: manhã e tarde

PREVENÇÃO DE RISCOS DE EXPLOSÕES EM FÁBRICAS DE RAÇÃO E UNIDADES ARMAZENADORAS DE GRÃOS

Conteúdo: Introdução aos riscos de explosões causados por pó em suspensão; riscos físicos químicos e biológicos; partículas em suspensão; fontes de ignição; gestão de riscos-análise de perigos e pontos críticos de controle (APPC); estudo de caso; prática de simulação de explosão causada por pó em suspensão.

Número do curso: 75

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MARCUS VINÍCIUS DE ASSIS SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

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: 327

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 15/07: tarde

PROCESSAMENTO DE DOCE DE LEITE PASTOSO

Conteúdo: Introdução; Legislação sobre doce de leite; Noções de boas práticas de fabricação; Tecnologia da fabricação de doce de leite pastoso; Balanço de massa aplicado à tecnologia de fabricação para os respectivos doces de leite; Principais problemas tecnológicos; Tendências de mercado

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos. Roupas para aula prática: jaleco branco, bota branca, máscara descartável, touca descartável e calça branca

Número do curso: 146

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: tarde

PROCESSAMENTO DE QUEIJO MINAS FRESCAL

Conteúdo: Introdução; Legislação sobre Queijo Minas Frescal; Noções de boas práticas de fabricação; Tecnologia da fabricação de Queijo Minas Frescal; Rendimento, Qualidade, Principais problemas tecnológicos; Tendências de mercado

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos. Roupas para aula prática: jaleco branco, bota branca, máscara descartável, touca descartável e calça branca

Número do curso: 147

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã

PROCESSAMENTO DE RICOTA

Conteúdo: Introdução (o que é, valor nutricional e desafios); Legislação da Ricota Fresca; Boas Práticas de Fabricação; Tecnologia da fabricação de ricota; Fluxograma da fabricação de ricota; Principais problemas tecnológicos; Tendências de mercado; Rotulagem.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos

Número do curso: 148

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas
Quinta 17/07: tarde

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.

Número do curso: 328

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: ROSANA MÁRCIA FIUZA SOARES

Turma 1: 12 vagas
Segunda 14/07: manhã e tarde
Terça 15/07: manhã e tarde
Quarta 16/07: 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: 257

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ELIZÂNGELA MARIA FERRAZ

Turma 1: 15 vagas
Quinta 17/07: 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.

Número do curso: 329

Carga horária: 24 teóricas; 8 práticas

Coordenação: GABRIELLA SANTOS

Turma 1: 10 vagas
Terça 15/07: manhã e tarde
Quarta 16/07: manhã e tarde
Quinta 17/07: manhã e tarde
Sexta 18/07: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE CACHAÇA: DA CANA AO COPO (IMA)

Conteúdo: Boas práticas na produção de A a Z; legislação de bebidas; fabricação de cachaça; requisitos higiênico-sanitários para a produção de bebida segura e adequada para o consumo.

Pré-requisito: Maior de 18 anos.

Número do curso: 294

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: BRAZ HENILSON MACHADO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

Turma 2: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE (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: 330

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas

Quinta 17/07: manhã e 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: 331

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: 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 geléias, de Boursin natural e temperado/pastas, de petit suisse e de molhos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 332

Carga horária: 8 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: tarde

Quarta 16/07: 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 cárneos; higienização do local, dos utensílios e do vasilhame; produção de linguças; defumação das linguças; avaliação sensorial.

Número do curso: 333

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 17/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quinta 17/07: 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: 335

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 17/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quinta 17/07: 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: 336

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas

Sexta 18/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Sexta 18/07: tarde

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: 337

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: 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: 338

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Sexta 18/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Sexta 18/07: tarde

PRODUÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO E PEPPERONI (SENAR MINAS)

Conteúdo: Noções de boas práticas de fabricação; noções de legislação sobre inspeção, armazenamento e comércio de produtos cárneos; 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: 339

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Quarta 16/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quarta 16/07: 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 e o café e seu uso em receitas.

Número do curso: 265

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JUCÉIA APARECIDA LOPES LEITE

Turma 1: 15 vagas

Sexta 18/07: manhã

RECEITAS CULINÁRIAS 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: 340

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: ROSANA MÁRCIA FIUZA SOARES

Turma 1: 10 vagas

Quarta 16/07: tarde

Quinta 17/07: manhã e tarde

Sexta 18/07: manhã e tarde

RECEITAS CULINÁRIAS À BASE DE 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: 341

Carga horária: 16 teóricas; 8 práticas

Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: 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 (salgada, doce e temperada) e utilizar o leiteiro resultante para processamento de bolo e bebida láctea.

Número do curso: 149

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: ANA CLARISSA DOS SANTOS PIRES

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

REDE ANIMA MINAS: SABERES E RECEITAS COM ORA-PRO-NÓBIS

Conteúdo: Abordagem teórica sobre conhecimento das potencialidades de aproveitamento do ora-pro-nóbis para a produção de alimentos saudáveis e saborosos. Abordagem prática: processamento de molho pesto, vitamina, omelete e bolo utilizando ora-pro-nóbis.

Número do curso: 150

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: MARCIA CRISTINA TEIXEIRA RIBEIRO VIDIGAL

Turma 1: 15 vagas

Terça 15/07: manhã e tarde

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

Conteúdo: Noções de boas práticas de fabricação; noção de legislação sobre inspeção, armazenamento e comércio de produtos cárneos; 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: 343

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Sexta 18/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Sexta 18/07: tarde

SMOOTHIE: BEBIDA CREMOSA

Conteúdo: Smoothie é uma bebida cremosa feita ao bater frutas, vegetais ou sementes com líquidos como água. Rico em fibras e nutrientes, é uma opção saudável e refrescante.

Número do curso: 355

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERICA NASCIF RUFINO VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE BALA DE GOMA

Conteúdo: Abordar a Tecnologia de Processamento de Balas de Goma, incluindo insu-
mos, operações, variáveis de processo, análise de mercado e tendências.

Número do curso: 151

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIA HERMINIA FERRARI FELISBERTO

Turma 1: 12 vagas

Terça 15/07: tarde

Turma 2: 12 vagas

Quarta 16/07: tarde

TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DE SORVETES

Conteúdo: Abordagem teórica da tecnologia de produção de sorvetes e balanceamento
de formulações de sorvete base de água e base de leite por meio cálculos de mistura,
além de produzir sorvetes seguindo as formulações desenvolvidas.

Número do curso: 152

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: ANA CLARISSA DOS SANTOS PIRES

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

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 equipa-
mentos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 345

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: manhã e tarde

Terça 15/07: manhã e tarde

Quarta 16/07: manhã

VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: DO CAMPO À MESA

Conteúdo: Processamento mínimo de hortaliças e frutas, em todas as etapas desde o
recebimento da matéria-prima até a obtenção do produto final; etapas de seleção e ava-
liação de qualidade da matéria-prima, formulação, processamento e embalagem além de
conservação

Número do curso: 359

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERICA NASCIF RUFINO VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 14/07: tarde

PRODUÇÃO ARTESANAL E CONSERVAÇÃO DO VESTUÁRIO

CONFECÇÃO DE FLORES DE FITA DE CETIM (EMATER-MG)

Conteúdo: As flores de fita de cetim são belas, delicadas e versáteis, permitindo combinações variadas de cores, estilos e formas. Neste curso, serão apresentadas as principais técnicas de confecção de flores de cetim e o aluno(a) terá a oportunidade de confeccionar as flores e aplicá-las em toalha.

Número do curso: 229

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIA CRISTINA CUPERTINO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 14/07: tarde

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

Conteúdo: Trabalho com as seguintes técnicas: ponto atrás, ponto corrente, ponto haste, ponto caseado e ponto margarida, dentre os quais podem ser aplicados em peças variadas criando trabalhos diferenciados e charmosos.

Número do curso: 232

Carga horária: 0 teórica; 8 práticas

Coordenação: CRISTIANE APARECIDA EUGÊNIO DE CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 17/07: 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: 233

Carga horária: 0 teóricas; 4 práticas

Coordenação: KARINA LOPES CHEQUER BICALHO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 15/07: manhã

PONTILHISMO EM VIDRO PARA INICIANTES (EMATER-MG)

Conteúdo: Ensinar uma técnica de pintura, o Pontilhismo, para reaproveitar peças de vidro que iriam para o descarte. Será uma oportunidade de transformar uma garrafa de vidro em um artesanato sustentável e ainda decorar um ambiente.

Número do curso: 254

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOSIANE KEILA VIANA GOMES SCHITINI

Turma 1: 10 vagas

Quarta 16/07: manhã e tarde

PONTO CRUZ PARA INICIANTES (EMATER-MG)

Conteúdo: Ensinar a técnica de bordado manual em ponto cruz, uma técnica acessível a todos os níveis econômicos e faixas etárias, tornando-se uma excelente opção tanto para quem deseja relaxar com uma atividade manual quanto para quem deseja empreender no ramo do artesanato.

Número do curso: 255

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JOSIANE KEILA VIANA GOMES SCHITINI

Turma 1: 10 vagas

Segunda 14/07: 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: 356

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOSÉ MAURO DE ALMEIDA

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: tarde

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

Conteúdo: Demonstração teórica e prática de coleta e envio de material para diagnóstico laboratorial; pontos importantes que são fundamentais para diagnóstico mais preciso e confiável.

Número do curso: 105

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO REAL PEREIRA

Turma 1: 10 vagas

Terça 15/07: 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: 154

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALYSSON SARAIVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: 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: 182

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALYSSON SARAIVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 16/07: manhã

MELHORAMENTO DE SUÍNOS: RAÇAS E CRUZAMENTOS

Conteúdo: Introdução; Programas de Melhoramento de Suínos; Raças; Cruzamentos.

Número do curso: 189

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RENATA VERONEZE

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: manhã

NUTRIÇÃO E MANEJO DE SUÍNOS NA CRECHE

Conteúdo: Definição dos nutrientes. Exigência da fase. Composição das dietas. Manejo ao alojamento. Manejo da sala de creche.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 194

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GABRIEL CIPRIANO ROCHA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 18/07: 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: 211

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Terça 15/07: manhã

TÉCNICA DE NECRÓPSIA EM SUÍNOS

Conteúdo: Demonstração e execução de técnica de necrópsia em suínos com avaliação de todos os sistemas orgânicos dos animais e caracterização das lesões macroscópicas, quando pertinente.

Número do curso: 129

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO REAL PEREIRA

Turma 1: 10 vagas

Quarta 16/07: manhã

TURISMO

DESVENDANDO O TURISMO RURAL: CONCEITOS E OPORTUNIDADES (EMATER-MG)

Conteúdo: Apresentação dos conceitos essenciais do turismo rural; as ferramentas de diagnóstico; o planejamento; além de noções básicas de comunicação visual. Ideal para quem deseja entender as oportunidades do setor e começar a estruturar suas ideias.

Número do curso: 234

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SUELLEN GUSMAN FERREIRA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 16/07: tarde

TURISMO RURAL 4.0: FERRAMENTAS CRIATIVAS E INOVAÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: Estratégias práticas para o turismo rural; ferramentas criativas; uso de tecnologia; criação de conteúdos inovadores.

Número do curso: 270

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SUELLEN GUSMAN FERREIRA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 17/07: tarde

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 CEE - Centro de Ensino e Extensão

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

Número do curso: 367 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHAES DOS SANTOS	Turma 1: 25 vagas Quarta 16/07: 18:30
--	--

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE APICULTURA E MELIPONICULTURA

Número do curso: 354 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: GUSTAVO FERREIRA MARTINS	Turma 1: 10 vagas Segunda 14/07: 18:30
---	---

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CITRICULTURA

Número do curso: 346 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO	Turma 1: 10 vagas Quarta 16/07: 18:30
--	--

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

Número do curso: 347 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO	Turma 1: 20 vagas Terça 15/07: 18:30
---	---

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

Número do curso: 348 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO	Turma 1: 20 vagas Quinta 17/07: 18:30
---	--

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS

Número do curso: 349 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑO	Turma 1: 20 vagas Quarta 16/07: 18:30
--	--

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS E DE PLANTAS ORNAMENTAIS

Número do curso: 350 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑO	Turma 1: 20 vagas Segunda 14/07: 18:30
--	---

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

Número do curso: 352 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE	Turma 1: 20 vagas Quinta 17/07: 18:30
--	--

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

Número do curso: 366 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHAES DOS SANTOS	Turma 1: 15 vagas Quinta 17/07: 18:30
--	--

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE REPRODUÇÃO DE EQUÍDEOS

Número do curso: 351 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA	Turma 1: 20 vagas Terça 15/07: 18:30
---	---

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE SUPLEMENTAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO

Número do curso: 368 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES	Turma 1: 20 vagas Quinta 17/07: 18:30
---	--

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE TRATOS CULTURAIS DO COFFEA ARABICA

Número do curso: 353 Carga horária: 2 teóricas; 0 prática Coordenação: CARLOS EDUARDO DE ANDRADE	Turma 1: 20 vagas Quarta 16/07: 18:30
--	--

ANOTAÇÕES



CONHEÇA NOSSAS OBRAS!



EDITORA UFV



ESCANEE O QR-CODE PARA SABER MAIS
SOBRE A EDITORA, E CONECTE-SE AS
NOSSAS REDES SOCIAIS.

Realização

PEC

PRÓ-REITORIA DE
EXTENSÃO E CULTURA

Apoio



PREFEITURA DE
VIÇOSA | GESTÃO QUE
TRANSFORMA



IEF
INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS



**MINAS
GERAIS** | GOVERNO
DIFERENTE,
ESTADO
EFICIENTE.

Patrocínio



CONFEA
Conselho Federal de Engenharia
e Agronomia



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