

Promoção:



96ª Semana do Fazendeiro

Formando pessoas e transformando a agricultura e a pecuária que alimentam o Brasil e o mundo

18 a 26 de julho de 2026
Campus Viçosa - MG

17ª Troca de Saberes

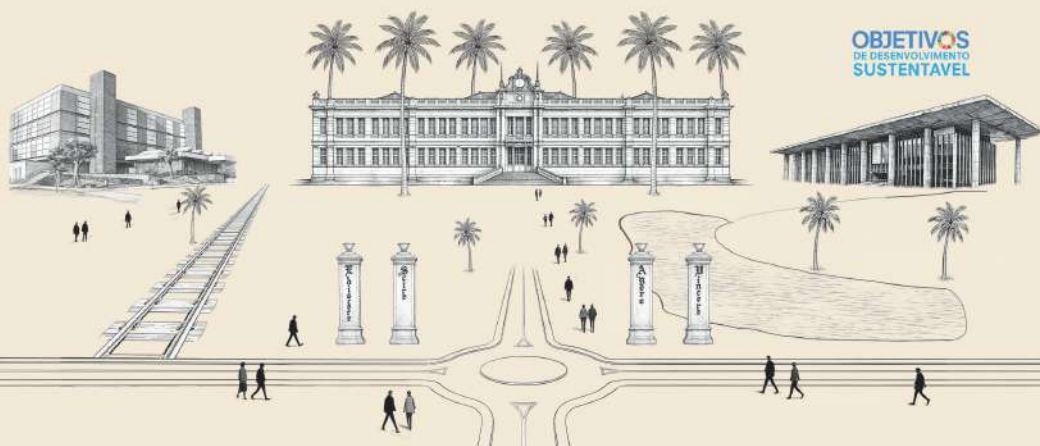
18 a 20 de julho

13ª Semana da Mulher Rural

21 a 22 de julho

17ª Semana da Juventude Rural

23 de julho



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 Araujo

Diretoria de Extensão

João Marcos de Araujo

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 Araujo

João Marcos de Araujo

Coordenação de Secretaria e Cursos

Leandro da Silva Cunha

Maria Eduarda Pimenta Daniel - Estagiária

Mônica Cristina Varizzi Araujo

Priscila Marto Rodrigues

Aline Pereira David Alves

Ednir Damasceno Matias

João Eduardo de Souza Trindade

Victor de Souza Silveira

Rodrigo da Silveira Ribeiro

Projeto Gráfico e Arte da Capa

Luiz Fernando Reis Alves

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

Formando pessoas e transformando a agricultura e a pecuária que alimentam o Brasil e o mundo

A Universidade Federal de Viçosa, ao realizar a 96ª Semana do Fazendeiro, reafirma seu compromisso histórico com a formação de pessoas, a produção e o compartilhamento de conhecimentos e a transformação do rural brasileiro. Com o tema **“Formando pessoas e transformando a agricultura e a pecuária que alimentam o Brasil e o mundo”**, o evento deste ano evidencia a trajetória de uma instituição que, ao longo de cem anos, vem contribuindo de forma decisiva para o desenvolvimento rural, a inovação tecnológica, a sustentabilidade e a construção de uma sociedade mais justa e conectada às demandas do presente e do futuro.

Mais do que um espaço de difusão de conhecimentos e tecnologias e de troca de experiências, a Semana do Fazendeiro consolidou-se como um dos mais importantes eventos de extensão universitária do país, fortalecendo o diálogo entre a universidade e a sociedade. Em sua 96ª edição, serão mais de 400 oportunidades de conhecimento e aprendizagem em cursos, conversas com especialistas, workshops, dias de campo e palestras. Embora originalmente associada às ciências agrárias e ao desenvolvimento do campo, a Semana do Fazendeiro se reinventou ao longo dos anos e, atualmente, também se destaca por abordar temas relacionados à saúde, educação, meio ambiente, cultura, gestão, inovação, inclusão social e qualidade de vida, refletindo a diversidade e a multiplicidade de conhecimentos gerados pela UFV em suas diferentes áreas de atuação. Em sua 96ª edição, o encontro reúne produtores rurais, estudantes, pesquisadores, extensionistas, empresas, organizações e comunidades, renovando o papel da UFV como referência nacional e internacional na busca de soluções para os desafios contemporâneos da agropecuária e da sociedade. Ao valorizar as pessoas que fazem do campo e da universidade espaços de vida e trabalho, voltados para o conhecimento e a transformação social, a Semana do Fazendeiro reafirma a missão centenária da UFV de formar profissionais, promover a inovação tecnológica e contribuir para o desenvolvimento sustentável do Brasil e do mundo.

Esperamos vocês e suas famílias!

APRESENTAÇÃO

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

Todo ano, os produtores e empresários rurais e seus familiares frequentam a Instituição durante a Semana do Fazendeiro. No ano de 2025, mais de 2.700 pessoas participaram dos cursos técnicos, dias de campo, além de atividades realizadas durante a 12ª edição da Semana da Mulher Rural, a 16ª edição da Semana da Juventude Rural e a 16ª edição da Troca de Saberes. Houve ainda o 9º Torneio Leiteiro que envolveu produtores de sete municípios do entorno de Viçosa, além do 3º 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 96ª 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 (18/07) e no domingo (19/07). Nos demais dias, 20/07 a 24/07, o atendimento será das 8h às 18h.**

QUEM PODE PARTICIPAR

Poderão se inscrever na 96ª 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

suas matrículas. 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, CNPJ 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 10/06 a 14/07 |
| * Pela Internet | Demais interessados | De 19/06 a 14/07 |
| * Presencial na Secretaria da Semana do Fazendeiro | Pessoas com vínculo rural e demais interessados | A partir das 12h do 18/07 |

(*) sujeito à disponibilidade de vagas.

VALOR DA INSCRIÇÃO

R\$160,00* (cento e sessenta reais)

*Não haverá devolução da taxa de inscrição.

INSCRIÇÕES PELA INTERNET

Os interessados devem fazer seu cadastro no site da 96ª 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 96ª 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”, e enviar 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 26 de julho de 2026, e a segurança de objetos pessoais é de inteira responsabilidade do participante.

O valor do alojamento é de R\$315,00* (trezentos e quinze reais) para os 9 dias do evento e o pagamento será efetuado a partir do dia do credenciamento (sábado - 18 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 UFMG, conforme a tabela abaixo:

| Refeições | Horários | Valores (R\$) |
|-----------|--------------------|---------------|
| Café | De 6h30min às 8h | R\$7,00 |
| Almoço | De 11h às 13h30min | R\$18,00 |
| Jantar | De 17h30min às 19h | R\$18,00 |

CURSOS E CONVERSAS COM ESPECIALISTAS

A saída para os cursos acontece 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 Departamento de Economia Rural.

ESTANDES INSTITUCIONAIS E COMERCIAIS

Durante a 96ª Semana do Fazendeiro haverá feira de produtos agrícolas, artesanatos e praça de alimentação.

PROGRAMAÇÃO CULTURAL

Na programação cultural da 96ª Semana do Fazendeiro constam shows musicais e apresentações de dança e teatro, mostras fotográficas e de artes plásticas, dentre outras atividades.

10º TORNEIO LEITEIRO DE VIÇOSA E REGIÃO E 4º ENCONTRO DO TORNEIO LEITEIRO

O 10º Torneio Leiteiro de Viçosa e Região, a ser realizado na programação da 96ª 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) e FAEMG/SENAR. O Torneio Leiteiro desta edição terá a participação de 20 vacas selecionadas previamente entre os produtores de leite de municípios da Zona da Mata Mineira. 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 4º Encontro do Torneio Leiteiro, a ser realizado no dia 23 de julho de 2026, das 13 às 16:30 horas, na UEPE - Unidade de Ensino, Pesquisa e Extensão Bovino de Leite, no formato de Dia de Campo, com estações com os seguintes temas definidos no ambiente do estábulo:

- Como identificar uma boa vaca leiteira?;
- O custo real da novilha de reposição;
- Silagem: como produzir x manejo do silo;
- Bezerros de rebanhos leiteiros, quais alternativas?;
- Fala do produtor.

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).

- Estimular o melhoramento genético do rebanho e a seleção dos animais;
- Incentivar o aprimoramento do manejo zootécnico e sanitário do rebanho;
- Promover o uso racional dos recursos naturais na atividade leiteira;
- Fomentar o desenvolvimento das famílias rurais com base nos princípios da sustentabilidade;
- Valorizar o rebanho leiteiro do município de Viçosa - MG e região;
- Promover a troca de experiência entre os produtores;
- Incentivar o espírito competitivo de forma ética e harmônica entre os criadores.

As inscrições dos animais serão feitas no período de 27 de abril a 12 de junho de 2026, diretamente com os Técnicos da EMATER.

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 17 anos, a Universidade Federal de Viçosa (UFV) criou o Programa Carbono Zero em resposta 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 16 edições do evento emitiram cerca de 665 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. 7.089 árvores, de 87 espécies, já foram plantadas, restaurando uma área de, aproximadamente, 2,9 hectares, proporcionando um ambiente que, além de estocar carbono, ainda garante a manutenção de serviços ambientais importantes para as nossas vidas, como, aumento da biodiversidade da flora e da fauna, conservação do solo, infiltração de água no solo, etc. A área restaurada também é utilizada para: ensino – várias disciplinas utilizam a área para aulas práticas; extensão – a área serve como unidade demonstrativa para produtores rurais e órgãos de extensão interessados na restauração e estocagem de carbono florestal; pesquisa - vários estudos são realizados na área e já somam mais de 75 publicações.

As emissões de GEE não ocorrem apenas em eventos, pois no nosso cotidiano e nos processos produtivos também há emissão de gases de efeito estufa. Por isso, o Programa também já proporcionou a, aproximadamente, 4.000 pessoas, informações 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 3.400 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.

17ª TROCA DE SABERES

A Troca de Saberes é realizada desde 2009 na Semana do Fazendeiro, e representa uma das principais realizações coletivas do Polo Agroecológico e de Produção Orgânica da zona da mata mineira. Organizada pelo Núcleo de Educação do Campo e Agroecologia (ECO/UFV), em parceria com a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura/PEC da UFV, a Troca de Saberes envolve professores, técnicos e estudantes de diversos departamentos e programas de extensão universitária, bem como organizações e movimentos sociais e culturais de Viçosa e região.

Os objetivos da Troca de Saberes são: a) promover o diálogo de saberes e processos educativos entre diferentes sujeitos, organizações, movimentos sociais e grupos culturais da região; b) identificar e fortalecer a dimensão cultural e os modos de vida necessários à transição agroecológica; c) estreitar parcerias entre a UFV e os Movimentos Sociais; d) ampliar os espaços de debate sobre a agricultura familiar camponesa; povos e comunidades tradicionais e a agroecologia; e) dar visibilidade às experiências agroecológicas da Zona da Mata de Minas Gerais, região onde predomina a agricultura familiar camponesa; f) debates os conflitos socioambientais e os processos e ações que ameaçam a agroecologia e; g) promover a popularização da ciência e elaborar agendas contextualizadas de pesquisa ação.

Anualmente, mais de 1.000 pessoas participam da Troca de Saberes, sendo muitos agricultores/as familiares camponeses vindos especialmente da Zona da Mata Mineira, mas também de outras regiões de Minas Gerais, 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, a feira do Bem Viver e outros espaços de diálogo, formação e socialização. 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. No evento os participantes também podem comprar produtos agroecológicos, orgânicos e artesanatos na Feira do Bem Viver, que funciona durante todos os dias. Há também a Troca de Sementes Crioulas e refeições preparadas com alimentos agroecológicos e orgânicos, provenientes da agricultura familiar camponesa. Tudo isso organizado com estruturas que são construídas com bambu e instaladas no gramado, ao lado do 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, bem como promovemos a formação sociocultural. A Troca de Saberes, representa uma expressão concreta da indissociabilidade entre extensão, pesquisa e ensino, com participação e motivação de grupos sociais, professores, técnicos, pesquisadores e estudantes.

A Troca de Saberes ocorre entre os dias 18 e 20 de julho de 2026 durante a 96ª Semana do Fazendeiro. Sejam bem-vindas e bem-vindos! Venham vivenciar a 17ª Troca de Saberes!

Comissão Organizadora da Troca de Saberes.

Informações: trocadesaberes@ufv.br

Site: www.trocadesaberes.com

17ª 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 17 anos desta Semana da Juventude Rural. Nesta edição, 200 jovens participam ativamente deste trabalho.

Em sua 17ª 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.

13ª SEMANA DA MULHER RURAL

Ao longo dos mais de 77 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 UFRV 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 13ª edição do evento participarão 1.300 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.

O MAIOR EVENTO DE EXTENSÃO RURAL LIXO ZERO DA AMÉRICA LATINA!

Há 10 anos começamos nossa jornada lixo zero em nosso maior e mais tradicional evento, a Semana do Fazendeiro. Transformar um evento tão importante para o país não é fácil, mas ao mesmo tempo, era indispensável que, como evento voltado à formação de produtores rurais, a Semana do Fazendeiro se propusesse a ser, ela mesma, uma forma de educação, comunicação, mobilização e engajamento na gestão de resíduos moderna, eficiente e visionária.

E esse esforço gera, a cada ano, frutos importantes para quem realiza e quem participa do evento! Ao todo, desde 2017, já destinamos mais de 145.000 kg de resíduos para a reciclagem, compostagem e reúso agrícola e de paisagismo no campus. Em 2025, apenas 7% do total gerado na semana foi destinado para um aterro sanitário. Muitos estudantes já participaram dessa rotina e levarão em sua formação as melhores técnicas de gestão de resíduos, retornando à sociedade o investimento realizado em sua formação. Também incluímos catadores e catadoras associadas de nosso município neste processo, garantindo remuneração pelo serviço prestado e o recebimento dos materiais para comercialização. Dentre outros tantos momentos, em 2024 fomos premiados pelo Ministério do Meio Ambiente como melhor prática nacional de gestão de resíduos durante o 10º Prêmio Nacional da Agenda Ambiental da Administração Pública, A3P.



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

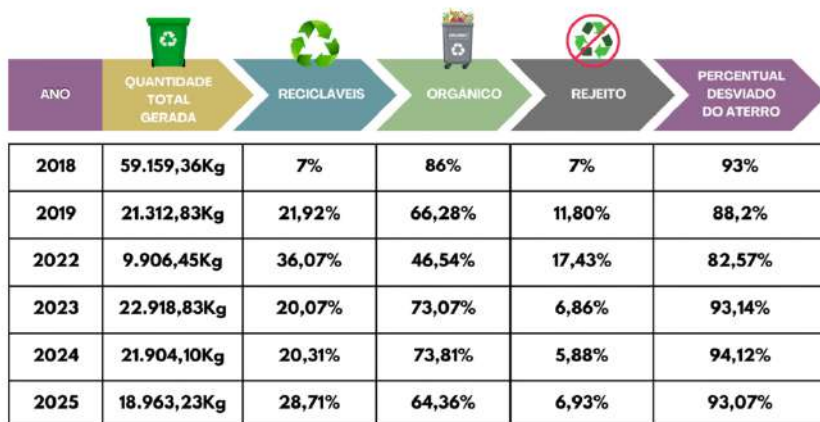
Um evento é considerado Lixo Zero quando consegue não encaminhar para os aterros sanitários, pelo menos, 90% dos resíduos gerados. Em nossa edição de 2025, conseguimos encaminhar para processos de reciclagem, compostagem e reuso agrícola 94% dos resíduos produzidos ao longo dos 7 dias de evento. Saiba mais em <https://meioambiente.ufv.br/semana-do-fazendeiro/>



Aponte a câmera
do seu celular

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 2025, aproximadamente 20% (29 toneladas) foram doados para associações de catadores e catadoras de Viçosa e foram encaminhados para a reciclagem em indústrias, 69% (115,9 toneladas) para compostagem e reuso, sendo usados em nossas áreas agrícolas ou no paisagístico do campus e apenas 13% (21,9 toneladas) foram destinados para aterros sanitários. 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 em contratos tipos indesejados de embalagens de alimentos, priorizado descartáveis de melhor reciclabilidade; contamos com atuação diária de equipes de orientação para auxiliar os stands/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 96ª 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 Circuito de Sustentabilidade e o Centro de Triagem de Resíduos da Semana do Fazendeiro! Divulgue! Contamos com sua participação.

WORKSHOP DE AGRICULTURA REGENERATIVA: INTEGRANDO PESQUISA, PRÁTICA E CERTIFICAÇÃO

A agricultura regenerativa é o elo entre a produtividade do presente e a resiliência do futuro. Em Minas Gerais, essa transição deixa de ser apenas um conceito

para se tornar uma estratégia de mercado sólida, fundamentada em ciência, técnica e conformidade.

Esta iniciativa une o conhecimento científico, a extensão rural e o rigor normativo para demonstrar como a sustentabilidade pode se transformar em um ativo real de mercado para o produtor mineiro.

Por que participar?

Porque este encontro marca uma entrega inédita para o produtor mineiro: a união da Ciência (EPAMIG), da Capacitação (SENAR) e da Certificação (IMA) em um único dia.

A agricultura regenerativa exige mais do que boas intenções; exige método e comprovação. Neste workshop, você entenderá como:

- Reduzir a dependência de insumos externos utilizando os avanços da pesquisa científica mineira;
- Implementar soluções viáveis e lucrativas com quem domina a rotina e a técnica do campo;
- Transformar sustentabilidade em selo de qualidade, utilizando a certificação oficial do Estado para abrir portas em mercados que valorizam produtos responsáveis.

É a oportunidade de entender, em apenas 4 horas, como o Governo de Minas e o Sistema S integraram suas ferramentas para garantir que a sua transição para o modelo regenerativo seja segura, técnica e, acima de tudo, rentável.

Conteúdo Programático: A Tríade da Sustentabilidade

- 1. O Eixo da Pesquisa:** Ciência Aplicada (EPAMIG) Resultados científicos e inovações em manejo regenerativo desenvolvidos pela EPAMIG. Como a ciência fundamenta a recuperação da saúde do solo e a eficiência dos bioinsumos em solos tropicais.
- 2. O Eixo da Prática:** Eficiência no Campo (SENAR) O papel da extensão rural na transformação da pesquisa em prática produtiva. Estratégias de manejo e cases de sucesso reais de produtores que já colhem os frutos da transição regenerativa.
- 3. O Eixo da Certificação:** O Programa Certifica Minas (IMA) Apresentação detalhada do protocolo de conformidade do **Certifica Minas Agricultura Regenerativa**. Como o IMA valida as práticas sustentáveis, transformando o manejo correto em diferencial competitivo.
- 4. Mesa Redonda:** Integração e Mercado Debate sobre como a união entre pesquisa, prática e certificação prepara o agronegócio mineiro para as novas exigências globais de consumo e mercados de baixo carbono.

Este evento, que ocorrerá no dia **22/07/26 (quarta-feira)**, das **14:00 às 18:00**, durante a **Semana do Fazendeiro na UFV**, em Viçosa/MG, oferece uma carga horária de **4 horas teóricas** especialmente voltada para produtores rurais em busca de diferenciação e eficiência, técnicos agrícolas, extensionistas e consultores. O conteúdo também é direcionado a estudantes de Agronomia, Engenharia Ambiental e Medicina Veterinária, além de profissionais focados em ESG, certificações e novos mercados agrícolas, compondo um público-alvo diversificado de especialistas e acadêmicos do setor; ressaltamos que a programação completa será disponibilizada em breve.

Realização Conjunta:

IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

“Transformando práticas sustentáveis em ativos de mercado para o produtor mineiro.”

WORKSHOP DA CACHAÇA MINEIRA

A cachaça é patrimônio cultural brasileiro, expressão viva da agricultura familiar e do saber técnico acumulado por gerações. Minas Gerais, maior produtor nacional do destilado, carrega essa responsabilidade com orgulho; e é por isso que a 96ª Semana do Fazendeiro dedica um espaço especial a quem vive essa cadeia produtiva todos os dias.

O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), no exercício contínuo de suas atribuições de fiscalização, defesa agropecuária e fomento de ações educativas, convida estudantes, produtores, técnicos e profissionais de toda a cadeia produtiva para o Workshop da Cachaça Mineira, um evento técnico-educativo com programação teórica e prática voltada ao aprimoramento da produção, da regularização e da qualidade do destilado.

No dia **21 de julho de 2026**, durante a **Semana do Fazendeiro na UFV**, em Viçosa - MG, será realizado um encontro estratégico voltado à cadeia produtiva da cachaça, reunindo especialistas do **IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária)** e professores das Universidades Federais de Viçosa (**UFV**), Lavras (**UFLA**) e Minas Gerais (**UFMG**).

O evento será dividido em dois grandes pilares: o **Eixo Ciências**, que apresentará ensaios e artigos científicos sobre as tendências e a vanguarda das bebidas, e o **Eixo Extensão**, focado em projetos de fomento, regularização e estruturação da produção junto à iniciativa privada e ao Governo de Minas. Em paralelo, ocorrerá uma capacitação técnica abrangente que percorre toda a jornada do destilado, tratando

desde as Boas Práticas de Fabricação (do manejo da cana à destilação) e o Registro e Regularização da Produção, até a Legislação Aplicada e a interpretação de Parâmetros de Qualidade em laudos laboratoriais, como acidez volátil e teor de cobre. O conteúdo também abordará o Mercado Legal, orientando sobre rotulagem e canais de comercialização. Este evento destina-se a produtores, responsáveis técnicos, proprietários de alambiques, estudantes de Agronomia e Tecnologia de Alimentos, fiscais agropecuários, extensionistas e demais profissionais da cadeia que buscam uma base sólida de conhecimento para atuar com excelência e segurança no setor.

Por que participar?

Porque o mercado exige preparo, a legislação avança e quem se capacita produz melhor, vende com mais segurança e agrega valor real ao seu produto.

Este encontro foi estruturado para oferecer conteúdo acessível, aplicável e diretamente conectado à realidade de quem está no campo e no alambique, sem tecnicismos desnecessários, sem distância da prática.

SEMEC - SECRETARIA DE MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS

A Secretaria de Museus e Espaços de Ciência (SEMEC), vinculada a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PEC/UFV), foi criada em 2015 com o objetivo de coordenar ações de divulgação em conjunto e fortalecer a integração e os interesses dos Museus e Espaços de Ciências da Universidade Federal de Viçosa (UFV).

A SEMEC 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/espços 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.

Além da organização e participação em diferentes eventos ao longo do ano, a SEMEC também realiza o 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 e público interessado.

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 Especial da Diretoria de Extensão (DXT), vinculado à Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PEC), e 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 2026, 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 9h00 às 17h30min.

Venha participar de momentos estimulantes de muita diversão!

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

PALESTRA DE ABERTURA

A 96ª Semana do Fazendeiro terá palestra de abertura com a CEO do Rabobank Brasil, Fabiana Alves. O evento acontecerá no Auditório do Departamento de Engenharia Florestal, na segunda-feira dia 20/07/2025 às 18h.

INTERNET

A UFV disponibilizará rede sem fio durante o evento.

ÍNDICE DE CURSOS

ADMINISTRAÇÃO, ANÁLISE DE CUSTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

| | |
|---|----|
| CRÉDITO RURAL: MECANISMOS DE ACESSO E EXIGÊNCIAS PARA OS PRODUTORES..... | 32 |
| ESCRITURAÇÃO E CONTABILIDADE RURAL | 32 |
| FUNDAMENTOS TEÓRICOS E APLICAÇÕES PRÁTICAS DE PLANILHAS ELETRÔNICAS PARA PRODUTORES RURAIS..... | 32 |
| GERENCIAMENTO (GESTÃO) DE UMA PROPRIEDADE CAFFEEIRA | 32 |
| GESTÃO ECONÔMICA NA CACAUCULTURA..... | 33 |
| GESTÃO ECONÔMICA NA CAFEICULTURA ARÁBICA E CONILON..... | 33 |
| GESTÃO INTELIGENTE DO TERRITÓRIO MUNICIPAL: USO ESTRATÉGICO DE INDICADORES..... | 33 |
| GESTÃO QUE DÁ RESULTADO: DA PRÁTICA NO CURRAL À DECISÃO NO ESCRITÓRIO (ESTEIO GESTÃO)..... | 33 |
| INTRODUÇÃO À GESTÃO COMERCIAL: NEGOCIAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO (SENAR MINAS)..... | 34 |
| INTRODUÇÃO À GESTÃO DE PESSOAS (SENAR MINAS) | 34 |
| MÉTODO PDCA NA GESTÃO DA CAFEICULTURA FAMILIAR..... | 34 |
| ORÇAMENTO DOMÉSTICO E EDUCAÇÃO FINANCEIRA: PLANEJAMENTO, CONTROLE E PROSPERIDADE FAMILIAR | 34 |

ADUBAÇÃO

| | |
|-------------------------------------|----|
| PRODUÇÃO DE COMPOSTO ORGÂNICO | 34 |
|-------------------------------------|----|

AMBIÊNCIA RURAL E CLIMATOLOGIA

| | |
|---|----|
| AMBIÊNCIA E CONFORTO TÉRMICO NA BOVINOCULTURA LEITEIRA: BASES PARA O BEM-ESTAR ANIMAL | 35 |
| COBERTURAS EM INSTALAÇÕES AGRÍCOLAS: CRITÉRIOS PARA SUSTENTABILIDADE, CONFORTO E EFICIÊNCIA | 35 |
| COMPOST BARN: PLANEJAMENTO E PROJETO DAS INSTALAÇÕES..... | 35 |
| MANEJO DO SISTEMA COMPOST BARN | 35 |
| MEDINDO CHUVA COM UM PLUVIÔMETRO ARTESANAL - CONSTRUÇÃO E USO | 35 |
| O ANIMAL FALA PELO CORPO: LEITURA PRÁTICA DO CONFORTO TÉRMICO EM SUÍNOS E FRANGOS | 36 |
| SOLUÇÕES PARA COMPOST BARN: TECNOLOGIAS E APLICAÇÕES DE RESFRIAMENTO TÉRMICO | 36 |
| TRABALHADOR DA MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA (SOLDA) ARCO ELÉTRICO - COM ELETRODO REVESTIDO..... | 36 |

ANIMAIS SILVESTRES

| | |
|---|----|
| DESMISTIFICANDO OS MORCEGOS: CIÊNCIA, NATUREZA E CONVIVÊNCIA..... | 36 |
| SERPENTES BRASILEIRAS | 37 |

| | |
|--|----|
| TÓPICOS EM CONSERVAÇÃO DA FAUNA SILVESTRE E MANEJO DA FAUNA NA REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL (IEF)..... | 37 |
|--|----|

AUTOMAÇÃO EM SISTEMAS RURAIS

| | |
|---|----|
| COMO UTILIZAR DRONES E IMAGENS DE SATÉLITES NO MANEJO E MONITORAMENTO DE PASTAGENS?..... | 37 |
| DRONE (ASA ROTATIVA) - OPERAÇÕES BÁSICAS (SENAR MINAS) | 37 |
| INTRODUÇÃO AO QGIS PARA MAPEAMENTO | 38 |
| MAPEAMENTO AÉREO COM DRONES | 38 |
| OPERAÇÕES BÁSICAS E AEROLEVANTAMENTO COM DRONES E TECNOLOGIA RTK38 | |
| PECUÁRIA DIGITAL..... | 38 |
| PRÁTICAS NO MUNDO DOS DRONES..... | 38 |

AVICULTURA

| | |
|---|----|
| AVICULTURA DE POSTURA (EMATER-MG) | 39 |
| CRIAÇÃO DE CODORNAS PARA PRODUÇÃO DE OVOS E CARNE | 39 |
| CRIAÇÃO DE FRANGOS E GALINHAS CAIPIRAS | 39 |
| DESAFIOS NA AVICULTURA: BEM-ESTAR ANIMAL, BIOSSEGURIDADE E SUSTENTABILIDADE..... | 39 |
| FATORES QUE AFETAM A QUALIDADE DOS OVOS | 39 |
| IMPLEMENTAÇÃO E PLANEJAMENTO FINANCEIRO DE UMA GRANJA DE OVOS CAIPIRAS | 40 |
| MANEJO PRODUTIVO DE FRANGO DE CORTE | 40 |
| REGISTRO DE GRANJA AVÍCOLA E HABILITAÇÃO SANITÁRIA DE ENTREPOSTO DE OVO (IMA)..... | 40 |

BOVINOCULTURA

| | |
|---|----|
| BEZERRA FELIZ: COMO CONTROLAR A TRISTEZA PARASITÁRIA - VENHA SE ATUALIZAR NO ASSUNTO | 40 |
| BEZERRAS: CUIDANDO DO FUTURO DA SUA FAZENDA | 40 |
| BIOTÉCNICAS REPRODUTIVAS APLICADAS NO MACHO BOVINO..... | 41 |
| BOAS PRÁTICAS DE MANEJO E BEM-ESTAR EM BEZERROS DE CORTE..... | 41 |
| COMO ESCOLHER BONS TOUROS MELHORADORES | 41 |
| CONFINAMENTO DE GADO DE CORTE: PLANEJAMENTO E ANÁLISE DE VIABILIDADE ECONÔMICA PARA A OPERAÇÃO | 41 |
| CUIDADOS COM HIGIENE X MASTITE: UMA EQUAÇÃO QUE IMPACTA DIRETAMENTE SEU BOLSO..... | 41 |
| CUIDADOS NO PERIPARTO DE BOVINOS | 42 |
| FISIOLOGIA DA GESTAÇÃO E MANEJO NEONATAL EM BOVINOS..... | 42 |
| FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA BOVINOS DE CORTE: USO DO SISTEMA BR-CORTE ... | 42 |
| FORMULAÇÃO DE SUPLEMENTOS PARA BOVINOS EM PASTEJO | 42 |
| GERANDO VACAS PRODUTIVAS: MANEJO E NUTRIÇÃO DE NOVILHAS LEITEIRAS (EPAMIG)..... | 42 |

| | |
|---|----|
| IATF NA BOVINOCULTURA DE LEITE: UMA FERRAMENTA PARA AUMENTAR O LUCRO | 43 |
| IMPORTÂNCIA DA MINERALIZAÇÃO NA PRODUÇÃO BOVINA | 43 |
| IMPORTÂNCIA DO CASQUEAMENTO DE BOVINOS, COMO PREVENÇÃO AS ENFERMIDADES PODAIS | 43 |
| MANEJO DE PASTAGEM PARA UMA PECUÁRIA LEITEIRA SUSTENTÁVEL | 43 |
| MANEJO NUTRICIONAL PARA EFICIÊNCIA PRODUTIVA E REPRODUTIVA DE VACAS DE CORTE | 43 |
| MANEJOS QUE PODEM MINIMIZAR OS EFEITOS ESTRESSORES NO DESMAME DE BEZERROS DE CORTE..... | 44 |
| MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE CORTE | 44 |
| MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE LEITE..... | 44 |
| NOVILHAS: DIETAS QUE IRÃO AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE FUTURA..... | 44 |
| NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE BEZERROS DE CORTE | 44 |
| PRÉ E PÓS PARTO: REDUZINDO PERDAS E AUMENTANDO A PRODUTIVIDADE DAS SUAS VACAS LEITEIRAS | 44 |
| PRÉ PARTO: COMO PREPARAR SUAS VACAS PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO DE LEITE | 45 |
| PRINCIPAIS DESAFIOS NA CRIA DE BEZERRAS..... | 45 |
| PRINCIPAIS DOENÇAS NA CRIAÇÃO DE BEZERRAS LEITEIRAS | 45 |
| PRODUÇÃO DE NOVILHAS PRECOSES PARA REPRODUÇÃO E ABATE | 45 |
| PRODUÇÃO E USO DE SOJA NA ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS (EMATER-MG)..... | 45 |
| QUALIDADE DO LEITE: DIMINUINDO O USO DE ANTIBIÓTICOS | 46 |
| RECRIA INTENSIVA PARA PRODUÇÃO DE BOVINOS SUPERPRECOSES..... | 46 |
| RESFRIAMENTO DE VACAS LEITEIRAS: AUMENTO NA PRODUÇÃO E MELHORA NA REPRODUÇÃO | 46 |
| SILAGEM DE MILHO: O ALIMENTO QUE NÃO PODE FALTAR PARA VACAS LEITEIRAS... | 46 |
| TERMINAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO | 46 |
| VACINAS PARA BOVINOS LEITEIROS: ALÉM DAS OBRIGATÓRIAS, QUAIS USAR? | 47 |
| VERMINOSE EM RUMINANTES: DIAGNÓSTICO E CONTROLE..... | 47 |

CAFEICULTURA

| | |
|---|----|
| ABORDAGENS PRÁTICAS NA PÓS-COLHEITA: PRODUÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE .. | 47 |
| ASPECTOS GERAIS DA IRRIGAÇÃO DO CAFEIEIRO (EMATER-MG)..... | 47 |
| BALANÇO DE CARBONO NA CAFEICULTURA: ESTRATÉGIA PRÁTICA PARA COMPETITIVIDADE E SUSTENTABILIDADE..... | 47 |
| CAFEICULTURA ORGÂNICA (EPAMIG) | 48 |
| CAFEICULTURA PARA INICIANTES | 48 |
| CAFEICULTURA: MANEJO BIOLÓGICO DO SOLO (EPAMIG)..... | 48 |
| CAFÉS ESPECIAIS E CERTIFICAÇÃO (EMATER-MG) | 48 |
| CALAGEM E ADUBAÇÃO DO CAFÉ | 48 |
| CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS CONVENCIONAIS (SENAR MINAS)..... | 49 |
| COMO FAZER O CUSTO DE PRODUÇÃO DA SUA LAVOURA DE CAFÉ? | 49 |

| | |
|---|----|
| CUIDADOS PARA SE OBTER UM CAFÉ DE QUALIDADE..... | 49 |
| CULTIVO DO CAFÉ CONILON (EPAMIG)..... | 49 |
| GESTÃO DA PROPRIEDADE CAFEIEIRA (EMATER-MG) | 50 |
| MANEJO DA IRRIGAÇÃO NO CAFÉ (EMATER-MG) | 50 |
| MANEJO DE PLANTAS DANINHAS E APLICAÇÃO DE HERBICIDAS NA CULTURA DO CAFÉ..... | 50 |
| MANEJO DE PRAGAS E DOENÇAS DO CAFEIEIRO (EMATER-MG) | 50 |
| MANEJO DO CAFEIEIRO (<i>COFFEA ARABICA</i>) EM FORMAÇÃO (EMATER-MG)..... | 50 |
| MANEJO DO CAFEIEIRO (<i>COFFEA ARABICA</i>) EM PRODUÇÃO (EMATER-MG) | 51 |
| MECANIZAÇÃO DE CAFÉ EM REGIÃO DE MONTANHAS (EMATER-MG)..... | 51 |
| MICROTERRACEAMENTO DAS LAVOURAS CAFEIEIRAS (EMATER-MG)..... | 51 |
| MÓDULO AVANÇADO: INDICADORES ECONÔMICOS NA CAFEICULTURA | 51 |
| NEMATÓIDES NA CAFEICULTURA | 51 |
| NOÇÕES GERAIS CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ - TEÓRICO E PRÁTICO (EMATER-MG)... | 52 |
| PLANTAS DE COBERTURA NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG)..... | 52 |
| PODA DO CAFEIEIRO..... | 52 |
| PODA DO CAFEIEIRO: MANEJO E ASPECTOS PRÁTICOS (EMATER-MG) | 52 |
| PRODUÇÃO DE MUDAS DE QUALIDADE DE CAFÉ ARÁBICA (EMATER-MG)..... | 52 |
| SUSTENTABILIDADE: BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS NA CAFEICULTURA DE MONTANHA (EMATER-MG) | 53 |
| USO DE PLANTAS DE COBERTURA NA CULTURA DO CAFÉ (EMATER-MG)..... | 53 |
| CAPRINOCULTURA | |
| CUIDADOS NA CRIA E RECRIA DE CAPRINOS | 53 |
| LEITE DE CABRA: PRODUÇÃO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS | 53 |
| MASTITES EM CABRAS LEITEIRAS..... | 53 |
| COGUMELOS | |
| PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS: SHIITAKE E HIRATAKE..... | 54 |
| CONSERVAÇÃO DO SOLO E DA ÁGUA | |
| AQUAPONIA NA PRÁTICA: PRODUÇÃO DE PEIXES E HORTALIÇAS EM SEU QUINTAL | 54 |
| CONEXÕES SUBTERRÂNEAS: O MUNDO SECRETO DOS FUNGOS MICORRÍZICOS ARBUSCULARES | 54 |
| CONSERVAÇÃO E RECUPERAÇÃO DE NASCENTES | 54 |
| DIMENSIONAMENTO DE BARRAGINHA, PRÁTICA MECÂNICA DE CONSERVAÇÃO DE SOLO E ÁGUA | 55 |
| PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE BIOCHAR - BIOCÁRVÃO PARA APLICAÇÃO EM SOLOS..... | 55 |
| TRATAMENTO DA ÁGUA NO MEIO RURAL..... | 55 |

CONTROLE DE PRAGAS

| | |
|--|----|
| ALIADOS INVISÍVEIS DO CAMPO: O USO DE MICRORGANISMOS NO COMBATE DE PRAGAS E DOENÇAS | 55 |
| ASPECTOS GERAIS DA DIAGNOSE DE DOENÇAS DE PLANTAS..... | 56 |
| CARRAPATO DOS BOVINOS: ESTRATÉGIAS SUSTENTÁVEIS DE CONTROLE PARA O CAMPO | 56 |
| CHEIROS DE PLANTAS E INSETOS COMO FERRAMENTA NO CONTROLE DE PRAGAS DA FRUTICULTURA E HORTICULTURA. | 56 |
| COMO FUNCIONAM OS HERBICIDAS PRÉ-EMERGENTES | 56 |
| CONTROLE ALTERNATIVO DE PRAGAS | 56 |
| CONTROLE DE FORMIGAS CORTADEIRAS | 57 |
| CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS | 57 |
| CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS..... | 57 |
| CONTROLE DE PRAGAS DE PLANTAS ORNAMENTAIS | 57 |
| CONTROLE DE PRAGAS EM CULTIVOS DE CAFÉ..... | 57 |
| CONTROLE E MANEJO SUSTENTÁVEL DAS PRAGAS E DOENÇAS DO TOMATEIRO (EMATER-MG) | 58 |
| IDENTIFICAÇÃO E MANEJO DE PLANTAS DANINHAS À CAMPO | 58 |
| MANEJO DE PLANTAS DANINHAS DE DIFÍCIL CONTROLE | 58 |
| MANEJO DE PLANTAS DANINHAS EM SISTEMAS ORGÂNICOS DE PRODUÇÃO | 58 |
| MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS EM VIVEIROS FLORESTAIS | 58 |
| POSICIONAMENTO DE PRODUTOS BIOLÓGICOS NA AGRICULTURA..... | 59 |
| PRODUÇÃO E USO DE CALDAS ALTERNATIVAS (EMATER-MG) | 59 |
| SINTOMATOLOGIA DE HERBICIDAS: DIAGNÓSTICO E IDENTIFICAÇÃO | 59 |
| TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DE PRODUTOS AGRÍCOLAS DURANTE O ARMAZENAMENTO | 59 |
| USO DE BIOINSUMOS NO MANEJO DE DOENÇAS DE PLANTAS (EPAMIG) | 59 |

CRIAÇÃO DE ABELHAS

| | |
|---|----|
| MELIPONICULTURA BÁSICA: CRIAÇÃO E PRESERVAÇÃO DE ABELHAS SEM FERRÃO ... | 60 |
| ABELHAS SEM FERRÃO: MANEJO, PRODUÇÃO E OPORTUNIDADES..... | 60 |
| APICULTURA: MANEJO, PRODUÇÃO E RENDA..... | 60 |
| INICIALIZAÇÃO EM APICULTURA (EMATER-MG)..... | 60 |
| MANEJO DE MARIMBONDOS | 61 |
| NUTRIÇÃO DE ABELHAS E PRODUÇÃO INTENSIVA | 61 |
| SANIDADE APÍCOLA: NUTRIÇÃO E CUIDADOS COM AS COLÔNIAS | 61 |

CRIAÇÃO DE BÚFALOS

| | |
|-----------------------------------|----|
| MANEJO DE BÚFALAS LEITEIRAS | 61 |
|-----------------------------------|----|

CRIAÇÃO DE COELHOS

| | |
|---------------------------|----|
| PRODUÇÃO DE COELHOS | 61 |
|---------------------------|----|

CRIAÇÃO DE PEIXES**CERTIFICAÇÃO DE PEIXES ORNAMENTAIS: ABRINDO CAMINHOS PARA NOVOS**

| | |
|---|----|
| MERCADOS (IMA) | 62 |
| CRIAÇÃO DE PEIXES EM SISTEMA DE RECIRCULAÇÃO - RAS (EPAMIG) | 62 |
| PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES ESCAVADOS | 62 |
| PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES SUSPENSOS..... | 62 |
| CURSO BÁSICO TEÓRICO: PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES-REDE..... | 62 |
| TILAPICULTURA EM BIOFLOCOS: IMPLANTAÇÃO E MANEJO NA PRÁTICA..... | 63 |

CULTURA DA CANA-DE-AÇÚCAR

| | |
|---|----|
| PRODUÇÃO DA CACHAÇA : DA CANA AO COPO (IMA) | 63 |
| WORKSHOP DE CACHAÇA - FORÇA E TRADIÇÃO | 63 |

CULTURA DO MILHO E DO FEIJÃO

| | |
|---|----|
| ESTRATÉGIAS PARA O MANEJO DO FEIJÃO | 63 |
| MULHERES RURAIS NO PROTAGONISMO DA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE MILHO | 64 |
| QUALIDADE PÓS-COLHEITA DO FEIJÃO: PROPRIEDADES FÍSICAS, CONTROLE DE PRAGAS E ARMAZENAMENTO | 64 |
| QUALIDADE PÓS-COLHEITA DO MILHO: PROPRIEDADES FÍSICAS, CONTROLE DE PRAGAS E ARMAZENAMENTO | 64 |

CULTURA DO TOMATE

| | |
|---|----|
| TOMATE: PRODUÇÃO COM SUSTENTABILIDADE (EMATER-MG) | 64 |
|---|----|

DIREITOS HUMANOS

| | |
|---|----|
| ADULTIZAÇÃO, EROTIZAÇÃO INFANTIL E MÍDIA | 65 |
| CINEMA E REGIONALIDADES | 65 |
| DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL: ANÁLISE DOS IMPACTOS NAS CONDIÇÕES DE TRABALHO NO BRASIL | 65 |
| DOMESTICAMOS OU FOMOS DOMESTICADOS? IMPACTOS DA CRIAÇÃO DE PLANTAS E ANIMAIS NA HUMANIDADE..... | 65 |
| POLÍTICAS DE ATENÇÃO À CRIANÇA, AO ADOLESCENTE E À JUVENTUDE..... | 66 |
| TRABALHAR PARA VIVER OU VIVER PARA TRABALHAR? EDUCAÇÃO EM TEMPOS DE CRISE DO TRABALHO..... | 66 |

EQUIDECULTURA

| | |
|--|----|
| ADESTRADOR DE ANIMAIS / DOMA RACIONAL DE EQUÍDEOS (SENAE-MINAS) | 66 |
| ASPECTOS PRÁTICOS DO MANEJO NUTRICIONAL DE EQUÍDEOS | 66 |
| CASQUEAMENTO E FERRAGEAMENTO EQUINO | 67 |
| CONTENÇÃO, NÓS E CONFECÇÃO DE CABRESTOS PARA EQUÍDEOS | 67 |
| DA FAZENDA AO HOSPITAL - MANEJO DE EMERGÊNCIAS EM EQUINOS..... | 67 |
| INTRODUÇÃO AO CAVALO..... | 67 |

| | |
|--|----|
| JULGAMENTO DE APRUMO E ANDAMENTO DOS EQUÍDEOS..... | 67 |
| MANEJO REPRODUTIVO DE ÉGUAS E GARANHÕES..... | 67 |
| MANEJO REPRODUTIVO DE EQUINOS..... | 68 |
| PRINCIPAIS LESÕES DO CAVALO DE MARCHA..... | 68 |
| PRINCÍPIOS BÁSICOS DA EQUITAÇÃO | 68 |

FORRAGICULTURA E PASTAGENS

| | |
|---|----|
| COMO ESCOLHER O CAPIM IDEAL PARA SUA FAZENDA?..... | 68 |
| ESTABELECIMENTO DE PASTAGENS, MANEJO E PRODUÇÃO ANIMAL..... | 69 |
| FORMAÇÃO DE PASTAGENS EM ÁREAS DE MORRO CONSERVANDO O SOLO E A ÁGUA (EMATER-MG)..... | 69 |
| INTEGRAÇÃO LAVOURA-PECUÁRIA COMO OTIMIZADORA DO USO DA TERRA NA ENTRESSAFRA | 69 |
| IRRIGAÇÃO DE PASTAGEM E FORRAGEIRAS (EMATER-MG)..... | 69 |
| MANEJO DE CAPINEIRAS: COMO ESTABELECEER, MANEJAR E UTILIZAR A FORRAGEM PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL | 69 |
| MANEJO DE PASTO VOLTADO PARA QUALIDADE (EMATER-MG)..... | 70 |
| MILHO SILAGEM: DO PLANTIO AO COCHO (EMATER-MG)..... | 70 |
| PASTAGENS CONSORCIADAS COM AMENDOIM FORRAGEIRO: DO ESTABELECIMENTO AO LUCRO..... | 70 |
| PRODUÇÃO DE SILAGEM DE CAPINS | 70 |
| PRODUÇÃO DE SILAGEM DE DIETA TOTAL (TMR) | 70 |
| PRODUÇÃO DE SILAGEM DE LEGUMINOSAS..... | 71 |
| USO DE INOCULANTES BACTERIANOS NA PRODUÇÃO DE SILAGENS..... | 71 |

FRUTICULTURA

| | |
|---|----|
| AGRICULTURA ORGÂNICA (EMATER-MG)..... | 71 |
| BANANA: PRÁTICAS CULTURAIS E ACESSÓRIAS | 71 |
| CACAU EM MINAS GERAIS: PLANTIO, PRODUÇÃO, MANEJO E PÓS-COLHEITA | 71 |
| CULTIVO DE CITROS: VARIEDADES-COPA, PORTA-ENXERTOS E MANEJO DE POMARES..... | 72 |
| CULTURA DO ABACATE: MANEJO PRODUTIVO E ESTRATÉGIAS DE MERCADO..... | 72 |
| CULTURA DO MARACUJAZEIRO: ASPECTOS TÉCNICOS PARA IMPLANTAÇÃO, MANEJO E PRODUÇÃO (EPAMIG) | 72 |
| CULTURA DO MARACUJAZEIRO: TÉCNICAS PARA O SUCESSO NA INSTALAÇÃO DO POMAR | 72 |
| FRUTICULTURA ORGÂNICA AGROECOLÓGICA NO CONTEXTO DA AGRICULTURA FAMILIAR (EMATER-MG)..... | 72 |
| IDENTIFICAÇÃO E MANEJO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS EM CITROS | 73 |
| MANEJO DA BANANA PARA ALTAS PRODUTIVIDADES NA AGRICULTURA FAMILIAR (EMATER-MG) | 73 |
| MANEJO E CONDUÇÃO DE POMAR DOMÉSTICO | 73 |
| MICROPROPAGAÇÃO DA BANANEIRA | 73 |

| | |
|--|----|
| MICROPROPAGAÇÃO DO ABACAXIZEIRO | 73 |
| PITAYA: DO PLANTIO A COLHEITA (EMATER-MG) | 74 |
| PITAYA: IMPLANTAÇÃO E PRÁTICAS CULTURAIS | 74 |
| PLANEJAMENTO E IMPLANTAÇÃO DE POMAR DOMÉSTICO | 74 |
| PRODUÇÃO COMERCIAL DE GOIABA (EMATER-MG) | 74 |
| PRODUÇÃO DE MORANGO EM SISTEMA SEMI-HIDROPÔNICO (EPAMIG) | 74 |
| PRODUÇÃO DE MUDAS CÍTRICAS (EMATER-MG) | 75 |
| PRODUÇÃO ORGÂNICA DE MORANGUEIRO..... | 75 |
| PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE PEQUENAS FRUTAS VERMELHAS..... | 75 |

GERAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ENERGIA

| | |
|--|----|
| DIMENSIONAMENTO DE SISTEMAS FOTOVOLTAICOS | 75 |
| INTRODUÇÃO À ENERGIA SOLAR FOTOVOLTAICA | 75 |
| INTRODUÇÃO AO OPENFOAM | 76 |
| PRODUÇÃO DE CARVÃO VEGETAL SUSTENTÁVEL-SISTEMA FORNOS FORNALHAS. | 76 |
| PRODUÇÃO DE MUDAS E CULTIVO DE BAMBUS PARA GERAÇÃO DE ENERGIA TÉRMICA E CARVÃO VEGETAL..... | 76 |

HORTALIÇAS

| | |
|--|----|
| AQUAPONIA | 76 |
| CONTROLE DE PRAGAS EM TOMATE, PIMENTÃO E BATATA INGLESA..... | 76 |
| CULTIVO DE HORTALIÇAS EM AMBIENTE PROTEGIDO | 77 |
| CULTIVO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS ESPAÇOS (EPAMIG) | 77 |
| CULTIVO HIDROPÔNICO DE HORTALIÇAS (EMATER-MG) | 77 |
| FERTIRRIGAÇÃO PARA HORTALIÇAS | 77 |
| ILUMINAÇÃO ARTIFICIAL NA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS..... | 77 |
| PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS AMBIENTES..... | 78 |
| PRODUÇÃO DE MICROVERDES..... | 78 |
| PRODUÇÃO DE MUDAS DE HORTALIÇAS..... | 78 |
| PRODUÇÃO, CONSUMO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS PANC - COM ÊNFASE EM ORA-PRO-NÓBIS (EPAMIG) | 78 |
| SISTEMA PLANTIO DIRETO DE HORTALIÇAS - SPDH..... | 78 |
| TÉCNICAS DE PRODUÇÃO DE BATATEIRA-DOCE | 79 |

IRRIGAÇÃO

| | |
|--|----|
| AGRICULTURA IRRIGADA: PRINCÍPIOS E PRÁTICAS DE MANEJO DA IRRIGAÇÃO | 79 |
| AVALIAÇÃO DE SISTEMAS IRRIGADOS | 79 |
| MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA AVALIAÇÃO DA UMIDADE DO SOLO NA FAZENDA.... | 79 |
| MONTAGEM DE ESTUFAS E DE SISTEMAS DE IRRIGAÇÃO LOCALIZADA (EMATER- MG)..... | 79 |
| MONTAGEM E AVALIAÇÃO DE SISTEMAS DE IRRIGAÇÃO: FUNDAMENTOS E PRÁTICAS..... | 80 |
| PIVÔ CENTRAL | 80 |

JARDINAGEM, CULTIVO DE FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS

| | |
|---|----|
| CULTIVO DE ORQUÍDEAS | 80 |
| CULTIVO DE PLANTAS ORNAMENTAIS EM VASOS | 80 |
| CULTIVO E PAISAGISMO COM BROMÉLIAS..... | 80 |
| PLANTAS ORNAMENTAIS NO PAISAGISMO: CRITÉRIOS TÉCNICOS, FUNCIONALIDADE SOCIAL E EDUCAÇÃO AMBIENTAL..... | 81 |
| PROPAGAÇÃO DE PLANTAS ORNAMENTAIS | 81 |

LEGISLAÇÃO AGRÁRIA

| | |
|--|----|
| BIOINSUMOS (EMATER-MG) | 81 |
| CERTIFICA MINAS FRANGO E OVOS CAIPIRA (IMA)..... | 81 |
| CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA PARTICIPATIVA..... | 81 |
| CERTIFICAÇÃO SAT - PRODUÇÃO SEM AGROTÓXICO (IMA)..... | 82 |
| NR1 NO CAMPO: SIMPLIFICANDO A GESTÃO DE RISCOS PARA UMA PRODUÇÃO RURAL MAIS SEGURA E RENTÁVEL (IMA)..... | 82 |
| PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS E PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA | 82 |

LEGISLAÇÃO FLORESTAL

| | |
|---|----|
| CARVÃO VEGETAL: ASPECTOS LEGAIS JUNTO AO ÓRGÃO AMBIENTAL EM MG - VERSÃO CONSULTORES AMBIENTAIS (IEF)..... | 82 |
| INTERVENÇÕES AMBIENTAIS EM PROPRIEDADES RURAIS: APLICAÇÃO DA LEGISLAÇÃO, BENEFÍCIOS E CASOS PRÁTICOS | 83 |
| RESTRICÇÕES, ATENDIMENTOS DE REQUISIÇÕES E IMPLICAÇÕES DAS ANÁLISES DO CAR | 83 |

LICENCIAMENTO E SERVIÇOS AMBIENTAIS

| | |
|--|----|
| ICMS ECOLÓGICO SUB CRITÉRIO UNIDADES DE CONSERVAÇÃO - GESTÃO, CRITÉRIOS E OPORTUNIDADES | 83 |
| WORKSHOP DE AGRICULTURA REGENERATIVA: INTEGRANDO PESQUISA, PRÁTICA E CERTIFICAÇÃO | 83 |

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS

| | |
|--|----|
| APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS..... | 84 |
| INTRODUÇÃO AO GERENCIAMENTO DA MANUTENÇÃO - APLICAÇÃO DO FMEA DE PROCESSOS..... | 84 |
| PLANTABILIDADE E REGULAGEM DE SEMEADORAS-ADUBADORAS..... | 84 |

MEDICINA VETERINÁRIA

| | |
|--|----|
| ACIDENTES COM ANIMAIS PEÇONHENTOS - PREVENÇÃO E CONDUTA NO MEIO RURAL | 84 |
| BIOTECNOLOGIAS DA REPRODUÇÃO APLICADAS AOS ANIMAIS DE PRODUÇÃO ... | 85 |

| | |
|--|----|
| BOAS PRÁTICAS DE BEM-ESTAR ANIMAL DURANTE O ABATE: GARANTINDO QUALIDADE E ÉTICA NO PROCESSAMENTO | 85 |
| BOAS PRÁTICAS HOSPITALARES PARA CÃES E GATOS | 85 |
| CÃES E GATOS LIVRES DE PARASITAS: SAÚDE E PROTEÇÃO NO AMBIENTE RURAL | 85 |
| CÃES E GATOS NA PROPRIEDADE RURAL: MANEJO, SAÚDE E BEM-ESTAR DOS ANIMAIS DE TRABALHO | 85 |
| DA PROPRIEDADE À BIODIVERSIDADE: COMO ALIAR A PRODUÇÃO RURAL À CONSERVAÇÃO DE FAUNA | 86 |
| DESMISTIFICANDO A ANESTESIA NO ANIMAL IDOSO | 86 |
| DO ACASALAMENTO AO DESMAME: GUIA DO CRIADOR DE CADELAS | 86 |
| DO DESCONFORTO À EMERGÊNCIA: IDENTIFIQUE A DOR E ALTERAÇÕES CARDIORRESPIRATÓRIAS EM CÃES E GATOS | 86 |
| DO NASCIMENTO ÀS PRIMEIRAS 24 HORAS: MANEJO PRÁTICO PARA UM POTRO SAUDÁVEL | 86 |
| DOENÇAS DO CAMPO QUE ATINGEM CÃES E GATOS: COMO PREVENIR E RECONHECER OS PRINCIPAIS SINAIS | 87 |
| ENDOCRINOPATIAS ALÉM DO DIAGNÓSTICO: HIPOADRENOCORTICISMO, HIPERADRENOCORTICISMO E HIPERTIREOIDISMO | 87 |
| IMPRESSÃO 3D NO CAMPO: INOVAÇÃO APLICADA À MEDICINA VETERINÁRIA E À PRODUÇÃO RURAL | 87 |
| MEDICINA VETERINÁRIA DE RÉPTEIS: MANEJO, CLÍNICA E DESAFIOS NA PRÁTICA | 87 |
| MÉTODOS DE COLETA DE AMOSTRAS CITOLÓGICAS EM MEDICINA VETERINÁRIA | 87 |
| MONITORAMENTO DE PRIMATAS E RELAÇÃO PRIMATAS X HUMANOS | 88 |
| NÓS E CONTENÇÃO: TÉCNICAS PRÁTICAS PARA O MANEJO SEGURO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS | 88 |
| POR QUE MEU CACHORRO MANCA? PRINCIPAIS CAUSAS ORTOPÉDICAS | 88 |
| PREPARAÇÃO DE LÂMINAS PARA MICROSCOPIA E OBSERVAÇÃO DE CÉLULAS | 88 |
| PRIMEIROS SOCORROS EM CÃES E GATOS NO MEIO RURAL: O QUE FAZER ATÉ O VETERINÁRIO CHEGAR | 88 |
| PRINCÍPIOS BÁSICOS DE CIRURGIA E ENDOSCOPIA EM SERPENTES | 89 |
| PRODUÇÃO <i>IN VITRO</i> DE EMBRIÕES BOVINOS (PIVE) | 89 |
| SELEÇÃO E MANEJO DE RECEPTORAS PARA TRANSFERÊNCIA DE EMBRIÃO EM EQUINOS | 89 |
| TÉCNICA DE NECROPSIA COSMÉTICA EM MEDICINA VETERINÁRIA | 89 |
| UTILIZAÇÃO DO MEL PARA MANEJO DE FERIDAS EM ANIMAIS DOMÉSTICOS | 89 |
| VIAS DE ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS EM GRANDES ANIMAIS | 90 |
| MEDICINA, NUTRIÇÃO, SAÚDE E BEM ESTAR | |
| A COLHEITA DO BEM-ESTAR: CULTIVANDO UMA VIDA MELHOR (IMA) | 90 |
| ÁFRICA À MESA: OFICINA DE CULINÁRIA AFRICANA, COM SABORES TRANSATLÂNTICOS | 90 |
| CUIDADOS COM O LAR | 90 |
| DO CULTIVO AO PRATO: PLANTAS, SABERES E SABORES | 90 |

| | |
|---|----|
| FENG SHUI CASA VIVA | 91 |
| HOMEOPATIA NA AGROECOLOGIA | 91 |
| INTELIGÊNCIA EMOCIONAL (SENAR MINAS) | 91 |
| PEQUENAS MUDANÇAS, GRANDES IMPACTOS: ESTRATÉGIAS NO AUTISMO | 91 |
| PRIMEIROS SOCORROS | 91 |
| QUAL A MELHOR PANELA PARA COZINHAR? A CIÊNCIA RESPONDE! | 92 |
| RADIESTESIA | 92 |
| SAÚDE EMOCIONAL E AUTOCUIDADO (SENAR MINAS) | 92 |
| TAI CHI - MOVIMENTO, RESPIRAÇÃO E BEM-ESTAR | 92 |

MÍDIAS SOCIAIS

| | |
|--|----|
| IDENTIDADE VISUAL PARA PROJETOS ACADÊMICOS NAS REDES SOCIAIS (UTILIZANDO O CANVA) | 93 |
| IMPRESSÃO 3D: SOLUÇÕES PARA O DIA A DIA | 93 |
| INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA PROMOÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS | 93 |

MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS

| | |
|---|----|
| CIRCUITO DE MUSEUS - HORTO BOTÂNICO E HERBÁRIO VIC | 93 |
| CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DA BIOLOGIA E MUSEU DE ZOOLOGIA | 94 |
| CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DO PARAÍSO E MUSEU DE ENTOMOLOGIA | 94 |
| CIRCUITO DE MUSEUS - PARQUE INTERATIVO DE BOTÂNICA E CAMINHADA DO MUSEU HISTÓRICO E PINACOTECA | 94 |
| CIRCUITO DE MUSEUS - SALA MENDELEEV E MUSEU DE CIÊNCIA DA TERRA | 94 |
| GEOPOÉTICA: COMO A NATUREZA SE COMUNICA COM A GENTE? | 94 |

OVINOCAPRINOCULTURA

| | |
|---|----|
| BOAS PRÁTICAS NA ORDENHA DE CABRAS LEITEIRAS | 95 |
| CRIAÇÃO DE CABRAS LEITEIRAS | 95 |
| PRINCIPAIS DOENÇAS NA OVINO E NA CAPRINOCULTURA | 95 |
| PRODUÇÃO DE OVINOS | 95 |
| REPRODUÇÃO DE CAPRINOS | 95 |

PLANTAS MEDICINAIS

| | |
|--|----|
| A ARTE DO CHÁ JAPONÊS: DO RITUAL AO MERCADO GLOBAL (IMA) | 96 |
| BIOPRODUTOS A PARTIR DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PLANTAS AROMÁTICAS | 96 |
| ERVA-MATE: TRADIÇÃO, PROCESSAMENTO E INOVAÇÃO (IMA) | 96 |
| PLANTAS MEDICINAIS | 96 |
| PLANTAS QUE CURAM: DOS SABERES TRADICIONAIS AO USO FARMACÊUTICO | 96 |
| REDE AROMAS: PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA DE ÓLEOS ESSENCIAIS | 97 |

PLANTIO E MANEJO FLORESTAL

| | |
|---|----|
| MANEJO DE DOENÇAS DE PLANTAS (EPAMIG) | 97 |
| MANEJO DE SEMENTES DE ESPÉCIES FLORESTAIS NATIVAS | 97 |

| | |
|--|----|
| SISTEMA SILVIPASTORIL NA PRÁTICA: MAIS PRODUTIVIDADE COM ÁRVORE, PASTO E BOI | 97 |
| TRATAMENTO DE MADEIRA DE EUCALIPTO EM USINA DE AUTOCLAVE..... | 97 |

POLÍTICAS PÚBLICAS

| | |
|---|----|
| A COMPREENSÃO DE SI E DA SOCIEDADE | 98 |
| ENVELHECER COM QUALIDADE NO MEIO RURAL: PLANEJAMENTO, SAÚDE E BEM-ESTAR | 98 |
| REFERENCIAIS DE ANÁLISE DE POLÍTICAS PÚBLICAS - UM ENSAIO MULTIDISCIPLINAR..... | 98 |

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS 98 |

| | |
|---|-----|
| A SUSTENTABILIDADE OCUPANDO ESPAÇOS NAS ESCOLAS | 98 |
| APRENDER COM AS PERGUNTAS: PRÁTICAS INSPIRADAS NA UNIVERSIDADE DAS CRIANÇAS..... | 99 |
| DA ESCRITA COTIDIANA À PRODUÇÃO CIENTÍFICA: FUNDAMENTOS DA REDAÇÃO ACADÊMICA | 99 |
| DESENHO E ILUSTRAÇÃO CIENTÍFICA EM GRAFITE I - TÉCNICAS E APLICAÇÕES PARA AS CIÊNCIAS E A ARTE..... | 99 |
| FENOMENOLOGIA DO ESPAÇO VIRTUAL: ARQUITETURA E URBANISMO E SUA PERCEPÇÃO EM JOGOS..... | 99 |
| MINICURSO DE XADREZ..... | 100 |

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

| | |
|--|-----|
| ANÁLISE SENSORIAL E CLASSIFICAÇÃO DE CACHAÇAS (SENAR MINAS) | 100 |
| APROVEITAMENTO INTEGRAL DA BANANA: PRODUÇÃO DE DOCE COM A POLPA E BRIGADEIRO COM A CASCA | 100 |
| BARISTA (SENAR MINAS) | 100 |
| BARISTA - OFICINA (SENAR MINAS)..... | 101 |
| BEBIDAS À BASE DE CAFÉ | 101 |
| CHURRASCO NA PRÁTICA: CARNE, FOGO E TÉCNICA | 101 |
| CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO DE CARCAÇAS BOVINAS | 101 |
| DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)..... | 101 |
| DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE QUEIJOS (SENAR MINAS) | 102 |
| DEGUSTAÇÃO COMENTADA E ANÁLISE SENSORIAL DE CACHAÇA (SENAR MINAS).... | 102 |
| DERIVADOS DO TOMATE (SENAR MINAS) | 102 |
| DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARÇA BOVINA | 102 |
| ELABORAÇÃO DE GELEIA ARTESANAL DE CEBOLA ROXA: FUNDAMENTOS E PRÁTICAS TECNOLÓGICAS..... | 102 |
| FABRICAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL | 103 |
| FABRICAÇÃO DE TORRESMO À PURURUCA (SENAR MINAS)..... | 103 |

| | |
|---|-----|
| INTRODUÇÃO À CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)..... | 103 |
| INTRODUÇÃO À TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS) | 103 |
| KOMBUCHA: DO CHÁ AO PRODUTO FINAL | 104 |
| MATURAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS (SENAR MINAS) | 104 |
| OFICINA DE HABILIDADE CULINÁRIA E GASTRONOMIA: COMPONENTES AROMÁTICOS, FUNDOS E RISOTOS..... | 104 |
| PREVENÇÃO DE RISCOS DE EXPLOSÕES EM FÁBRICAS DE RAÇÃO E UNIDADES ARMAZENADORAS DE GRÃOS | 104 |
| PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS - CARNE DE LATA (SENAR MINAS) | 105 |
| PROCESSAMENTO DE DOCE DE LEITE PASTOSO | 105 |
| PROCESSAMENTO DE GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA: ASPECTOS TECNOLÓGICOS E AGREGAÇÃO DE VALOR | 105 |
| PROCESSAMENTO DE VEGETAIS E FABRICAÇÃO DE PICLES (EMATER-MG) | 105 |
| PROCESSO ARTESANAL DE FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO DA CACHAÇA DE QUALIDADE (EMATER-MG) | 106 |
| PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCARES (SENAR MINAS)..... | 106 |
| PRODUÇÃO ARTESANAL DE BOLO À BASE DE HORTALIÇA (EMATER-MG)..... | 106 |
| PRODUÇÃO ARTESANAL DE MOLHOS E DERIVADOS: CHUTNEY DE MANGA, MOLHO PESTO E GELEIA DE GOIABA COM BACON..... | 106 |
| PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUITANDAS MINEIRAS (SENAR MINAS)..... | 107 |
| PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL: PILSEN E IPA (SENAR MINAS) | 107 |
| PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL: STOUT E TRIGO (SENAR MINAS)..... | 107 |
| PRODUÇÃO DE CERVEJA COM DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO..... | 107 |
| PRODUÇÃO DE CONSERVAS DE PIMENTA (EMATER-MG)..... | 108 |
| PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE (SENAR MINAS) | 108 |
| PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE EM PASTA E EM BARRA (SENAR MINAS) | 108 |
| PRODUÇÃO DE IOGURTE GREGO, NATURAL, BOURSIN, PETIT SUISSE (SENAR MINAS)..... | 108 |
| PRODUÇÃO DE LINGUIÇA MINEIRA TRADICIONAL, COM QUEIJO, TOMATE SECO, COM JILÓ E DEFUMADA (SENAR MINAS)..... | 108 |
| PRODUÇÃO DE PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL | 109 |
| PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO (SENAR MINAS) | 109 |
| PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL (SENAR MINAS) | 109 |
| PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL E RICOTA (SENAR MINAS)..... | 109 |
| PRODUÇÃO DE QUEIJO PARMESÃO (SENAR MINAS)..... | 110 |
| PRODUÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO E PEPPERONI (SENAR MINAS)..... | 110 |
| PRODUÇÃO DE VINHOS, COMPOSTOS VOLÁTEIS E HARMONIZAÇÃO | 110 |
| PRODUTOS À BASE DE CAFÉ (EMATER-MG) | 110 |
| PRODUZINDO KIMCHI: DOS DORAMAS PARA SUA MESA..... | 110 |
| RECEITAS CULINÁRIAS À BASE DE CAFÉ (SENAR MINAS)..... | 111 |

| | |
|--|-----|
| REDE ANIMA MINAS - SABERES E SABORES DE MINAS: RECEITAS COM ORA-PRO-NÓBIS..... | 111 |
| REDE ANIMA MINAS: DIVERSIFICAÇÃO NO PROCESSAMENTO DE SORVETES..... | 111 |
| ROCAMBOLE DE FRANGO E DESOSSA DE PEÇAS DE FRANGO (SENAR MINAS).... | 111 |
| TILÁPIA: A SUA VERSATILIDADE NA GASTRONOMIA - APRENDA A COZINHAR COM O CHEFE | 111 |
| TORRA DO CAFÉ (SENAR MINAS) | 112 |
| VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS (EMATER-MG)..... | 112 |
| VERSATILIDADE DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS | 112 |

PRODUÇÃO ARTESANAL E CONSERVAÇÃO DO VESTUÁRIO

| | |
|--|-----|
| CARPINTEIRO / BAMBU - MÓVEIS (SENAR MINAS)..... | 112 |
| CARPINTEIRO / BAMBU - PEÇAS UTILITÁRIAS E DECORATIVAS (SENAR MINAS)... | 113 |
| CONFECÇÃO DE FLORES DE FITA DE CETIM (EMATER-MG) | 113 |
| DECOUPAGEM EM MDF (EMATER-MG)..... | 113 |
| PONTO CRUZ PARA INICIANTE (EMATER-MG) | 113 |

SUINOCULTURA

| | |
|---|-----|
| ASPECTOS PRÁTICOS NA COLETA E ENVIO DE MATERIAL BIOLÓGICO DE SUÍNOS PARA DIAGNÓSTICO LABORATORIAL | 113 |
| BIOTECNOLOGIAS NA REPRODUÇÃO DE SUÍNOS..... | 114 |
| DOENÇAS RESPIRATÓRIAS NA SUINOCULTURA | 114 |
| MANEJO DE PORCAS E LEITÕES NA MATERNIDADE | 114 |
| MANEJO PREVENTIVO E TERAPÊUTICO: UMA LINHA ENTRE PROBLEMA E SOLUÇÃO NA SUINOCULTURA..... | 114 |
| MANEJO SANITÁRIO E REPRODUTIVO DA FÊMEA SUÍNA | 114 |
| MELHORAMENTO DE SUÍNOS: RAÇAS E CRUZAMENTOS..... | 115 |
| NUTRIÇÃO E MANEJO DE SUÍNOS NA CRECHE..... | 115 |
| TÉCNICA DE NECRÓPSIA EM SUÍNOS..... | 115 |

TRATAMENTO E APROVEITAMENTO AGRÍCOLA DE RESÍDUOS

| | |
|--|-----|
| PRODUÇÃO DE BRIQUETES E PELLETS DE RESÍDUOS AGROFLORESTAIS PARA ENERGIA..... | 115 |
|--|-----|

TURISMO

| | |
|---|-----|
| TURISMO RURAL - TEORIA E PRÁTICA (EMATER-MG)..... | 115 |
|---|-----|

DIAS DE CAMPO

| | |
|--|-----|
| COMO GANHAR DINHEIRO NA ATIVIDADE LEITEIRA[1.1]? | 116 |
| AVANÇA CAFÉ: UMA VISÃO HOLÍSTICA DA CAFEICULTURA..... | 116 |
| MACAÚBA: DO CAMPO À INDÚSTRIA - CONHECIMENTO QUE GERA VALOR | 116 |
| MANEJO DA CULTURA DO FEIJÃO - ESTRATÉGIAS DE ALTA PRODUTIVIDADE..... | 116 |
| I DIA DE CAMPO DA UEPE FRUTICULTURA | 116 |

BOVINOCULTURA DE LEITE 117

CONVERSAS COM ESPECIALISTAS

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE SUPLEMENTAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO 117

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE FORMIGAS, CUPINS E PRAGAS DE PRODUTOS ARMAZENADOS 117

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE CAFÉ, FEIJÃO, MILHO E SOJA 117

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS.... 117

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS E DE PLANTAS ORNAMENTAIS..... 118

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE APICULTURA E MELIPONICULTURA 118

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE BIOTECNOLOGIAS DA REPRODUÇÃO DE EQUINOS 118

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE REPRODUÇÃO DE EQUÍDEOS: O QUE PRECISAMOS SABER?..... 118

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE A PRODUÇÃO DE ABACATE - DIVERSIFICAÇÃO E RENDA 118

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE A PRODUÇÃO DE MARACUJÁ - DIVERSIFICAÇÃO E RENDA 118

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CITRICULTURA 118

CURSOS

ADMINISTRAÇÃO, ANÁLISE DE CUSTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

CRÉDITO RURAL: MECANISMOS DE ACESSO E EXIGÊNCIAS PARA OS PRODUTORES

Conteúdo: Abordará o mercado de crédito rural no Brasil, os benefícios para produtores, as linhas de crédito, as exigências legais das instituições financeiras e seguro agrícola.

Número do curso: 21

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LEONARDO DUARTE PIMENTEL

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: tarde

ESCRITURAÇÃO E CONTABILIDADE RURAL

Conteúdo: Capacitar produtores na gestão financeira rural, unindo teoria e prática. Aprender a distinguir receitas e despesas, organizar documentos fiscais e preencher o caderno de escrituração, transformando anotações em ferramentas para controle de lucro e tomada de decisão.

Pré-requisito: Ensino médio completo ou incompleto

Número do curso: 77

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ROBERTO MAX PROTIL

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

FUNDAMENTOS TEÓRICOS E APLICAÇÕES PRÁTICAS DE PLANILHAS ELETRÔNICAS PARA PRODUTORES RURAIS

Conteúdo: Capacitar produtores em planilhas eletrônicas, com 2h teóricas sobre funções básicas das planilhas e 2h práticas na análise de dados. O foco é estruturar informações e analisar resultados para aprimorar o processo decisório e a gestão da propriedade rural de forma ágil, organizada e eficiente.

Número do curso: 78

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ROBERTO MAX PROTIL

Turma 1: 25 vagas

Segunda 20/07: 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: 288

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FREDERICO GONÇALVES DE CASTRO CABRAL

Turma 1: 30 vagas

Quarta 22/07: tarde

GESTÃO ECONÔMICA NA CACAUCULTURA

Conteúdo: Aprofundar na cadeia agrícola do cacau fundamentos da gestão rural; levantar inventário da propriedade; calcular custo de produção; classificar custos fixos e variáveis; analisar indicadores econômicos; interpretar resultados; aplicar exercícios práticos; apoiar tomada de decisão econômica.

Pré-requisito: Noções básicas de matemática; familiaridade com atividades produtivas rurais.

Número do curso: 5

Carga horária: 7 teóricas; 1 prática

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

GESTÃO ECONÔMICA NA CAFEICULTURA ARÁBICA E CONILON

Conteúdo: Aprofundar na cadeia agrícola do café fundamentos da gestão rural; levantar inventário da propriedade; calcular custo de produção; classificar custos fixos e variáveis; analisar indicadores econômicos; interpretar resultados; realizar benchmarking; aplicar exercícios práticos; apoiar tomada de decisão econômica.

Pré-requisito: Noções básicas de matemática; familiaridade com atividades produtivas rurais.

Número do curso: 6

Carga horária: 7 teóricas; 1 prática

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

GESTÃO INTELIGENTE DO TERRITÓRIO MUNICIPAL: USO ESTRATÉGICO DE INDICADORES

Conteúdo: Aplicar uma dinâmica para identificação de problemas no território de Viçosa, com definição de um eixo temático, análise das causas por meio da ferramenta dos 5 Porquês, correlação com indicadores ABNT, proposição de soluções práticas e sustentáveis e, por fim, apresentação dos resultados em grupo.

Pré-requisito: Interesse em gestão, sustentabilidade ou resolução de problemas

Número do curso: 7

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 50 vagas

Segunda 20/07: tarde

GESTÃO QUE DÁ RESULTADO: DA PRÁTICA NO CURRAL À DECISÃO NO ESCRITÓRIO (ESTEIO GESTÃO)

Conteúdo: Compreender a importância dos indicadores na produção pecuária, identificar quais realmente impactam o resultado, diagnosticar problemas reais na fazenda, aplicar o ciclo da gestão eficiente e utilizar a tecnologia na prática para tomar decisões mais assertivas e aumentar a lucratividade.

Número do curso: 8

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

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: 382

Carga horária: 15 teóricas; 5 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã

INTRODUÇÃO À GESTÃO DE PESSOAS (SENAR MINAS)

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

Número do curso: 383

Carga horária: 15 teóricas; 5 práticas

Coordenação: CLAUDECI RIGUEIRA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Quarta 22/07: tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

Sexta 24/07: manhã e tarde

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.

Número do curso: 79

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: manhã

ORÇAMENTO DOMÉSTICO E EDUCAÇÃO FINANCEIRA: PLANEJAMENTO, CONTROLE E PROSPERIDADE FAMILIAR

Conteúdo: Apresentar conceitos básicos de educação financeira; identificar receitas e despesas; elaborar orçamento doméstico; planejar metas financeiras; orientar sobre formas de controlar gastos, evitar o endividamento e incentivar hábitos de poupança; agir para criar reserva financeira.

Pré-requisito: Recomendável, no mínimo, ensino fundamental

Número do curso: 10

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

ADUBAÇÃO**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: 46

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

AMBIÊNCIA RURAL E CLIMATOLOGIA

AMBIÊNCIA E CONFORTO TÉRMICO NA BOVINOCULTURA LEITEIRA: BASES PARA O BEM-ESTAR ANIMAL

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: 95

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: TAIZE CAVALCANTE SANTANA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

COBERTURAS EM INSTALAÇÕES AGRÍCOLAS: CRITÉRIOS PARA SUSTENTABILIDADE, CONFORTO E EFICIÊNCIA

Conteúdo: Sustentabilidade na produção animal; conforto térmico e bem-estar animal; tipologias e propriedades de materiais de cobertura; técnicas construtivas de coberturas; aplicação em instalações agrícolas; controle ambiental; estudos de caso, incluindo telhado verde e sistemas fotovoltaicos.

Número do curso: 98

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: TAIZE CAVALCANTE SANTANA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

COMPOST BARN: PLANEJAMENTO E PROJETO DAS INSTALAÇÕES

Conteúdo: Conforto animal; Planejamento, dimensionamento e implantação de instalações Compost Barn; Materiais e equipamentos; Inovação e tecnologia voltados à produtividade e qualidade do leite; Manejo de dejetos; Controle ambiental; Estudo de caso.

Número do curso: 99

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO BAHUTI

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

MANEJO DO SISTEMA COMPOST BARN

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: 250

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

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: 118

Carga horária: 0 teóricas; 4 práticas

Coordenação: HERLY CARLOS TEIXEIRA DIAS

Turma 1: 10 vagas

Quarta 22/07: manhã

O ANIMAL FALA PELO CORPO: LEITURA PRÁTICA DO CONFORTO TÉRMICO EM SUÍNOS E FRANGOS

Conteúdo: Fundamentos de conforto térmico; O corpo e o comportamento como ferramentas de diagnóstico; Tradução do diagnóstico em ação prática.

Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos.

Número do curso: 263

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JANSLLER LUIZ GENOVA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

SOLUÇÕES PARA COMPOST BARN: TECNOLOGIAS E APLICAÇÕES DE RESFRIAMENTO TÉRMICO

Conteúdo: Conforto térmico e bem-estar animal; Instalações Compost Barn; Ambiência e climatologia aplicadas à 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: 109

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO BAHUTI

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

TRABALHADOR DA MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA (SOLDA) ARCO ELÉTRICO - COM ELETRODO REVESTIDO

Conteúdo: Regras de Saúde e Segurança no Trabalho conforme NR 18.7.6, NR34.5 e NR12; Boas práticas com o Meio Ambiente (CONAMA); Normas de Saúde e Legislação Ambiental; Materiais, equipamentos e componentes

Número do curso: 416

Carga horária: 10 teóricas; 10 práticas

Coordenação: ADELSON REIS DE SOUSA

Turma 1: 8 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã

Turma 2: 8 vagas

Quarta 22/07: tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

Sexta 24/07: manhã e tarde

ANIMAIS SILVESTRES**DESMISTIFICANDO OS MORCEGOS: CIÊNCIA, NATUREZA E CONVIVÊNCIA**

Conteúdo: Diversidade de morcegos no Brasil e no mundo. Ecologia em ambientes urbanos e rurais, uso de abrigos e interações. Identificação prática de espécies. Importância ecológica (polinização, dispersão e regeneração). Prevenção de acidentes e noções sobre zoonoses e transmissão.

Número do curso: 60

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: GUILHERME SINICIATO TERRA GARBINO

Turma 1: 10 vagas

Terça 21/07: tarde

SERPENTES BRASILEIRAS

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

Número do curso: 61
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: RENATO NEVES FEIO

Turma 1: 15 vagas
Segunda 20/07: manhã
Turma 2: 15 vagas
Terça 21/07: manhã

TÓPICOS EM CONSERVAÇÃO DA FAUNA SILVESTRE E MANEJO DA FAUNA NA REGULARI- ZAÇÃO 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: 351
Carga horária: 4 teóricas; 0 prática
Coordenação: GLAUBER THIAGO MARTINS BARINO

Turma 1: 40 vagas
Segunda 20/07: tarde

AUTOMAÇÃO EM SISTEMAS RURAIS

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

Conteúdo: Abordagens de forma prática, como utilizar drones e imagens de satélite para monitorar e manejar seu pasto. Serão abordadas aplicações como estimativa de massa de forragem, altura das plantas, valor nutritivo, composição botânica e identificação de plantas daninhas, além de entender os principais tipos de sensores e índices de vegetação utilizados no campo. Você também verá como planejar voos com drones, processar imagens e utilizar aplicativos e programas que facilitam a tomada de decisão no dia a dia da propriedade.

Número do curso: 228
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: FERNANDA HELENA MARTINS CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas
Quarta 22/07: 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: 378
Carga horária: 10 teóricas; 10 práticas
Coordenação: DIEGO FIALHO PACHECO

Turma 1: 8 vagas
Segunda 20/07: manhã e tarde
Terça 21/07: manhã e tarde
Quarta 22/07: manhã
Turma 2: 8 vagas
Quarta 22/07: tarde
Quinta 23/07: manhã e tarde
Sexta 24/07: manhã e tarde

INTRODUÇÃO AO QGIS PARA MAPEAMENTO

Conteúdo: Introdução aos Sistemas de Informação Geográfica; interface e principais ferramentas; tipos de dados geoespaciais (vetoriais e raster); sistemas de coordenadas e projeções; importação e organização de dados; edição básica de camadas vetoriais; elaboração de mapas temáticos e layout de impressão.

Pré-requisito: Conhecimento básico de informática

Número do curso: 33

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LUCAS DE PAULA CORREDO

Turma 1: 15 vagas

Sexta 24/07: manhã e tarde

MAPEAMENTO AÉREO COM DRONES

Conteúdo: Capacitar no uso de drones para mapeamentos aéreos, desde o planejamento de voos até a geração de mapas e modelos do terreno, incluindo coleta de dados, processamento fotogramétrico e aplicação prática em projetos em áreas rurais.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, Noções de informática.

Número do curso: 117

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ERNANI LOPES POSSATO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

OPERAÇÕES BÁSICAS E AEROLEVANTAMENTO COM DRONES E TECNOLOGIA RTK

Conteúdo: Legislação, aplicações e tipos de drones; fundamentos e operação de receptores RTK; planejamento e execução de operação prática de aerolevanteamento; metodologias para correção do posicionamento com uso de RTK; modelos digitais de superfície, ortomosaicos e índices de vegetação.

Número do curso: 42

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LUCAS DE PAULA CORREDO

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: 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: 265

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ÉRICA BEATRIZ SCHULTZ

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

PRÁTICAS NO MUNDO DOS DRONES

Conteúdo: Introdução, o que é e como surgiu o drone; fundamentos e conceitos; regulamentação e legislação; modos inteligentes de voo, aplicativos DJI; voo seguro, medidas de segurança; configuração e operação; aula prática.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 81

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 5 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

Turma 2: 5 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

AVICULTURA

AVICULTURA DE POSTURA (EMATER-MG)

Conteúdo: Fase de recria (cuidados e manejo), fase de postura, alimentação, alojamento, controle de iluminação e temperatura, tipos de cama aviária, instalações (bebedouro, comedouro, campânulas, ninhos, vacinação e fatores que influenciam a qualidade dos ovos).

Número do curso: 292

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARÍLIA APARECIDA MARTINS SILVA

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: manhã e 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: 232

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: manhã

criação de frangos e galinhas caipiras

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

Número do curso: 233

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: ARELE ARLINDO CALDERANO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: manhã

Desafios na avicultura: Bem-estar animal, biossegurança e sustentabilidade

Conteúdo: Panorama da avicultura; importância econômica e social; bem-estar animal; desafios de densidade, ambiência e manejo; biossegurança e prevenção de doenças; higiene e controle de acesso; manejo sanitário; sustentabilidade, gestão de resíduos e uso eficiente de recursos.

Número do curso: 235

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ARELE ARLINDO CALDERANO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: tarde

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: 238

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: manhã

IMPLEMENTAÇÃO E PLANEJAMENTO FINANCEIRO DE UMA GRANJA DE OVOS CAIPIRAS

Conteúdo: Analisar fundamentos da avicultura caipira e critérios para escolha do local; Calcular custos de implantação do galpão e dimensionamento de equipamentos; Determinar custos de aquisição dos animais; medicação e vacinação. Projetar receitas com venda de ovos e desenvolver estratégias de marketing.

Número do curso: 243

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAURILIO DE LUCAS XAVIER JUNIOR

Turma 1: 30 vagas

Quarta 22/07: manhã

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.

Número do curso: 252

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MELISSA IZABEL HANNAS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã

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: 360

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: THAÍS HELENA CUNHA E LOPES

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

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

Conteúdo: Abordar os pontos chaves do ciclo da tristeza parasitária bovina e a partir dessas informações demonstrar passo a passo as atuais estratégias para controlar as perdas e os prejuízos desta doença de rebanho.

Número do curso: 146

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Quinta 23/07: 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: 219

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: 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: 147

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ DOMINGOS GUIMARÃES

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: 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: 222

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCIANA NAVAJAS RENNÓ

Turma 1: 40 vagas

Terça 21/07: 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: 154

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ DOMINGOS GUIMARÃES

Turma 1: 50 vagas

Quinta 23/07: manhã

CONFINAMENTO DE GADO DE CORTE: PLANEJAMENTO E ANÁLISE DE VIABILIDADE ECONÔMICA PARA A OPERAÇÃO

Conteúdo: Análise econômica para início de um confinamento de pequeno porte; Planejamento para a instalação de um confinamento de pequeno porte.

Número do curso: 229

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: HERLON MENEGUELLI ALHADAS

Turma 1: 40 vagas

Terça 21/07: manhã

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

Conteúdo: Neste curso serão abordados 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: 155

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Sexta 24/07: 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: 156

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 120 vagas

Quarta 22/07: tarde

FISIOLOGIA DA GESTAÇÃO E MANEJO NEONATAL EM BOVINOS

Conteúdo: Introdução e Fisiologia da gestação em bovinos; Nutrição materna e Colostro; Manejo de bezerros; Desempenho produtivo na cria; Pontos-chave; Conclusão.

Número do curso: 239

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 25 vagas

Quinta 23/07: manhã

FORMULAÇÃO DE DIETAS PARA BOVINOS DE CORTE: USO DO SISTEMA BR-CORTE

Conteúdo: Introdução à formulação de dietas; Composição de alimentos; Exigências nutricionais de bovinos de corte; Critérios de avaliação para formulação; Dietas para bovinos em crescimento e terminação; Dietas para bovinos terminados em pastejo.

Pré-requisito: O conhecimento mínimo de nutrição de ruminantes auxilia no maior aproveitamento do conteúdo.

Número do curso: 240

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: HERLON MENEGUELLI ALHADAS

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: tarde

FORMULAÇÃO DE SUPLEMENTOS PARA BOVINOS EM PASTEJO

Conteúdo: Características dos diferentes tipos de suplementos; Suplementos para época das águas; Suplementos para época da seca; Níveis de proteína bruta em suplementos; Inclusão de uréia em suplementos, Uso de aditivos; Normativas do MAPA; Formulação na prática.

Pré-requisito: Um conhecimento mínimo de nutrição de ruminantes auxilia no maior aprendizado dos conceitos

Número do curso: 241

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: HERLON MENEGUELLI ALHADAS

Turma 1: 25 vagas

Segunda 20/07: manhã

GERANDO VACAS PRODUTIVAS: MANEJO E NUTRIÇÃO DE NOVILHAS LEITEIRAS (EPA-MIG)

Conteúdo: Manejo nutricional para novilhas leiteiras; plano alimentar do desmame ao parto; manejo visando gerar vacas produtivas para repor o rebanho.

Número do curso: 342

Carga horária: 8 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANTÔNIO PAULO DE OLIVEIRA NETO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: manhã e 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: 242

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: 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: 166

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 120 vagas

Segunda 20/07: manhã

IMPORTÂNCIA DO CASQUEAMENTO DE BOVINOS, COMO PREVENÇÃO AS ENFERMIDADES PODAIS

Conteúdo: Principais enfermidades podais dos bovinos; manejo de bovinos em estruturas de confinamento; importância no casqueamento preventivo e curativo; estruturas de casqueamento de bovinos; material para casqueamento; demonstração de casqueamento de bovinos; casqueamento volante.

Número do curso: 167

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: manhã

MANEJO DE PASTAGEM PARA UMA PECUÁRIA LEITEIRA SUSTENTÁVEL

Conteúdo: Fundamentos da Produção de Leite a Pasto; Ecologia e Crescimento das Forrageiras; Manejo do Pastejo; Fertilidade do Solo e Adubação de Pastagens; Integração Nutrição Animal x Pastagem; Sustentabilidade e Indicadores Ambientais.

Número do curso: 248

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 15 vagas

Terça 21/07: 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: 251

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLÁUDIA BATISTA SAMPAIO

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: tarde

MANEJOS QUE PODEM MINIMIZAR OS EFEITOS ESTRESSORES NO DESMAME DE BEZERROS DE CORTE**Conteúdo:** Cuidados e boas práticas no desmame; estratégias e técnicas de desmame.**Número do curso:** 254**Carga horária:** 4 teóricas; 0 prática**Coordenação:** LUCIANA NAVAJAS RENNÓ**Turma 1:** 40 vagas

Quarta 22/07: manhã

MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE CORTE**Conteúdo:** Introdução; programas de melhoramento de bovinos de corte; interpretação de sumários, avaliação visual e acasalamentos.**Número do curso:** 257**Carga horária:** 2 teóricas; 2 práticas**Coordenação:** DELVAN ALVES DA SILVA**Turma 1:** 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

MELHORAMENTO GENÉTICO DE GADO DE LEITE**Conteúdo:** Introdução e conceitos; Avaliação genética; Cruzamentos; Interpretação de sumários.**Número do curso:** 258**Carga horária:** 2 teóricas; 2 práticas**Coordenação:** RENATA VERONEZE**Turma 1:** 20 vagas

Quinta 23/07: 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:** 259**Carga horária:** 2 teóricas; 2 práticas**Coordenação:** POLYANA PIZZI ROTTA**Turma 1:** 20 vagas

Quarta 22/07: 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 de creep-feeding; principais alimentos utilizados; resultados de pesquisa; aspectos práticos e considerações econômicas.**Número do curso:** 262**Carga horária:** 2 teóricas; 2 práticas**Coordenação:** SIDNEI ANTÔNIO LOPES**Turma 1:** 30 vagas

Terça 21/07: manhã

PRÉ E PÓS PARTO: REDUZINDO PERDAS E AUMENTANDO A PRODUTIVIDADE DAS SUAS VACAS LEITEIRAS**Conteúdo:** Manejo, prevenção, diagnóstico e tratamento das principais doenças do período de transição em rebanhos leiteiros; Prejuízos e impactos na saúde geral.**Número do curso:** 178**Carga horária:** 4 teóricas; 0 prática**Coordenação:** ERNANI PAULINO DO LAGO**Turma 1:** 40 vagas

Quarta 22/07: 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: 266

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: 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: 181

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 120 vagas

Quinta 23/07: manhã

PRINCIPAIS DOENÇAS NA CRIAÇÃO DE BEZERRAS LEITEIRAS

Conteúdo: As principais doenças que afetam as bezerras, seus sinais clínicos, formas de prevenção e manejo adequado para garantir mais saúde e produtividade no seu rebanho.

Número do curso: 182

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Quarta 22/07: manhã

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: 269

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLÁUDIA BATISTA SAMPAIO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: 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; formulação de concentrados usando soja grão.

Número do curso: 327

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ROGÉRIO JACINTO GOMES

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

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: 277

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: 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: 278

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES

Turma 1: 30 vagas

Quarta 22/07: 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: 280

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: 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: 281

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: 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: 282

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HERLON MENEGUELLI ALHADAS

Turma 1: 40 vagas

Quinta 23/07: 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: 285

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: POLYANA PIZZI ROTTA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

VERMINOSE EM RUMINANTES: DIAGNÓSTICO E CONTROLE

Conteúdo: O curso dará ênfase aos principais parasitos de ruminantes no Brasil, prejuízos, fatores de risco para a ocorrência, sinais clínicos das doenças provocadas, diagnóstico e métodos de controle.

Número do curso: 191

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARTUR KANADANI CAMPOS

Turma 1: 22 vagas

Segunda 20/07: 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: 93

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LUANA HAEBERLIN

Turma 1: 25 vagas

Sexta 24/07: tarde

ASPECTOS GERAIS DA IRRIGAÇÃO DO CAFEIEIRO (EMATER-MG)

Conteúdo: Aspectos gerais da irrigação do cafeeiro, importância, limitações, benefícios e desafios antes da instalação e durante a utilização da irrigação na propriedade.

Número do curso: 291

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RAFAEL MACEDO DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

BALANÇO DE CARBONO NA CAFEICULTURA: ESTRATÉGIA PRÁTICA PARA COMPETITIVIDADE E SUSTENTABILIDADE

Conteúdo: Análise de tendências de sustentabilidade e certificações no café para fortalecer a competitividade, balanço de carbono na produção cafeeira, identificação de fontes de emissão e oportunidades de remoção e aplicação de metodologia simplificada para estimação do balanço na plataforma Carbon Coffee.

Número do curso: 114

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LAÉRCIO ANTÔNIO GONÇALVES JACOVINE

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

CAFEICULTURA ORGÂNICA (EPAMIG)

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

Número do curso: 336

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WALDÊNIA DE MELO MOURA

Turma 1: 25 vagas

Segunda 20/07: manhã

CAFEICULTURA PARA INICIANTES

Conteúdo: Implantar ou não a lavoura de café: escolha da área; cultivar; espaçamento e custo de implantação. Tomada de decisão: tempo de retorno; cenários e riscos. Manejo: adubação; podas; manejo fitossanitário e irrigação. Qualidade e venda: colheita e pós-colheita; qualidade x preço e comercialização.

Número do curso: 17

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADRIENE WOODS PEDROSA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

CAFEICULTURA: MANEJO BIOLÓGICO DO SOLO (EPAMIG)

Conteúdo: Solo como sistema vivo; indicadores da saúde e qualidade do solo; serviços ecossistêmicos do solo; biodiversidade do solo (grupos e funções); matéria orgânica e funcionamento biológico; particularidades do sistema cafeeiro; tecnologia e práticas do manejo biológico na cafeicultura.

Número do curso: 337

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: EMMELINE MACHADO FRANÇA

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: tarde

CAFÉS ESPECIAIS E CERTIFICAÇÃO (EMATER-MG)

Conteúdo: Conceitos ligados à produção de cafés especiais, bem como protocolos de certificação aplicáveis à 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: 294

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ANTÔNIO FERNANDO TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: 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: 287

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FREDERICO GONÇALVES DE CASTRO CABRAL

Turma 1: 40 vagas

Quinta 23/07: manhã

CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS CONVENCIONAIS (SENAF 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: 372

Carga horária: 20 teóricas; 20 práticas

Coordenação: CARLINDO ROSA LOURES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã e tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

Sexta 24/07: manhã e tarde

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

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

Número do curso: 18

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: ADRIENE WOODS PEDROSA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 22/07: manhã

Turma 2: 15 vagas

Quarta 22/07: tarde

CUIDADOS PARA SE OBTER UM CAFÉ DE QUALIDADE

Conteúdo: Implantação da lavoura; Manejo nutricional e fitossanitário; Cuidados na colheita para qualidade; Processamento Café Natural e Cereja Descascado; Secagem do café; Armazenamento antes e após beneficiamento; Beneficiamento e Tipos de defeitos; Precificação do café com diferentes qualidades.

Número do curso: 22

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: ADRIENE WOODS PEDROSA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

CULTIVO DO 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: 340

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WALDÊNIA DE MELO MOURA

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: manhã

GESTÃO DA PROPRIEDADE CAFEIEIRA (EMATER-MG)

Conteúdo: Noções de mercado; consumo; estoques; conceitos sobre economia; tomada de decisão.

Número do curso: 301

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

MANEJO DA IRRIGAÇÃO NO CAFÉ (EMATER-MG)

Conteúdo: Aspectos gerais do manejo de irrigação; determinação da umidade do solo; intensidade de aplicação de água; determinação da uniformidade de aplicação de água; dentre outros aspectos.

Número do curso: 305

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: RAFAEL MACEDO DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

MANEJO DE PLANTAS DANINHAS E APLICAÇÃO DE HERBICIDAS NA CULTURA DO CAFÉ

Conteúdo: Importância e principais espécies de plantas daninhas na cultura do café; Métodos de controle de plantas daninhas no cafeeiro; Manejo de plantas daninhas resistentes e tolerantes a herbicidas no cafeeiro; Equipamentos e técnicas para aplicação de herbicidas no cafeeiro.

Número do curso: 37

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FRANCISCO CLÁUDIO LOPES FREITAS

Turma 1: 25 vagas

Sexta 24/07: manhã e tarde

MANEJO DE PRAGAS E DOENÇAS DO CAFEIEIRO (EMATER-MG)

Conteúdo: Manejo de pragas e doenças do cafeeiro, com enfoque prático voltado à realidade das propriedades produtoras de café. Conceitos básicos de sanidade vegetal, destacando a importância do monitoramento constante da lavoura.

Número do curso: 307

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RONALD BAIÃO DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

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

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

Número do curso: 308

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADENILSON MENDES CHAVES

Turma 1: 15 vagas

Quarta 22/07: tarde

MANEJO DO CAFEIEIRO (*COFFEA ARABICA*) 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: 309

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ADENILSON MENDES CHAVES

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: tarde

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

Conteúdo: Uso de terraços nas lavouras; dimensionamento de máquinas e implementos necessários à mecanização.

Número do curso: 310

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

MICROTERRACEAMENTO DAS LAVOURAS CAFEIRAS (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 às Mudanças Climáticas.

Número do curso: 311

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CRISTIANO ALBERTO SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

MÓDULO AVANÇADO: INDICADORES ECONÔMICOS NA CAFEICULTURA

Conteúdo: O que são resultados na cafeicultura; fluxo de caixa; custo de produção; indicadores de desempenho; formar cafeicultores com habilidades para calcular e interpretar os principais indicadores econômicos e financeiros da atividade, apurando custos e resultados.

Pré-requisito: Conhecimento básico sobre gestão

Número do curso: 80

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: PABLO MURTA BAIÃO ALBINO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

NEMATÓIDES NA CAFEICULTURA

Conteúdo: Compreender a importância dos nematoides na cafeicultura, conhecer as principais espécies e sintomas, realizar amostragem e diagnóstico, avaliar danos e fatores predisponentes, e aplicar estratégias de manejo integrado para redução de perdas.

Número do curso: 9

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

NOÇÕES GERAIS CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ - TEÓRICO E PRÁTICO (EMATER-MG)

Conteúdo: História da classificação no Brasil; Classificação do café beneficiado grão cru; Categorias e subcategorias; Grupos de café; Classe; Tipos de defeitos; Tabela de classificação; Tabela de equivalência dos defeitos; Conhecer os defeitos do café e pontuação; Preenchimento de laudo de classificação.

Número do curso: 314

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: PAULO CÉSAR DE ASSIS PIRES

Turma 1: 16 vagas

Segunda 20/07: tarde

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

Conteúdo: O papel fundamental das plantas de cobertura na cafeicultura de montanha, sistemas produtivos mais sustentáveis, resilientes às mudanças climáticas e com menores custos de produção.

Número do curso: 316

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALESSANDRA PAIVA RIBEIRO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: manhã

PODA DO CAFEIEIRO

Conteúdo: Justificativa para a poda; utilização de mão de obra; controle de pragas; produtividade; por que, como e quando poder uma lavoura.

Número do curso: 289

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: FREDERICO GONÇALVES DE CASTRO CABRAL

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: 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: 317

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: THIAGO BRAGA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

PRODUÇÃO DE MUDAS DE QUALIDADE DE CAFÉ ARÁBICA (EMATER-MG)

Conteúdo: Principais aspectos relacionados à produção de mudas de café; Critérios para escolha das cultivares; Importância da obtenção de sementes de qualidade; Obtenção e preparo do substrato e escolha dos recipientes utilizados na produção de mudas; Condições adequadas para instalação e manejo do viveiro.

Número do curso: 325

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RICARDO ARIZONO DOS REIS

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

SUSTENTABILIDADE: 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: 329

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

USO DE PLANTAS DE COBERTURA NA CULTURA DO CAFÉ (EMATER-MG)

Conteúdo: Uso de plantas de cobertura nas lavouras de café, práticas de MIPD e conservação de solo e água.

Número do curso: 332

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GABRIEL SINGULANO FILHO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

CAPRINOCULTURA

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 da espécie na fase de recria.

Número do curso: 234

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANTÔNIO DE SOUSA BRITO NETO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

LEITE DE CABRA: PRODUÇÃO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS

Conteúdo: Histórico; Introdução; Fatores que afetam a composição do leite; Os benefícios do leite de cabra; Produção de derivados.

Número do curso: 224

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

MASTITE EM CABRAS LEITEIRAS

Conteúdo: Abordar conceitos de mastite em cabras leiteiras; identificar agentes causadores; reconhecer sinais clínicos; aplicar métodos de diagnóstico; implementar práticas de prevenção e controle; orientar manejo higiênico da ordenha; estabelecer protocolos de tratamento; avaliar qualidade do leite.

Número do curso: 255

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANTÔNIO DE SOUSA BRITO NETO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: 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: 195

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARLIANE DE CÁSSIA SOARES DA SILVA

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

CONSERVAÇÃO DO SOLO E DA ÁGUA**AQUAPONIA NA PRÁTICA: PRODUÇÃO DE PEIXES E HORTALIÇAS EM SEU QUINTAL**

Conteúdo: Conceitos básicos de aquaponia; Funcionamento do sistema; Estrutura e componentes; Montagem de sistemas simples; Manejo de peixes e plantas; Qualidade da água; Principais erros e soluções e Demonstração prática.

Número do curso: 59

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: ANA LÚCIA SALARO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

CONEXÕES SUBTERRÂNEAS: O MUNDO SECRETO DOS FUNGOS MICORRÍZICOS ARBUSCULARES

Conteúdo: Abordagens da simbiose mutualística entre fungos micorrízicos arbusculares e plantas, destacando o papel ecológico e suas aplicações com impacto na segurança alimentar. Ensina a coleta de solo, multiplicação de inóculo on-farm, extração e contagem de esporos e avaliação da colonização nas raízes.

Número do curso: 193

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARLIANE DE CÁSSIA SOARES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

CONSERVAÇÃO E RECUPERAÇÃO DE NASCENTES

Conteúdo: Conceito de microbacia; conceito de nascentes; técnicas de conservação de solo e água para a recuperação de nascentes; produção de água em quantidade e qualidade.

Pré-requisito: SER PRODUTOR RURAL DISPOSIÇÃO PARA CAMINHADA NO CAMPO

Número do curso: 115

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: HERLY CARLOS TEIXEIRA DIAS

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: tarde

DIMENSIONAMENTO DE BARRAGINHA, PRÁTICA MECÂNICA DE CONSERVAÇÃO DE SOLO E ÁGUA

Conteúdo: Abordar os fundamentos da conservação do solo e da água, processos erosivos e escoamento superficial; delimitar áreas de contribuição; aplicar conceitos de hidrologia; definir critérios para a locação e o dimensionamento de barraginhas e execução de uma barraginha.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 363

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: GUILHERME BARBOSA REIS

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE BIOCHAR - BIOCARVÃO PARA APLICAÇÃO EM SOLOS

Conteúdo: Fundamentos e conceitos; matéria-prima para produção de biochar; reatores de produção; qualidade do biochar; aplicações em solos.

Número do curso: 123

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANGELICA DE CASSIA OLIVEIRA CARNEIRO

Turma 1: 25 vagas

Quinta 23/07: 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: 364

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOÃO FRANCISCO DE PAULA PIMENTA

Turma 1: 40 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

CONTROLE DE PRAGAS

ALIADOS INVISÍVEIS DO CAMPO: O USO DE MICRORGANISMOS NO COMBATE DE PRAGAS E DOENÇAS

Conteúdo: Apresentar o uso de microrganismos no controle biológico de pragas e doenças de plantas como alternativa sustentável ao uso de defensivos químicos; abordar as técnicas de controle biológico e os principais microrganismos utilizados; exemplificar práticas laboratoriais com agentes de controle biológico.

Número do curso: 127

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIMON LUKE ELLIOT

Turma 1: 24 vagas

Quarta 22/07: manhã

ASPECTOS GERAIS DA DIAGNOSE DE DOENÇAS DE PLANTAS

Conteúdo: Compreender a importância da diagnose para o manejo de doenças, identificar os principais grupos de patógenos de plantas, aplicar orientações para amostragem e envio de material, conhecer métodos de análise para identificação de agentes causais.

Número do curso: 2

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

CARRAPATO DOS BOVINOS: ESTRATÉGIAS SUSTENTÁVEIS DE CONTROLE PARA O CAMPO

Conteúdo: Capacitar produtores, técnicos e profissionais do setor agropecuário na adoção de práticas eficientes e sustentáveis para o manejo do carrapato bovino; abordar aspectos biológicos do ectoparasito e seus impactos na produtividade animal e estratégias integradas de controle.

Número do curso: 129

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SIMON LUKE ELLIOT

Turma 1: 24 vagas

Segunda 20/07: manhã

CHEIROS DE PLANTAS E INSETOS COMO FERRAMENTA NO CONTROLE DE PRAGAS DA FRUTICULTURA E HORTICULTURA.

Conteúdo: O que são feromônios e voláteis de plantas e como atuam na comunicação entre plantas e insetos, identificar os produtos disponíveis no mercado e aplicações em lavouras. Manusear os principais tipos de armadilhas e dispensadores de semioquímicos.

Número do curso: 130

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ERALDO RODRIGUES DE LIMA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

COMO FUNCIONAM OS HERBICIDAS PRÉ-EMERGENTES

Conteúdo: Compreender o conceito de herbicidas pré-emergentes, identificar fatores que influenciam a eficácia (solo, umidade e palhada), interpretar posicionamento e aplicar recomendações técnicas seguras no manejo de plantas daninhas.

Número do curso: 19

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LARYSSA BARBOSA XAVIER DA SILVA

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: 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: 131

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÇÃO

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 25 vagas

Quarta 22/07: tarde

CONTROLE DE FORMIGAS CORTADEIRAS

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

Número do curso: 132
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 20/07: tarde
Turma 2: 25 vagas
Quarta 22/07: 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: 133
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 20/07: tarde
Turma 2: 25 vagas
Quarta 22/07: 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: 134
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Terça 21/07: manhã
Turma 2: 25 vagas
Quarta 22/07: 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: 135
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 20/07: manhã
Turma 2: 25 vagas
Terça 21/07: 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: 136
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MARCELO COUTINHO PICANÇO

Turma 1: 25 vagas
Segunda 20/07: manhã
Turma 2: 25 vagas
Terça 21/07: tarde

CONTROLE E MANEJO SUSTENTÁVEL DAS PRAGAS E DOENÇAS DO TOMATEIRO (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: 296

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

IDENTIFICAÇÃO E MANEJO DE PLANTAS DANINHAS À CAMPO

Conteúdo: Aborda identificação morfológica, dinâmica de infestação e manejo integrado (cultural, mecânico e químico). Inclui prática em campo para reconhecimento de espécies, avaliação de estádios e tomada de decisão sustentável com foco na prevenção de resistência.

Número do curso: 32

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RICARDO ALCANTARA DE LA CRUZ

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

MANEJO DE PLANTAS DANINHAS DE DIFÍCIL CONTROLE

Conteúdo: Identificação de plantas daninhas de difícil controle buva, pé de galinha, capim-amargoso, cajuru, vassourinha de botão, trapoeraba, 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: 36

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RICARDO ALCANTARA DE LA CRUZ

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

MANEJO DE PLANTAS DANINHAS EM SISTEMAS ORGÂNICOS DE PRODUÇÃO

Conteúdo: Conceitos, métodos de controle com possibilidade de uso em áreas orgânicas, vantagens e desvantagens dos métodos apresentados, perspectivas futuras e demonstrações práticas.

Número do curso: 38

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LARYSSA BARBOSA XAVIER DA SILVA

Turma 1: 25 vagas

Quinta 23/07: tarde

MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS EM VIVEIROS FLORESTAIS

Conteúdo: Manejo integrado de pragas em viveiros florestais; Identificação das principais pragas e danos; Amostragem de pragas em viveiros; Métodos de controle (cultural, biológico e químico).

Número do curso: 137

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DAIANE DAS GRAÇAS DO CARMO

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 25 vagas

Quarta 22/07: tarde

POSICIONAMENTO DE PRODUTOS BIOLÓGICOS NA AGRICULTURA

Conteúdo: Compreender os princípios dos produtos biológicos, identificar mecanismos de ação e alvos, avaliar fatores que influenciam a eficiência, definir estratégias de posicionamento na cultura, integrar com manejo convencional, e aplicar tecnologias de aplicação visando máxima eficácia no campo.

Número do curso: 11

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

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: 326

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: NAYRON VILELA DIOGO

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: tarde

SINTOMATOLOGIA DE HERBICIDAS: DIAGNÓSTICO E IDENTIFICAÇÃO

Conteúdo: Abordar mecanismos de ação, identificação de injúrias em plantas, diferenciação de danos por estresse e diagnóstico. Inclui prática para reconhecimento e tomada de decisão.

Número do curso: 53

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RICARDO ALCANTARA DE LA CRUZ

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: 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: 110

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARCUS VINÍCIUS DE ASSIS SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: 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: 346

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 40 vagas

Sexta 24/07: manhã

CRIAÇÃO DE ABELHAS**MELIPONICULTURA BÁSICA: CRIAÇÃO E PRESERVAÇÃO DE ABELHAS SEM FERRÃO**

Conteúdo: Introduzir a biologia das abelhas sem ferrão (ASF), destacar a importância na polinização agrícola, apresentar modelos de caixas racionais, ensinar a montagem de iscas PET para captura de enxames, demonstrar o manejo básico e a alimentação, orientar sobre a legislação e os produtos das abelhas.

Pré-requisito: Não indicado para produtores que já realizam a criação de ASF.

Número do curso: 63

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CAROLINA GONÇALVES SANTOS

Turma 1: 10 vagas

Quinta 23/07: tarde

ABELHAS SEM FERRÃO: MANEJO, PRODUÇÃO E OPORTUNIDADES

Conteúdo: Diversidade e biologia de abelhas sem ferrão para criação racional; implantação e manejo de meliponário; divisão de colônias; produção e qualidade de mel e outros produtos; oportunidades de renda; legislação aplicada às abelhas sem ferrão.

Número do curso: 126

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MÁRCIA REGINA FAITA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

APICULTURA: MANEJO, PRODUÇÃO E RENDA

Conteúdo: Biologia de *Apis mellifera*; implantação e manejo de apiários; alimentação e revisão de colônias; qualidade e diversificação de produtos apícolas; estratégias de geração de renda; legislação aplicada.

Pré-requisito: A T1 do curso terá início às 13:30 e finalizará às 17:30.

Número do curso: 128

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MÁRCIA REGINA FAITA

Turma 1: 14 vagas

Terça 21/07: tarde

Turma 2: 14 vagas

Quarta 22/07: 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: 302

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: NILTON CELIO MARTINS

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: manhã

MANEJO DE MARIMBONDOS

Conteúdo: O curso abordará biologia, comportamento e identificação de marimbondos, importância ecológica, avaliação de riscos, prevenção de acidentes, uso de EPIs e técnicas seguras de manejo, remoção e relocação de ninhos, visando conciliar segurança humana e conservação.

Número do curso: 65

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANDRÉ RODRIGUES DE SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

NUTRIÇÃO DE ABELHAS E PRODUÇÃO INTENSIVA

Conteúdo: Alimentação de abelhas; Anatomia do sistema digestivo; Diferenças entre Meliponíneos e *Apis mellifera*; Papel da microbiota; Pólen; Néctar; Tipos de florada; Suplementação alimentar; Manejo de ninhos.

Número do curso: 260

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: manhã

SANIDADE APÍCOLA: NUTRIÇÃO E CUIDADOS COM AS COLÔNIAS

Conteúdo: Saúde de colônias; nutrição e tipos de alimentos; imunidade e fatores de risco; principais parasitas e patógenos e seus danos econômicos; manejo sanitário; influência do ambiente; legislação sanitária.

Número do curso: 138

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MÁRCIA REGINA FAITA

Turma 1: 14 vagas

Quinta 23/07: manhã

Turma 2: 14 vagas

Sexta 24/07: manhã

criação de búfalos

MANEJO DE BÚFALAS LEITEIRAS

Conteúdo: Potencial do búfalo doméstico para produção de leite; Cria, desmama e recria; reprodução de novilhas; protocolo de IATF; nutrição e alimentação.

Número do curso: 246

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: 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: 268

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LEANDRO SANTOS COSTA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 22/07: manhã

CRIAÇÃO DE PEIXES**CERTIFICAÇÃO DE PEIXES ORNAMENTAIS: ABRINDO CAMINHOS PARA NOVOS MERCADOS (IMA)**

Conteúdo: Normas aplicáveis à produção de peixes ornamentais; Certificação e rastreabilidade; Conceito e importância da biossegurança na produção; Embalagem e transporte; Como agregar valor aos ornamentais produzidos em sua piscicultura.

Número do curso: 355

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABRICIO BRAZOLINO DIAS

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

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

Conteúdo: Conceitos; Aplicações; Espécies mais adaptadas; Comparativos com outros sistemas produtivos; Dimensionamento; Infraestrutura básica e acessória; Erros mais comuns na instalação e operação do sistema; Índices zootécnicos de referência.

Número do curso: 338

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GIOVANNI RESENDE DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES ESCAVADOS

Conteúdo: Introdução à piscicultura; construção de tanques escavados; sistemas de produção de peixes em tanques escavados; qualidade de água; nutrição de peixes; espécies; manejo produtivo; despesca.

Número do curso: 271

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LEANDRO SANTOS COSTA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

PRODUÇÃO DE PEIXES EM TANQUES SUSPENSOS

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

Número do curso: 272

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LEANDRO SANTOS COSTA

Turma 1: 15 vagas

Terça 21/07: manhã

CURSO BÁSICO TEÓRICO: 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: 273

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RODRIGO FORTES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

TILAPICULTURA EM BIOFLOCOS: IMPLANTAÇÃO E MANEJO NA PRÁTICA

Conteúdo: Conceitos: sistema de bioflocos (vantagens e desvantagens); Implantação: estrutura; formação do biofloco; características da tilápia; manejo produtivo; alimentação; ajuste da relação C/N; principais erros; Viabilidade e demonstração com medição de parâmetros e cálculo de C/N.

Número do curso: 62

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANA LÚCIA SALARO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

CULTURA DA CANA-DE-AÇÚCAR

PRODUÇÃO DA 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: Idade mínima de 18 anos, Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 359

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: BRAZ HENILSON MACHADO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

WORKSHOP DE CACHAÇA - FORÇA E TRADIÇÃO

Conteúdo: Promover um dinâmico e integrador, estruturado nos pilares de pesquisa, extensão, inspeção e certificação; fomentar a troca de conhecimentos, fortalecer a qualidade da produção, ampliar a segurança dos processos e valorizar a cachaça mineira no mercado.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 362

Carga horária: 8 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUCAS SILVA PEREIRA GUIMARÃES

Turma 1: 120 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

CULTURA DO MILHO E DO FEIJÃO

ESTRATÉGIAS PARA O MANEJO DO FEIJÃO

Conteúdo: Apresentar as melhores cultivares de feijão em Minas Gerais; manejo geral da cultura e desafios da produção agrícola; novas perspectivas climáticas e de mercado; capacitar o produtor por meio da recomendação técnica para a escolha ideal da semente, visando o sucesso da safra.

Número do curso: 29

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: REBERTH RENATO DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

MULHERES RURAIS NO PROTAGONISMO DA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE MILHO

Conteúdo: O papel das mulheres dentro das propriedades hoje; importância das mulheres na agricultura; o olhar feminino para a produção de alimentos; cuidado com o solo como patrimônio da família; importância da cobertura do solo; adubação verde; saúde do solo.

Pré-requisito: O público deve ser de mulheres.

Número do curso: 202

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: SÉRGIO ANTÔNIO FERNANDES

Turma 1: 50 vagas

Quarta 22/07: manhã

Turma 2: 50 vagas

Quinta 23/07: tarde

QUALIDADE PÓS-COLHEITA DO FEIJÃO: PROPRIEDADES FÍSICAS, CONTROLE DE PRAGAS E ARMAZENAMENTO

Conteúdo: Propriedades físicas dos grãos de feijão; técnicas de secagem e armazenamento de feijão para pequenos produtores; identificação e controle de pragas de pós-colheita de grãos de feijão; avaliação da qualidade e integridade do feijão para o cozimento.

Número do curso: 107

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LUANA HAEBERLIN

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

QUALIDADE PÓS-COLHEITA DO MILHO: PROPRIEDADES FÍSICAS, CONTROLE DE PRAGAS E ARMAZENAMENTO

Conteúdo: Propriedades físicas dos grãos de milho; Técnicas de secagem e armazenamento de milho para pequenos produtores; Identificação e controle de pragas de pós-colheita de grãos de milho; Avaliação da qualidade de grãos de milho.

Número do curso: 108

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: LUANA HAEBERLIN

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

CULTURA DO TOMATE**TOMATE: PRODUÇÃO COM SUSTENTABILIDADE (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: 330

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

DIREITOS HUMANOS

ADULTIZAÇÃO, EROTIZAÇÃO INFANTIL E MÍDIA

Conteúdo: Adultização: um breve contexto histórico da assistência à infância no Brasil; Infância e contexto midiático: formação da criança diante da publicidade dirigida; Erotização e exposição: o ECA digital e a formação de uma cultura de proteção dos direitos da criança e da adolescência.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 83

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ELEN MACHADO TAVARES

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: manhã

CINEMA E REGIONALIDADES

Conteúdo: Refletir sobre como o cinema brasileiro e mundial representa as regionalidades; Discutir o conceito de regionalidades; Conversar sobre regionalidades, ruralidades e mídia; Praticar a produção audiovisual em relatos sobre regionalidades.

Número do curso: 74

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HENRIQUE MOREIRA MAZETTI

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL: ANÁLISE DOS IMPACTOS NAS CONDIÇÕES DE TRABALHO NO BRASIL

Conteúdo: Compreender acerca do tema desenvolvimento econômico e social, ao pensar criticamente essa relação no contexto do Brasil, especialmente quando analisados os dados que relacionam a questão da garantia dos direitos e condições de trabalho de homens e mulheres.

Número do curso: 206

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MIRIAN DE FREITAS DA SILVA RAMOS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã

DOMESTICAMOS OU FOMOS DOMESTICADOS? IMPACTOS DA CRIAÇÃO DE PLANTAS E ANIMAIS NA HUMANIDADE

Conteúdo: Definição de domesticação; Surgimento da agricultura e do pastoreio; Domesticação dos grandes mamíferos; Domesticação hedonista; Efeitos colaterais da domesticação; Auto Domesticação.

Número do curso: 64

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: KARLA SUEMY CLEMENTE YOTOKO

Turma 1: 60 vagas

Segunda 20/07: tarde

POLÍTICAS DE ATENÇÃO À CRIANÇA, AO ADOLESCENTE E À JUVENTUDE

Conteúdo: As condições da criança e adolescente no Brasil; As legislações até o ECA; O Estatuto da Criança e do Adolescente; Os conselhos de direitos; Adoção; Adolescentes em conflito com a lei; Violência contra a criança e o adolescente - Direito à Cidade e à juventude e O debate sobre a Família.

Número do curso: 207

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: RAÍSSA CRISTINA ARANTES

Turma 1: 15 vagas

Terça 21/07: tarde

TRABALHAR PARA VIVER OU VIVER PARA TRABALHAR? EDUCAÇÃO EM TEMPOS DE CRISE DO TRABALHO

Conteúdo: Estudo das transformações no mundo do trabalho no capitalismo contemporâneo. Análise da reestruturação produtiva, flexibilização, terceirização, informalidade e precarização do trabalho. Discussão sobre a centralidade do trabalho na vida social.

Número do curso: 91

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAÍSA APARECIDA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

EQUIDECULTURA**ADESTRADOR DE ANIMAIS / DOMA RACIONAL DE EQUÍDEOS (SENAR MINAS)**

Conteúdo: Fundamentos do comportamento equino; princípios da doma racional; manejo e segurança; técnicas de aproximação, dessensibilização e condicionamento; uso correto de equipamentos; comunicação homem- animal; resolução de vícios; bem-estar animal e práticas sustentáveis no manejo de equídeos.

Número do curso: 367

Carga horária: 25 teóricas; 15 práticas

Coordenação: PAULO DIAMANTINO AYALA SANTOME

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã e tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

Sexta 24/07: manhã e tarde

ASPECTOS PRÁTICOS DO MANEJO NUTRICIONAL DE EQUÍDEOS

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

Pré-requisito: Vestimenta: Calça e sapato fechado.

Número do curso: 218

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

CASQUEAMENTO E FERRAGEAMENTO EQUINO

Conteúdo: Demonstrar casqueamento em equinos: anatomia básica; biomecânica; avaliação de aprumos; erros comuns no casqueamento e ferrageamento.

Número do curso: 153

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

CONTENÇÃO, NÓS E CONFECÇÃO DE CABRESTOS PARA EQUÍDEOS

Conteúdo: Abordar princípios de contenção de equídeos, aplicar técnicas de manejo seguro, executar nós básicos, diferenciar suas funções, confeccionar cabrestos, realizar diversos tipos de nós, ajustar corretamente e adotar boas práticas de bem-estar animal e prevenção de acidentes.

Pré-requisito: Calça e sapato fechado.

Número do curso: 230

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: 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: 157

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 120 vagas

Segunda 20/07: tarde

INTRODUÇÃO AO CAVALO

Conteúdo: Introduzir o universo do cavalo e suas particularidades; abordar a natureza do cavalo e suas necessidades; apresentar noções de anatomia digestiva; orientar sobre manejo básico; reconhecer comportamento e comunicação.

Número do curso: 169

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BARTOLOMEU BENEDITO NEVES DOS SANTOS

Turma 1: 10 vagas

Quarta 22/07: manhã

JULGAMENTO DE APRUMO E ANDAMENTO DOS EQUÍDEOS

Conteúdo: Tipos e critérios de julgamento; padrão racial; metodologias de avaliação; julgamento de raças; avaliação física de aprumos e andamentos.

Número do curso: 245

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

MANEJO REPRODUTIVO DE ÉGUAS E GARANHÕES

Conteúdo: Comportamento sexual do macho e da fêmea, biometria testicular e vulvar, anatomia e fisiologia do garanhão e da égua, avaliação andrológica e ginecológica.

Número do curso: 253

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

MANEJO REPRODUTIVO DE EQUINOS

Conteúdo: Princípios da fisiologia reprodutiva da égua e do garanhão; exame ginecológico; exame andrológico; manejo do ciclo estral; sistemas de cobertura e inseminação artificial; diagnóstico e acompanhamento gestacional; manejo da égua problema; manejo do garanhão; planejamento da estação de monta.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 171

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: BRUNA WADDINGTON DE FREITAS

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

PRINCIPAIS LESÕES DO CAVALO DE MARCHA

Conteúdo: O curso abordará as principais características da raça Mangalarga Marchador, bem-estar animal, com noções de anatomia e conformação do cavalo, e aprofundando sobre as principais lesões do cavalo de marcha e como evitá-las.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 184

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: EMILY CORRENA CARLO REIS

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

PRINCÍPIOS BÁSICOS DA EQUITAÇÃO

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

Pré-requisito: Vestimenta: Calça e sapato fechado.

Número do curso: 267

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

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

Conteúdo: Identificar os principais tipos de capins utilizados na pecuária; analisar as características morfológicas e agrônômicas diretamente no campo; Dicas essenciais para reconhecer cada espécie com facilidade; Aplicar estratégias de manejo quanto à altura de pastejo e sistemas de produção; discutir a adequação de forrageiras para diferentes condições climáticas e categorias animais, além de selecionar níveis tecnológicos apropriados para otimizar a tomada de decisão e a eficiência produtiva da propriedade.

Número do curso: 227

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: FERNANDA HELENA MARTINS CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: 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: 237

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 40 vagas

Segunda 20/07: manhã

FORMAÇÃO DE PASTAGENS EM ÁREAS DE MORRO CONSERVANDO O SOLO E A ÁGUA (EMATER-MG)

Conteúdo: Formação/Recuperação de pastagens em áreas amorradas; formação de pastagem consorciada com milho; qualidade de sementes; teste caseiro de qualidade das sementes; equipamentos; manejo de pastagens.

Número do curso: 299

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ROGÉRIO JACINTO GOMES

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

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

Conteúdo: Abordar 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: 244

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: 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: 303

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOÃO PAULO SANTANA GUSMÃO

Turma 1: 30 vagas

Quarta 22/07: tarde

MANEJO DE CAPINEIRAS: COMO ESTABELECER, 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: 247

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: manhã

MANEJO DE PASTO VOLTADO PARA QUALIDADE (EMATER-MG)

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

Número do curso: 306

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PRISCILA DORNELAS VALOTE

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã

Turma 2: 30 vagas

Quinta 23/07: tarde

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: 312

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ALEX TRISTÃO CARDOSO PINTO COELHO

Turma 1: 15 vagas

Terça 21/07: 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: 264

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: BRUNO GROSSI COSTA HOMEM

Turma 1: 30 vagas

Quarta 22/07: manhã

PRODUÇÃO DE SILAGEM DE CAPINS

Conteúdo: Conceitos básicos da ensilagem; apresentar as características ideais das plantas forrageiras para ensilagem; explicar quando e por que ensilar capins; caracterizar os principais capins para ensilagem; apresentar as etapas da ensilagem; apresentar resultados de silagem de capins.

Número do curso: 274

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: KARINA GUIMARÃES RIBEIRO

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: manhã

PRODUÇÃO DE SILAGEM DE DIETA TOTAL (TMR)

Conteúdo: Princípios sobre a produção de silagem de TMR; fermentação em silagens de TMR; desempenho de animais alimentados com silagens de TMR.

Número do curso: 275

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ODILON GOMES PEREIRA

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: tarde

PRODUÇÃO DE SILAGEM DE LEGUMINOSAS

Conteúdo: Conceitos básicos da ensilagem; apresentar os benefícios e as limitações das leguminosas para ensilagem; explicar por que e quando ensilar leguminosas; caracterizar as principais leguminosas para ensilagem; apresentar as etapas da ensilagem; apresentar resultados de silagem de leguminosas.

Número do curso: 276

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: KARINA GUIMARÃES RIBEIRO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: manhã

USO DE INOCULANTES BACTERIANOS NA PRODUÇÃO DE SILAGENS

Conteúdo: O processo de ensilagem e microbiologia de silagem; tipos de inoculantes bacterianos e seus efeitos sobre o processo fermentativo e no desempenho animal e novas tendências no desenvolvimento de inoculantes.

Número do curso: 284

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ODILON GOMES PEREIRA

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: tarde

FRUTICULTURA

AGRICULTURA ORGÂNICA (EMATER-MG)

Conteúdo: Princípios da agricultura orgânica; legislação; técnicas de produção; certificação; mercado.

Número do curso: 290

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FERNANDO CASSIMIRO TINOCO FRANÇA

Turma 1: 15 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

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: 16

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JACKSON MIRELLYS AZEVEDO SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

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

Conteúdo: Ecofisiologia da cultura; variedades e plantio; 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: 208

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GENELÍCIO CRUSOÉ ROCHA

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã

Turma 2: 30 vagas

Quinta 23/07: tarde

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: Participantes: Uso de roupas e calçados compatíveis com atividades de campo.

Número do curso: 23

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: manhã

CULTURA DO ABACATE: MANEJO PRODUTIVO E ESTRATÉGIAS DE MERCADO

Conteúdo: Planejamento e implantação do pomar (escolha de variedades, exigências edafoclimáticas, preparo de solo, qualidade de mudas); Manejo cultural (polinização, nutrição e adubação); Principais pragas e doenças, colheita e viabilidade econômica.

Número do curso: 27

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHÃES DOS SANTOS

Turma 1: 25 vagas

Segunda 20/07: tarde

CULTURA DO MARACUJAZEIRO: ASPECTOS TÉCNICOS PARA IMPLANTAÇÃO, MANEJO E PRODUÇÃO (EPAMIG)

Conteúdo: Origens e Botânica; morfologia e estruturas; clima e solo/substrato; variedades; produção de mudas; plantio e manejo de podas; manejo de adubação; pragas e doenças; colheita e pós-Colheita.

Número do curso: 341

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DANIELA DA HORA FARIAS

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã

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

Conteúdo: Importância econômica e social do maracujazeiro no Brasil; cultivares e características agrônomicas; 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: 28

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO MAGALHÃES DOS SANTOS

Turma 1: 25 vagas

Sexta 24/07: 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: 300

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ GUSTAVO MARTINS DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: 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: 139

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: FRANKLIN JACKSON MACHADO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

MANEJO DA BANANA PARA ALTAS PRODUTIVIDADES NA AGRICULTURA FAMILIAR (EMATER-MG)

Conteúdo: Principais fundamentos para o manejo eficiente da cultura da banana; técnicas acessíveis que auxiliam no crescimento saudável das plantas; melhor aproveitamento da área cultivada para obtenção de frutos de maior qualidade.

Número do curso: 304

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DENISE MORONE PERÍGOLO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: 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: 39

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: 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: 40

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DIEGO ISMAEL ROCHA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

MICROPROPAGAÇÃO DO ABACAXIZEIRO

Conteúdo: Abacaxizeiro: importância do cultivo do abacaxizeiro e os desafios desta atividade; o que é micropropagação; motivos para propagar o abacaxi; escolha de fontes de material; etapas da micropropagação; aplicação prática do manejo da cultura em laboratório.

Número do curso: 41

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: DIEGO ISMAEL ROCHA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

PITAYA: DO PLANTIO A COLHEITA (EMATER-MG)

Conteúdo: Introdução; Espécies, variedades e cultivares; Sistemas de produção; Escolha da área; Escolha das mudas; Espaçamento; Plantio e condução; Poda de condução, de produção e de limpeza; Adubação; Pragas e doenças, Plantas daninhas; Polinização; Colheita e Pós Colheita.

Número do curso: 315

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: VINICIUS DE FREITAS MATEUS

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: 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: 43

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JACKSON MIRELLYS AZEVEDO SOUZA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

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: 44

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: MATEUS PEREIRA GONZATTO

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: 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 tratos culturais; Podas; Adubação; Classificação

Número do curso: 322

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DEONIR LUIZ DALLPAI

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: 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 Fertirrigação; Pragas e Doenças; Colheita; Pós-Colheita

Número do curso: 344

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: DANIELA DA HORA FARIAS

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: 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: 324

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FILIPE SANDIN DO CARMO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

PRODUÇÃO ORGÂNICA DE MORANGUEIRO

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

Número do curso: 50

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

PROPAGAÇÃO VEGETATIVA DE PEQUENAS FRUTAS VERMELHAS

Conteúdo: Técnicas utilizadas para multiplicar plantas de amoreira preta, framboeseira e mirtilheiro. Em sala de aula será abordada a teoria sobre os substratos mais utilizados e em campo será realizado o processo de propagação *in loco*.

Número do curso: 52

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: SEBASTIÁN GIRALDO MONTOYA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

GERAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ENERGIA

DIMENSIONAMENTO DE SISTEMAS FOTOVOLTAICOS

Conteúdo: Introdução à energia FV; recursos solares; análise de consumo; dimensionamento (kWp, módulos, inversor); perdas e eficiência; proteções e normas (ABNT); estudo de caso prático com estimativa de geração e viabilidade econômica.

Número do curso: 113

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: HEVERTON AUGUSTO PEREIRA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: manhã

INTRODUÇÃO À ENERGIA SOLAR FOTOVOLTAICA

Conteúdo: Haverá exposição dos conceitos introdutórios sobre sistemas fotovoltaicos on grid e off-grid. Também serão apresentadas etapas de dimensionamento. Uma bancada didática será utilizada para montagem dos sistemas e integração com a rede elétrica, permitindo experiência mais próxima da realidade.

Número do curso: 100

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOÃO VÍCTOR PEREIRA OLIVEIRA

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: manhã

INTRODUÇÃO AO OPENFOAM

Conteúdo: Fundamentos de dinâmica dos fluidos computacional (CFD); Instalação e configuração do OpenFOAM; Geração e manipulação de malhas; Definição de propriedades físicas, condições de contorno e parâmetros de simulação; Simulação e interpretação dos resultados (pós-processamento).

Número do curso: 101

Carga horária: 12 teóricas; 0 prática

Coordenação: LUÍS PEDRO VIEIRA VIDIGAL

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã

PRODUÇÃO DE CARVÃO VEGETAL SUSTENTÁVEL-SISTEMA FORNOS FORNALHAS

Conteúdo: Mercado de carvão vegetal; qualidade da madeira para produção de carvão vegetal; fornos de produção de carvão vegetal, fornos fornalhas; qualidade do carvão vegetal.

Número do curso: 121

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ANGELICA DE CASSIA OLIVEIRA CARNEIRO

Turma 1: 25 vagas

Sexta 24/07: tarde

PRODUÇÃO DE MUDAS E CULTIVO DE BAMBUS PARA GERAÇÃO DE ENERGIA TÉRMICA E CARVÃO VEGETAL

Conteúdo: Diversidade de espécies de bambu e suas características; Produção de mudas; Cultivo de bambus; Qualidade de bambu para energia; Conversão de bambu em carvão vegetal; Qualidade do carvão vegetal.

Número do curso: 122

Carga horária: 3 teóricas; 5 práticas

Coordenação: ANGELICA DE CASSIA OLIVEIRA CARNEIRO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

HORTALIÇAS**AQUAPONIA**

Conteúdo: Apresentar princípios da aquaponia, integrar piscicultura e hidroponia, descrever componentes do sistema, preparar água e biofiltro, manejar peixes e plantas, monitorar qualidade da água, realizar manutenção e colheita.

Número do curso: 15

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUSCIMAR DA SILVA

Turma 1: 25 vagas

Segunda 20/07: tarde

CONTROLE DE PRAGAS EM TOMATE, PIMENTÃO E BATATA INGLESA

Conteúdo: Identificação das principais pragas no tomate, pimentão e batata; monitoramento no campo; níveis de ação; controle cultural e biológico; uso correto de defensivos; calibração de pulverizadores; rotação de produtos; manejo integrado para reduzir perdas e custos.

Número do curso: 20

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARIANA MOTA PEREIRA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

CULTIVO DE HORTALIÇAS EM AMBIENTE PROTEGIDO

Conteúdo: Apresentar cultivo protegido, descrever substratos, explicar irrigação e fertirrigação, introduzir hidroponia, preparar solução nutritiva, monitorar pH e CE, como montar cultivo em substrato e sistema hidropônico.

Número do curso: 24

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIANE GONÇALVES FERREIRA COPATI

Turma 1: 25 vagas

Quinta 23/07: manhã

CULTIVO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS ESPAÇOS (EPAMIG)

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

Número do curso: 339

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 40 vagas

Terça 21/07: tarde

CULTIVO HIDROPÔNICO DE HORTALIÇAS (EMATER-MG)

Conteúdo: Fundamentos do cultivo hidropônico de hortaliças; vantagens técnicas e produtivas em comparação ao cultivo convencional em solo; eficiência do uso de água e nutrientes; controle fitossanitário e padronização da produção.

Número do curso: 297

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: DEISE SILVA CASTRO PIMENTEL

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

FERTIRRIGAÇÃO PARA HORTALIÇAS

Conteúdo: Princípios da fertirrigação; preparo e manejo de soluções nutritivas; escolha e uso de fertilizantes solúveis; calibração e operação do sistema de irrigação; cálculo prático de doses; manejo por cultura; prevenção de entupimentos; monitoramento de pH e CE; ajustes no campo para maior produtividade.

Número do curso: 30

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARIANA MOTA PEREIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

ILUMINAÇÃO ARTIFICIAL NA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS

Conteúdo: Apresentar princípios da iluminação artificial; descrever tipos de lâmpadas; explicar espectro luminoso; intensidade e fotoperíodo; orientar manejo da luz em hortaliças; avaliar eficiência energética e impactos na produção.

Número do curso: 334

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JUSCIMAR DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM PEQUENOS AMBIENTES

Conteúdo: Organização da produção em áreas pequenas; preparo de canteiros e substratos; produção de mudas no ponto ideal; manejo prático de irrigação e adubação; uso de estufas e recipientes; identificação e controle de pragas e doenças no dia a dia; colheita no ponto e estratégias simples de venda.

Número do curso: 47

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARIANA MOTA PEREIRA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: manhã

PRODUÇÃO DE MICROVERDES

Conteúdo: Apresentar conceitos de microverdes, identificar espécies e sementes, preparar substratos e recipientes, realizar semeadura e manejo de irrigação e luz, controlar ambiente e sanidade, determinar ponto de colheita, realizar colheita, higienização e armazenamento.

Número do curso: 48

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARIANE GONÇALVES FERREIRA COPATI

Turma 1: 25 vagas

Quinta 23/07: tarde

PRODUÇÃO DE MUDAS DE HORTALIÇAS

Conteúdo: Escolha de sementes de qualidade; preparo e uso correto de substratos; enchimento e manejo de bandejas; semeadura na profundidade ideal; irrigação na medida certa; adubação inicial; controle prático de pragas e doenças; ponto ideal de transplântio e padronização das mudas.

Número do curso: 49

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ARIANA MOTA PEREIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

PRODUÇÃO, CONSUMO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS PANC - COM ÊNFASE EM ORA-PRO-NÓBIS (EPAMIG)

Conteúdo: Como identificar plantas alimentícias não convencionais; como produzir, consumir e comercializar hortaliças PANC; discutir sobre formas de contribuir para a retomada das PANC na atualidade.

Número do curso: 345

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MARIA REGINA DE MIRANDA SOUZA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

SISTEMA PLANTIO DIRETO DE HORTALIÇAS - SPDH

Conteúdo: Implantação, manejo da cobertura do solo, uso de resíduos vegetais, benefícios agronômicos e ambientais.

Número do curso: 54

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARISTELA WATTHIER

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

TÉCNICAS DE PRODUÇÃO DE BATATEIRA-DOCE

Conteúdo: Analisar aspectos socioeconômicos e exigências edafoclimáticas. Produção de mudas e ramas selecionadas. Realizar o preparo, correção e adubação do solo. Executar o plantio. Manejar irrigação, plantas daninhas e pragas. Otimizar a colheita, cura e classificação.

Número do curso: 55

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS NICK GOMES

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: tarde

IRRIGAÇÃO

AGRICULTURA IRRIGADA: PRINCÍPIOS E PRÁTICAS DE MANEJO DA IRRIGAÇÃO

Conteúdo: Conceitos e fundamentos da irrigação; Propriedades físico-hídricas do sol; Necessidades hídricas das culturas; Manejo da irrigação: quando e quanto irrigar. Instrumentação e tecnologias para o manejo da irrigação; Uso sustentável e econômico da água para irrigação.

Número do curso: 94

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CATARINY CABRAL ALEMAN

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

AVALIAÇÃO DE SISTEMAS IRRIGADOS

Conteúdo: Princípios da irrigação; sistemas de irrigação; aspersão convencional; microaspersão; 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: 97

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDO FRANÇA DA CUNHA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 24/07: tarde

MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA AVALIAÇÃO DA UMIDADE DO SOLO NA FAZENDA

Conteúdo: Conceito e importância da umidade do solo. Métodos alternativos para determinação da umidade do solo na fazenda. Aplicações práticas da umidade do solo.

Pré-requisito: Idade mínima de 17 anos, ser produtor(a) rural.

Número do curso: 102

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: RICARDO SANTOS SILVA AMORIM

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

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 microaspersão).

Número do curso: 313

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FERNANDO CASSIMIRO TINOCO FRANÇA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

MONTAGEM E AVALIAÇÃO DE SISTEMAS DE IRRIGAÇÃO: FUNDAMENTOS E PRÁTICAS

Conteúdo: Fundamentos básicos sobre sistemas de irrigação; Componentes do sistema de irrigação; Noções gerais de dimensionamento; Montagem e avaliação de sistemas de irrigação; Manutenção e diagnósticos de problemas.

Número do curso: 103

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: CATARINY CABRAL ALEMAN

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

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: 104

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDO FRANÇA DA CUNHA

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: manhã

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

Conteúdo: Semeio de orquídeas *in vitro*. Manejo e cultivo de orquídeas; importância do cultivo *in vitro* de orquídea e os desafios desta atividade; aspectos botânicos da cultura; propagação convencional.

Número do curso: 25

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: DIEGO ISMAEL ROCHA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

CULTIVO DE PLANTAS ORNAMENTAIS EM VASOS

Conteúdo: Cultivo 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: 26

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: AFFONSO HENRIQUE LIMA ZUIN

Turma 1: 18 vagas

Quarta 22/07: manhã

Turma 2: 18 vagas

Quarta 22/07: tarde

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: 71

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: CLÁUDIO COELHO DE PAULA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

Turma 2: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

PLANTAS ORNAMENTAIS NO PAISAGISMO: CRITÉRIOS TÉCNICOS, FUNCIONALIDADE SOCIAL E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Conteúdo: Discussão da composição paisagística e o emprego de plantas ornamentais sob critérios estéticos e técnicos. Reflexão da percepção visual no planejamento espacial, os reflexos sociais do paisagismo e sua função na educação ambiental e na promoção da qualidade de vida.

Número do curso: 119

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HIAGO FELIPE CARDOSO PACHECO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: 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: 51

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOSÉ ANTÔNIO SARAIVA GROSSI

Turma 1: 15 vagas

Terça 21/07: tarde

LEGISLAÇÃO AGRÁRIA

BIOINSUMOS (EMATER-MG)

Conteúdo: Conceitos; Programa Nacional de Bioinsumos; Lei 15.070.; Técnicas de Produção de Bioinsumos.

Número do curso: 293

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MÁRCIO STODUTO DE MELLO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: tarde

CERTIFICA MINAS FRANGO E OVOS CAIPIRA (IMA)

Conteúdo: O processo de certificação no IMA; normas (responsabilidade social, ambiental, rastreabilidade, gestão, biossegurança, nutrição das aves, bem estar animal, sanidade avícola), infraestrutura e documentações exigidas, manejo, transporte e armazenamento e fluxo para obtenção dos certificado.

Número do curso: 354

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MAURÍCIO TEIXEIRA PONTES

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA PARTICIPATIVA

Conteúdo: Aspectos legais e normativos da agricultura orgânica brasileira; Funcionamento de um sistema participativo de garantia (SPG); Instrumentos de controle para garantia da qualidade orgânica; Caráter agroecológico da certificação por sistema participativo; Circuitos Curtos de Comercialização.

Número do curso: 76

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: BIANCA APARECIDA LIMA COSTA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

CERTIFICAÇÃO SAT - PRODUÇÃO SEM AGROTÓXICO (IMA)

Conteúdo: O processo de certificação no IMA: normas e fluxo para obtenção do certificado e selo para produtores rurais que visam certificar os seus produtos e profissionais/técnicos que desejam ou trabalham com consultoria/prestação de serviços.

Número do curso: 356

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOSÉ FERNANDO MILAGRES

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

NR1 NO CAMPO: SIMPLIFICANDO A GESTÃO DE RISCOS PARA UMA PRODUÇÃO RURAL MAIS SEGURA E RENTÁVEL (IMA)

Conteúdo: Porque falar da NR1 (Norma Regulamentadora N°1 do Ministério do Trabalho) no campo? Qual o impacto desta norma no dia a dia da propriedade rural, garantindo uma produção segura e rentável.

Número do curso: 358

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARIA JOSÉ NOVAES FIRMO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS E PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA

Conteúdo: Produzir, regularizar e comercializar cachaça, cerveja, vinho, azeite, café e demais produtos de origem vegetal, com foco em atender às exigências do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Número do curso: 415

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABÍOLA BOSCAINI LOPES

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

LEGISLAÇÃO FLORESTAL**CARVÃO VEGETAL: ASPECTOS LEGAIS JUNTO AO ÓRGÃO AMBIENTAL EM MG - VERSÃO CONSULTORES AMBIENTAIS (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 apresentados em diferentes situações.

Número do curso: 347

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: SEBASTIÃO CARLOS BERING

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: manhã

INTERVENÇÕES AMBIENTAIS EM PROPRIEDADES RURAIS: APLICAÇÃO DA LEGISLAÇÃO, BENEFÍCIOS E CASOS PRÁTICOS

Conteúdo: Apresentação de orientações aos proprietários rurais e aos profissionais do meio rural quanto à correta aplicação da legislação ambiental nas intervenções ambientais realizadas em imóveis rurais. Abordagem, de forma didática, dos diferentes tipos de intervenção ambiental.

Número do curso: 349

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FREDERICO DE FREITAS ALVES

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: tarde

RESTRIÇÕES, ATENDIMENTOS DE REQUISIÇÕES E IMPLICAÇÕES DAS ANÁLISES DO CAR

Conteúdo: Apresentar conceitos e base legal do CAR; identificar restrições ambientais; orientar atendimento de requisições; analisar pendências documentais e geoespaciais; avaliar implicações legais; demonstrar regularização; exemplificar casos práticos; interpretar notificações.

Número do curso: 350

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA APARECIDA RODRIGUES GUIMARÃES

Turma 1: 40 vagas

Segunda 20/07: tarde

LICENCIAMENTO E SERVIÇOS AMBIENTAIS

ICMS ECOLÓGICO SUB CRITÉRIO UNIDADES DE CONSERVAÇÃO - GESTÃO, CRITÉRIOS E OPORTUNIDADES

Conteúdo: Fundamentos do ICMS Ecológico; Conceito e a lógica do instrumento; ICMS Ecológico em Minas Gerais; Compreender como os municípios pontuam; Unidades de conservação e ICMS; Como é feito a avaliação das UCs pelo Estado; Gestão municipal e estratégias; Controle social e conselhos.

Número do curso: 348

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JULIANA RODRIGUES DA SILVA RIBEIRO DE FREITAS

Turma 1: 30 vagas

Quarta 22/07: tarde

Turma 2: 30 vagas

Terça 21/07: tarde

WORKSHOP DE AGRICULTURA REGENERATIVA: INTEGRANDO PESQUISA, PRÁTICA E CERTIFICAÇÃO

Conteúdo: Workshop focado na valorização estratégica do agronegócio mineiro por meio de uma abordagem que une pesquisa científica, aplicação prática e conformidade técnica.

Número do curso: 361

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PAULA BATISTA BRAGA

Turma 1: 120 vagas

Quarta 22/07: tarde

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS**APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS**

Conteúdo: Tecnologia de aplicação de defensivos agrícolas. Equipamentos de proteção individual. Pontas de pulverização. Adjuvantes. Equipamentos para aplicação de defensivos. Estratégias para redução de deriva e evaporação.

Pré-requisito: Ensino médio completo.

Número do curso: 96

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCONI RIBEIRO FURTADO JUNIOR

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: manhã

INTRODUÇÃO AO GERENCIAMENTO DA MANUTENÇÃO - APLICAÇÃO DO FMEA DE PROCESSOS

Conteúdo: Introdução aos conceitos básicos dos métodos de manutenção: corretiva não planejada, preventiva e preditiva. Elaboração do inventário para manutenção; aplicação de ferramentas da qualidade e elaboração do FMEA para definir o Plano de Manutenção.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, experiência na rotina de conserto de máquinas e equipamentos.

Número do curso: 112

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PAULO CEZAR BUCHNER

Turma 1: 40 vagas

Sexta 24/07: manhã

PLANTABILIDADE E REGULAGEM DE SEMEADORAS-ADUBADORAS

Conteúdo: Principais conceitos sobre plantabilidade. Fatores que afetam a qualidade do plantio. Formas de avaliar a plantabilidade. Tipos de máquinas utilizadas. Mecanismos dosadores de fertilizantes e de sementes. Mecanismos de abertura e fechamento de sulco. Regulagem da máquina.

Pré-requisito: Ensino médio completo.

Número do curso: 105

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCONI RIBEIRO FURTADO JUNIOR

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

MEDICINA VETERINÁRIA**ACIDENTES COM ANIMAIS PEÇONHENTOS - PREVENÇÃO E CONDUTA NO MEIO RURAL**

Conteúdo: Identificação de animais peçonhentos no meio rural e riscos para cães, gatos, bovinos, equinos, suínos e humanos. Sinais clínicos por espécie, medidas de prevenção, manejo do ambiente e conduta imediata em acidentes até o atendimento especializado.

Número do curso: 144

Carga horária: 6 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

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: 148

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ DOMINGOS GUIMARÃES

Turma 1: 50 vagas

Segunda 20/07: tarde

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: 221

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: RAFAELA ASSIS MACHADO

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: manhã

BOAS PRÁTICAS HOSPITALARES PARA CÃES E GATOS

Conteúdo: Introdução e Organização da Rotina Hospitalar; Biossegurança na Prática; Manejo e Contenção Humanizada; Monitoramento do Paciente Internado; Administração de Medicamentos e Fluidoterapia; Cuidados com Acessos e Suporte ao Paciente; Bem-estar, Dor e Recuperação; Comunicação e Segurança do Paciente.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 150

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: EMILY CORRENA CARLO REIS

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

Turma 2: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

CÃES E GATOS LIVRES DE PARASITAS: SAÚDE E PROTEÇÃO NO AMBIENTE RURAL

Conteúdo: Introdução ao manejo parasitário; Carrapatos - biologia, doença e controle; Pulgas - infestação e impacto clínico. Verminoses no ambiente rural; Zoonoses parasitárias; Manejo integrado de parasitas; Abordagem clínica e extensão rural; Estudo de casos e discussão.

Número do curso: 151

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Segunda 20/07: manhã

CÃES E GATOS NA PROPRIEDADE RURAL: MANEJO, SAÚDE E BEM-ESTAR DOS ANIMAIS DE TRABALHO

Conteúdo: Manejo de cães e gatos na propriedade rural, abordando função (lida, guarda e controle de pragas), vacinação, vermifugação, controle de parasitas, nutrição, bem-estar, reprodução e prevenção de doenças. Reconhecimento de sinais clínicos e orientação para tomada de decisão no campo.

Número do curso: 152

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Terça 21/07: manhã

DA PROPRIEDADE À BIODIVERSIDADE: COMO ALIAR A PRODUÇÃO RURAL À CONSERVAÇÃO DE FAUNA

Conteúdo: Produção rural sustentável, legislação ambiental aplicada e papel da fauna no equilíbrio ecológico. Desafios do produtor e estratégias práticas para conciliar conservação, reduzir impactos e gerar valor econômico na propriedade.

Número do curso: 158

Carga horária: 8 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 100 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

DESMISTIFICANDO A ANESTESIA NO ANIMAL IDOSO

Conteúdo: Introdução, definindo o paciente idoso, mitos da anestesia, risco anestésico, doenças mais comuns no paciente idoso, avaliação pré-anestésica, anestesia moderna, cuidados no paciente idoso, como escolher o protocolo, pós-operatório, quando não operar, papel do tutor e tratamento paliativo.

Número do curso: 159

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Terça 21/07: tarde

DO ACASALAMENTO AO DESMAME: GUIA DO CRIADOR DE CADELAS

Conteúdo: Planejamento reprodutivo em cães, incluindo controle de acasalamentos e inseminação artificial. Manejo da fêmea gestante, parto e cuidados no pós-parto com mãe e filhotes. Nutrição de reprodutores e controle sanitário no canil.

Número do curso: 160

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Sexta 24/07: tarde

DO DESCONFORTO À EMERGÊNCIA: IDENTIFIQUE A DOR E ALTERAÇÕES CARDIORRESPIRATÓRIAS EM CÃES E GATOS

Conteúdo: Por quê reconhecer sinais clínicos importa? Reconhecimento da dor em cães e gatos; Noções básicas do sistema cardiorrespiratório; Identificando alterações respiratórias; Cianose e sinais graves; Sinais de doenças cardíacas em cães e gatos; Tomada de decisão - quando agir?

Número do curso: 161

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Quarta 22/07: tarde

DO NASCIMENTO ÀS PRIMEIRAS 24 HORAS: MANEJO PRÁTICO PARA UM POTRO SAUDÁVEL

Conteúdo: Cuidados essenciais nas primeiras 24 horas de vida do potro. Serão abordadas condutas para favorecer um início de vida saudável e entender o momento adequado de acionar o médico veterinário. O curso não abordará tratamentos veterinários.

Número do curso: 162

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: RAFFAELLA BERTONI CAVALCANTI TEIXEIRA SANTOS

Turma 1: 22 vagas

Quinta 23/07: manhã

DOENÇAS DO CAMPO QUE ATINGEM CÃES E GATOS: COMO PREVENIR E RECONHECER OS PRINCIPAIS SINAIS

Conteúdo: Principais doenças do ambiente rural em cães e gatos (raiva, leptospirose, brucelose, botulismo). Formas de transmissão, sinais clínicos iniciais, medidas de prevenção, vacinação e manejo sanitário. Identificação de riscos na propriedade e orientação sobre quando buscar atendimento veterinário.

Número do curso: 163

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Quarta 22/07: manhã

ENDOCRINOPATIAS ALÉM DO DIAGNÓSTICO: HIPOADRENOCORTICISMO, HIPERADRENOCORTICISMO E HIPERTIREOIDISMO

Conteúdo: Fisiopatologia do hipoadrenocorticism, hiperadrenocorticism e hipertireoidismo felino; reconhecer sinais clínicos e alterações laboratoriais; discutir métodos diagnósticos; estabelecer protocolos terapêuticos; identificar e manejar complicações associadas.

Pré-requisito: Estudantes de Medicina Veterinária a partir do 5º período ou médicos veterinários graduados.

Número do curso: 165

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LISSANDRO GONÇALVES CONCEIÇÃO

Turma 1: 40 vagas

Quarta 22/07: manhã

IMPRESSÃO 3D NO CAMPO: INOVAÇÃO APLICADA À MEDICINA VETERINÁRIA E À PRODUÇÃO RURAL

Conteúdo: Aplicações da impressão 3D na medicina veterinária e no meio rural: modelos anatômicos, planejamento cirúrgico, próteses, órteses e dispositivos. Uso na propriedade para soluções práticas, redução de custos e inovação no campo.

Número do curso: 168

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 45 vagas

Quinta 23/07: tarde

MEDICINA VETERINÁRIA DE RÉPTEIS: MANEJO, CLÍNICA E DESAFIOS NA PRÁTICA

Conteúdo: Manejo, contenção e particularidades fisiológicas de répteis. Abordagem clínica, principais afecções, diagnóstico e terapêutica. Noções de anestesia, cirurgia, nutrição e cuidados em cativeiro e reabilitação.

Número do curso: 173

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Segunda 20/07: tarde

MÉTODOS DE COLETA DE AMOSTRAS CITOLÓGICAS EM MEDICINA VETERINÁRIA

Conteúdo: Métodos de coletas esfoliativas, coletas por punções, coletas por raspado de pele, coletas por suabes e impressões, preparo de lâminas, técnicas de colorações rápidas.

Número do curso: 174

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ROSYANE SOUZA CRUZEIRO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

MONITORAMENTO DE PRIMATAS E RELAÇÃO PRIMATAS X HUMANOS

Conteúdo: Identificação de Primatas da mata atlântica; Ferramentas e métodos de monitoramento de primatas; Relação de primatas e humanos; Zoonoses.

Número do curso: 175

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

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

Conteúdo: Contenção de animais, usando apenas técnicas de uso de cordas e os diversos tipos de nós.

Número do curso: 176

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: tarde

POR QUE MEU CACHORRO MANCA? PRINCIPAIS CAUSAS ORTOPÉDICAS

Conteúdo: Entendendo a anatomia do cão; Principais alterações articulares; Principais alterações traumáticas; O que fazer frente a essas causas; Quando é emergência.

Número do curso: 177

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Sexta 24/07: tarde

PREPARAÇÃO DE LÂMINAS PARA MICROSCOPIA E OBSERVAÇÃO DE CÉLULAS

Conteúdo: Realizar fixação, clivagem, processamento histológico, inclusão em parafina, microtomia, coloração de tecidos e observação microscópica, reconhecer estruturas celulares e fundamentos técnicos do preparo de lâminas para microscopia convencional.

Número do curso: 179

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: BARTOLOMEU BENEDITO NEVES DOS SANTOS

Turma 1: 10 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

PRIMEIROS SOCORROS EM CÃES E GATOS NO MEIO RURAL: O QUE FAZER ATÉ O VETERINÁRIO CHEGAR

Conteúdo: Atendimento inicial a emergências em cães e gatos no meio rural: contenção segura, avaliação básica, controle de hemorragias, ferimentos, intoxicações, picadas, trauma e convulsões. Condutas imediatas, transporte adequado e quando buscar atendimento veterinário.

Número do curso: 180

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 40 vagas

Sexta 24/07: manhã

PRINCÍPIOS BÁSICOS DE CIRURGIA E ENDOSCOPIA EM SERPENTES

Conteúdo: Anatomia topográfica, contenção e fisiologia de serpentes aplicadas à clínica. Indicações e acessos cirúrgicos, uso de endoscopia digestiva e respiratória, principais complicações e estratégias de prevenção, além de cuidados pós-operatórios e monitoramento.

Número do curso: 185

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FABIANA AZEVEDO VOORWALD

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

PRODUÇÃO *IN VITRO* DE EMBRIÕES BOVINOS (PIVE)

Conteúdo: Abordar conceitos de biotecnologias reprodutivas; definir PIVE e suas etapas; descrever coleta e seleção de oócitos; explicar maturação, fertilização e cultivo embrionário; apresentar vantagens, limitações e aplicações na bovinocultura e seleção de receptoras.

Número do curso: 186

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ DOMINGOS GUIMARÃES

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: manhã

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; Anatomia e Fisiologia da fêmea Equina; Critérios utilizados na seleção de éguas receptoras; Hormonioterapia, sincronia doadora/receptora e terapêutica; Controle sanitário e manejo de éguas inseridas em programas de TE; Pontos críticos para maximização do uso de receptoras.

Número do curso: 187

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JOSÉ DOMINGOS GUIMARÃES

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

TÉCNICA DE NECROPSIA COSMÉTICA EM MEDICINA VETERINÁRIA

Conteúdo: Focar no aprimoramento técnico do exame post-mortem, garantir diagnóstico da causa da morte; Preservar a aparência externa do animal; Abordar humanização, respeito ao cadáver e considerações éticas; Laudar e termos de autorização; Executar na prática e reconstituir esteticamente o cadáver do animal.

Número do curso: 188

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ROSYANE SOUZA CRUZEIRO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 23/07: manhã

UTILIZAÇÃO DO MEL PARA MANEJO DE FERIDAS EM ANIMAIS DOMÉSTICOS

Conteúdo: Oferecer informações técnicas de relevância médica, indicações, limitações, efeitos clínicos, cuidados médicos, interações medicamentosas, sobre o uso terapêutico do mel em feridas diversas em animais domésticos, com especial aplicação em cães e gatos.

Pré-requisito: Alunos de medicina veterinária

Número do curso: 190

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: LISSANDRO GONÇALVES CONCEIÇÃO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: tarde

VIAS DE ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS EM GRANDES ANIMAIS

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

Número do curso: 192

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARCEL FERREIRA BASTOS AVANZA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

MEDICINA, NUTRIÇÃO, SAÚDE E BEM ESTAR**A COLHEITA DO BEM-ESTAR: CULTIVANDO UMA VIDA MELHOR (IMA)**

Conteúdo: Semear a resiliência, regar a esperança e colher uma vida com mais propósito e sentido, mesmo diante dos desafios. Colher ferramentas para gerenciar o estresse, fortalecer a mente, encontrar satisfação e desenvolver uma visão mais positiva sobre o futuro e o seu trabalho.

Número do curso: 353

Carga horária: 8 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARIA JOSÉ NOVAES FIRMO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

ÁFRICA À MESA: OFICINA DE CULINÁRIA AFRICANA, COM SABORES TRANSATLÂNTICOS

Conteúdo: Discutir os significados culturais e históricos dos alimentos e das preparações africanas tradicionais e sua relação com a soberania alimentar e a segurança alimentar e nutricional. Preparar receitas típicas aplicando técnicas culinárias tradicionais africanas a ingredientes locais.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 198

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO

Turma 1: 18 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

CUIDADOS COM O LAR

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

Número do curso: 56

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARIANA HERMSDORFF E PRATA

Turma 1: 25 vagas

Sexta 24/07: tarde

DO CULTIVO AO PRATO: PLANTAS, SABERES E SABORES

Conteúdo: Abordar as técnicas de cultivo agroecológico de ervas, especiarias e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC); Explorar as propriedades nutricionais e o uso culinário; Promover exploração sensorial com o preparo de uma receita culinária.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 199

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e 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: 87

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: FERNANDA MARIA COUTINHO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

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: 88

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: FERNANDA MARIA COUTINHO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: tarde

INTELIGÊNCIA EMOCIONAL (SENAE 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: 380

Carga horária: 16 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CLEISE APARECIDA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã

PEQUENAS MUDANÇAS, GRANDES IMPACTOS: ESTRATÉGIAS NO AUTISMO

Conteúdo: Conceituar o TEA e estratégias de atendimento. Apresentar o método do LEP; Demonstrar formas de comunicação direta; Discutir reforçadores, regras e combinados; Orientar a organização do espaço; Confeccionar materiais estruturados; Capacitar para adaptação do método em diversos contextos.

Número do curso: 92

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CLÁUDIA ELIZA PATROCÍNIO DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: tarde

PRIMEIROS SOCORROS

Conteúdo: Aprender como realizar os primeiros socorros à vítimas em situação de: parada cardiorrespiratória, obstrução de vias aéreas por corpo estranho, desmaio, crise convulsiva e hemorragia.

Número do curso: 143

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FLÁVIA BATISTA BARBOSA DE SA

Turma 1: 15 vagas

Sexta 24/07: manhã

QUAL A MELHOR PAINELA PARA COZINHAR? A CIÊNCIA RESPONDE!

Conteúdo: Composição química dos diferentes materiais de painelas (alumínio, ferro, aço inox, teflon, cerâmica, vidro e pedra-sabão). Legislação brasileira; Impacto da temperatura; Tempo de cocção e acidez dos alimentos; Práticas para minimizar a contaminação alimentar.

Número do curso: 201

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LUIZA CARLA VIDIGAL CASTRO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

RADIESTESIA

Conteúdo: O que é Radiestesia; Como aplicar a Radiestesia em casa e no campo; Principais Instrumentos Radiestésicos; Como fabricar e usar as varetas Dual Road de Radiestesia; Placas de Radiestesia; Como utilizar as placas de Radiestesia; Dicas práticas para equilibrar ambientes: casa, no campo e no trabalho.

Número do curso: 89

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: FERNANDA MARIA COUTINHO DE ANDRADE

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã

SAÚDE EMOCIONAL E AUTOUIDADO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Saúde emocional; promover a saúde; emoções; lidar com estresse; saúde emocional em tempos de crise; pressão social e ser autêntico; transtornos; sinais e sintomas de transtorno mental; rede de apoio; autocuidados; praticar os setes pilares do autocuidado; agir com autocuidado.

Número do curso: 403

Carga horária: 15 teóricas; 5 práticas

Coordenação: CLEISE APARECIDA DE SOUSA

Turma 1: 12 vagas

Quarta 22/07: tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

Sexta 24/07: manhã e tarde

TAI CHI - MOVIMENTO, RESPIRAÇÃO E BEM-ESTAR

Conteúdo: Apresentar o Tai Chi e o Qi Gong como práticas de movimento e respiração para reduzir o estresse, aliviar tensões e aumentar o bem-estar; vivenciar exercícios suaves que melhoram o equilíbrio, o foco e a disposição no dia a dia.

Número do curso: 13

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: ROBERTO TURBAY DE MELLO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

MÍDIAS SOCIAIS

IDENTIDADE VISUAL PARA PROJETOS ACADÊMICOS NAS REDES SOCIAIS (UTILIZANDO O CANVA)

Conteúdo: Capacitar os participantes a produzir materiais visuais que qualifiquem a divulgação científica e ampliem a visibilidade de projetos acadêmicos nas redes sociais. Compreender conceitos fundamentais de design gráfico e sua relevância para a comunicação científica e acadêmica; Dominar ferramentas básicas do Canva para criação, edição e padronização de material gráfico voltado à divulgação acadêmica; Capacitar os participantes à criação de um mini kit de identidade visual (paleta, tipografia, elementos e templates) para uso em projetos acadêmicos. Entender como as escolhas visuais influenciam o engajamento e a clareza da comunicação nas redes sociais.

Número do curso: 75

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: KARLA MARIA DAMIANO TEIXEIRA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: manhã e tarde

IMPRESSÃO 3D: SOLUÇÕES PARA O DIA A DIA

Conteúdo: Apresentar os conceitos básicos de manufatura aditiva e impressão 3D. Discutir os principais aspectos do processo impressão 3D. Apresentar exemplos de peças impressas. Demonstrar o processo completo de fabricação, desde a modelagem em CAD, fatiamento até a etapa de impressão.

Número do curso: 111

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: GEICE PAULA VILLIBOR

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

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.

Número do curso: 58

Carga horária: 1 teórica; 7 práticas

Coordenação: DOUGLAS LOPES DE SOUZA

Turma 1: 15 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

MUSEUS E ESPAÇOS DE CIÊNCIAS

CIRCUITO DE MUSEUS - HORTO BOTÂNICO E HERBÁRIO VIC

Conteúdo: Realizar visita guiada ao Horto Botânico, com a observação de diversas espécies de plantas e suas características e importância; participar de oficina de coleta de plantas e montagem de exsicatas mediada pelo Herbário VIC.

Número do curso: 70

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JEFERSON NUNES FREGONEZI

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: tarde

CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DA BIOLOGIA E MUSEU DE ZOOLOGIA

Conteúdo: Realizar trilha guiada na Mata da Biologia, promovendo a observação da biodiversidade local; participar de atividade educativa mediada pelo Museu de Zoologia; indispensável utilizar roupas e calçados confortáveis e levar garrafa de água.

Número do curso: 66

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JEFERSON NUNES FREGONEZI

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: manhã

CIRCUITO DE MUSEUS - MATA DO PARAÍSO E MUSEU DE ENTOMOLOGIA

Conteúdo: Realizar trilha guiada na Mata do Paraíso, promovendo a observação da biodiversidade local; participar de atividade educativa mediada pelo Museu de Entomologia; observar e identificar insetos da coleção entomológica.

Pré-requisito: Indispensável utilizar roupas e calçados confortáveis e levar garrafa de água.

Número do curso: 67

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JEFERSON NUNES FREGONEZI

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: manhã

CIRCUITO DE MUSEUS - PARQUE INTERATIVO DE BOTÂNICA E CAMINHADA DO MUSEU HISTÓRICO E PINACOTECA

Conteúdo: Realizar visita guiada ao Parque Interativo de Botânica; participar de caminhada histórica mediada pela equipe do Museu Histórico e Pinacoteca.

Pré-requisito: Indispensável utilizar roupas e calçados confortáveis e levar garrafa de água.

Número do curso: 68

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JEFERSON NUNES FREGONEZI

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: tarde

CIRCUITO DE MUSEUS - SALA MENDELEEV E MUSEU DE CIÊNCIA DA TERRA

Conteúdo: Realizar visita guiada à Sala Mendeleev; conhecer a Tabela Periódica Gigante e a tabelinha, contendo amostras representativas dos elementos químicos; realizar experimentos em laboratório; participar de oficina de tinta de solos mediada pelo Museu de Ciências da Terra Alex Doroffef.

Número do curso: 69

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: JEFERSON NUNES FREGONEZI

Turma 1: 25 vagas

Quinta 23/07: manhã

GEOPÓÉTICA: 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; considerações finais.

Número do curso: 286

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUELIS APARECIDO DE SOUZA

Turma 1: 10 vagas

Terça 21/07: tarde

Turma 2: 10 vagas

Quarta 22/07: 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: 223

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ANTÔNIO DE SOUSA BRITO NETO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

criação de cabras leiteiras

Conteúdo: Manejo de cria e recria; Manejo reprodutivo, da gestação e da lactação; Manejo sanitário.

Número do curso: 231

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: CRISTINA MATTOS VELOSO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

PRINCIPAIS DOENÇAS NA OVINO E NA CAPRINOCULTURA

Conteúdo: O curso aborda as doenças parasitárias, bacterianas e virais que desafiam a ovinocaprinocultura nacional, transmitindo ao espectador uma compreensão clara de como identificá-las e a implementação de manejos preventivos, transformando o cuidado sanitário em lucratividade e bem-estar animal.

Número do curso: 183

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: ERNANI PAULINO DO LAGO

Turma 1: 40 vagas

Segunda 20/07: tarde

PRODUÇÃO DE OVINOS

Conteúdo: Demonstrar os principais aspectos do manejo alimentar, reprodutivo e sanitário de ovinos.

Número do curso: 270

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: 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: 279

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: KARINA COSTA BUSATO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: tarde

PLANTAS MEDICINAIS

A ARTE DO CHÁ JAPONÊS: DO RITUAL AO MERCADO GLOBAL (IMA)

Conteúdo: Abordar a história do chá no Japão e sua filosofia ligada ao Ikigai; analisar as estatísticas de produção e as principais regiões produtoras; principais produtos e categorias; dicas de preparos de chás; sugestão de harmonização.

Número do curso: 352

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PAULA BATISTA BRAGA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

BIOPRODUTOS A PARTIR DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PLANTAS AROMÁTICAS

Conteúdo: Definição e caracterização de óleos essenciais; propriedades dos óleos essenciais e suas formulações; incorporação de óleos essenciais em formulações; preparo de formulações cosméticas ou de aromatizadores de ambientes com óleos essenciais.

Número do curso: 72

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: DANIELLE CRISTINE MOTA FERREIRA

Turma 1: 10 vagas

Quarta 22/07: manhã

ERVA-MATE: TRADIÇÃO, PROCESSAMENTO E INOVAÇÃO (IMA)

Conteúdo: Contexto histórico e evolução cultural da erva-mate; sistemas de produção e manejo sustentável; etapas técnicas de processamento; estatística e panorama do mercado nacional; novas tendências e inovação em produtos; técnicas de preparo e análise sensorial.

Número do curso: 357

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: PAULA BATISTA BRAGA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: manhã

PLANTAS MEDICINAIS

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

Número do curso: 45

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: MAIRA CHRISTINA MARQUES FONSECA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: manhã e tarde

PLANTAS QUE CURAM: DOS SABERES TRADICIONAIS AO USO FARMACÊUTICO

Conteúdo: Apresentar histórico do uso de plantas medicinais; introduzir metabólitos secundários (alcalóides, terpenóides, fenólicos); explicar funções ecológicas e relação com atividades terapêuticas; abordar prospecção e análise; demonstrar aplicação no desenvolvimento de fitoterápicos e fármacos.

Número do curso: 203

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: SÉRGIO ANTÔNIO FERNANDES

Turma 1: 50 vagas

Segunda 20/07: manhã

Turma 2: 50 vagas

Quarta 22/07: tarde

REDE AROMAS: PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA DE ÓLEOS ESSENCIAIS

Conteúdo: Apresentação da Associação de Produtoras Agroecológicas de Óleos Essenciais Rede Aromas; Cultivo e Produção Agroecológica de OE; Métodos de destilação; Análise de Qualidade de OE; Mercado de OE; Visita à Sítio com Cultivo Agroflorestal de Plantas Aromáticas; Experiência Prática de Destilação.

Número do curso: 73

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOÃO PAULO VIANA LEITE

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

PLANTIO E MANEJO FLORESTAL

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: 343

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: WÂNIA DOS SANTOS NEVES

Turma 1: 40 vagas

Quinta 23/07: 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: 116

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LAUSANNE SORAYA DE ALMEIDA

Turma 1: 15 vagas

Quarta 22/07: manhã

Turma 2: 15 vagas

Quinta 23/07: tarde

SISTEMA SILVIPASTORIL NA PRÁTICA: MAIS PRODUTIVIDADE COM ÁRVORE, PASTO E BOI

Conteúdo: Compreender benefícios do sistema silvipastoril, planejar implantação, manejar fertilidade, formar pastagens, ajustar pastejo e lotação, manejar componente florestal, integrar árvore-pasto-animal, controlar daninhas, pragas e doenças, avaliar viabilidade econômica, evitar erros e decidir em campo

Número do curso: 124

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ARTHUR ARAUJO SILVA

Turma 1: 30 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Turma 2: 30 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

TRATAMENTO DE MADEIRA DE EUCALIPTO EM USINA DE AUTOCLAVE

Conteúdo: Histórico das usinas de preservação de madeiras; Licenças necessárias para funcionamento da UPM; Planejamento de uma Usina de Tratamento; Detalhes técnicos da auto-clave; Controle de qualidade de uma UPM; Produtos e mercados de madeira tratada; CCA.

Número do curso: 125

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: VINÍCIUS RESENDE DE CASTRO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã

POLÍTICAS PÚBLICAS

A COMPREENSÃO DE SI E DA SOCIEDADE

Conteúdo: Problematizar a questão das dimensões instituinte e instituído para a compreensão de si e da sociedade que em que está inserido, discutindo as significações sociais, o infrapoder, as instituições, a política e a história.

Número do curso: 82

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARILENE DE MELO VIEIRA

Turma 1: 25 vagas

Sexta 24/07: manhã

ENVELHECER COM QUALIDADE NO MEIO RURAL: PLANEJAMENTO, SAÚDE E BEM-ESTAR

Conteúdo: Compreender o processo de envelhecimento, identificar desafios do envelhecimento no meio rural, discutir estratégias para o envelhecimento ativo e saudável, refletir sobre o planejamento de vida e financeiro da terceira idade, conhecer direitos da pessoa idosa e políticas públicas disponíveis.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 365

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: JOSIELI MORIS GOMES CALDERANO

Turma 1: 30 vagas

Terça 21/07: tarde

REFERENCIAIS DE ANÁLISE DE POLÍTICAS PÚBLICAS - UM ENSAIO MULTIDISCIPLINAR

Conteúdo: Importância dos estudos das PP - relevância histórica. Abordagens teórico-metodológicas: Materialismo Histórico-Dialético e Pós-estruturalismo; Modelo Framework (Klaus Frey); Ciclo de Políticas (Stephen Ball); Sociologia Política (Thomas Popkewitz); Análise Decolonial. A multidisciplinaridade.

Número do curso: 90

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARIA DAS GRAÇAS SOARES FLORESTA

Turma 1: 30 vagas

Sexta 24/07: tarde

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

A SUSTENTABILIDADE OCUPANDO ESPAÇOS NAS ESCOLAS

Conteúdo: Práticas de ações pedagógicas lúdicas e diferenciadas, fora da sala de aula; instigar educadores, enquanto sujeitos corresponsáveis, para atender à diversidade de demandas ambientais, em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS's).

Pré-requisito: Mais indicados para Professores e ou Técnicos de Escolas Públicas e ou Privadas da Educação Básica; IFET's e afins.

Número do curso: 12

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ÁTIMA CLEMENTE ALVES ZUANON

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

Turma 2: 30 vagas

Sexta 24/07: manhã e tarde

APRENDER COM AS PERGUNTAS: PRÁTICAS INSPIRADAS NA UNIVERSIDADE DAS CRIANÇAS

Conteúdo: Compreender os princípios da Universidade das Crianças; refletir sobre a pedagogia da pergunta; experimentar a construção de perguntas investigativas; vivenciar práticas de mediação dialógica; elaborar propostas educativas baseadas na curiosidade e na escuta.

Número do curso: 84

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: RITA MÁRCIA ANDRADE VAZ DE MELLO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

DA ESCRITA COTIDIANA À PRODUÇÃO CIENTÍFICA: FUNDAMENTOS DA REDAÇÃO ACADÊMICA

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: 85

Carga horária: 3 teóricas; 1 prática

Coordenação: MAÍSA APARECIDA DE OLIVEIRA

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: tarde

DESENHO E ILUSTRAÇÃO CIENTÍFICA EM GRAFITE I - TÉCNICAS E APLICAÇÕES PARA AS CIÊNCIAS E A ARTE

Conteúdo: Compreender a importância da ilustração na ciência; Conhecer os diferentes tipos de materiais como por exemplo papéis de arroz e de bambú, lápis grafite, grafite em pó, borrachas, esfuminhos e outros materiais; Dominar e Aplicar adequadamente a escala monocromática, luz e sombra para criar volumes; Executar diferentes formas de esboço e técnicas de texturização e aplicação de grafite; Desenvolver autonomia em projetos individuais.

Número do curso: 1

Carga horária: 2 teóricas; 10 práticas

Coordenação: EDUARDO FRANÇA CASTRO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

Terça 21/07: manhã

Quarta 22/07: manhã

FENOMENOLOGIA DO ESPAÇO VIRTUAL: ARQUITETURA E URBANISMO E SUA PERCEPÇÃO EM JOGOS

Conteúdo: Análise da arquitetura e do urbanismo como elementos fundamentais na imersão e narrativa de jogos digitais. Estudo da espacialidade na evocação de sensações e o papel da Realidade Virtual na transformação da percepção espacial, discutindo novas fronteiras para a atuação profissional no setor.

Pré-requisito: Habilidades básicas com computador

Número do curso: 57

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO DA ROCHA SANTOS

Turma 1: 10 vagas

Sexta 24/07: manhã

MINICURSO DE XADREZ

Conteúdo: Conhecer a origem e importância do xadrez; identificar o tabuleiro; reconhecer peças e posição inicial; compreender objetivo (xeque e mate); aprender movimentos e capturas; reconhecer valor das peças; entender regras especiais, empates, aberturas e táticas básicas. Aplicação dos conceitos.

Número do curso: 141

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CRISTIANE BOTELHO VALADARES

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: 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: 366

Carga horária: 20 teóricas; 12 práticas

Coordenação: LUCIANE REIS SALES

Turma 1: 12 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã e tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

APROVEITAMENTO INTEGRAL DA BANANA: PRODUÇÃO DE DOCE COM A POLPA E BRIGADEIRO COM A CASCA

Conteúdo: Apresentar conceitos e técnicas de aproveitamento integral da banana; abordar a produção de doce em massa com a polpa, a elaboração de brigadeiro com a casca e os requisitos de qualidade e segurança alimentar.

Número do curso: 209

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERICA NASCIF RUFINO VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

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: 368

Carga horária: 8 teóricas; 8 práticas

Coordenação: PEDRO DE LIMA PINTO

Turma 1: 12 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Turma 2: 12 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

Quinta 23/07: 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: 369
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: PEDRO DE LIMA PINTO

Turma 1: 10 vagas
Sexta 24/07: manhã
Turma 2: 10 vagas
Sexta 24/07: tarde

BEBIDAS À BASE DE CAFÉ

Conteúdo: Introdução sobre tipos e qualidade do café; Preparo do café forte para receitas; Fluxograma de preparação de bebidas a base de café.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 210
Carga horária: 1 teórica; 3 práticas
Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas
Terça 21/07: tarde

CHURRASCO NA PRÁTICA: CARNE, FOGO E TÉCNICA

Conteúdo: Fundamentos do Churrasco; Conhecendo as Carnes; Preparação da Carne; Controle do Fogo; Técnicas de Preparo; Acompanhamentos; Experiência do Churrasco; Erros Comuns e Dicas de Profissional.

Pré-requisito: O curso terá início às 13:00 horas devido planejamento de abate.

Número do curso: 225
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MÁRIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas
Quinta 23/07: tarde

CLASSIFICAÇÃO E TIPIIFICAÇÃO DE CARCAÇAS BOVINAS

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

Número do curso: 226
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: MÁRIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas
Terça 21/07: manhã

DEGUSTAÇÃO COMENTADA DE CAFÉS ESPECIAIS (SENAR MINAS)

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

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 373
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 10 vagas
Quinta 23/07: 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: 374

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MAURO MANSUR FURTADO

Turma 1: 10 vagas

Quarta 22/07: 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: 375

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: LUCIANE REIS SALES

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: noite

DERIVADOS DO TOMATE (SENAR MINAS)

Conteúdo: Produção de polpa, molho de pimenta, ketchup, extrato e molho pronto de tomate. Inclui seleção de matérias-primas, higienização com solução clorada, pesagem padronizada, preparo, cocção, concentração, pasteurização, envase, tratamento térmico e rotulagem, seguindo boas práticas artesanais.

Número do curso: 377

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ROSANA MÁRCIA FIUZA SOARES

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

DESOSSA E CORTE ESPECIAIS DA CARÇA BOVINA

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

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 236

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MÁRIO LUIZ CHIZZOTTI

Turma 1: 15 vagas

Quarta 22/07: manhã

ELABORAÇÃO DE GELEIA ARTESANAL DE CEBOLA ROXA: FUNDAMENTOS E PRÁTICAS TECNOLÓGICAS

Conteúdo: Conhecer o processamento de geleias de frutas; identificar classificações comerciais e legais; compreender as proporções dos ingredientes; reconhecer características de qualidade; e aplicar critérios tecnológicos na elaboração de geleias.

Número do curso: 211

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERICA NASCIF RUFINO VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: tarde

FABRICAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL

Conteúdo: Introdução; Legislação sobre queijo minas frescal; Noções de boas práticas de fabricação; Tecnologia da fabricação do queijo minas frescal; Fluxograma básico de fabricação do queijo minas frescal; Principais problemas tecnológicos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, Alfabetizado

Número do curso: 212

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: manhã

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: 379

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Segunda 20/07: tarde

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: 381

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 12 vagas

Sexta 24/07: manhã

Turma 2: 12 vagas

Sexta 24/07: 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: 384

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 8 vagas

Quinta 23/07: manhã

Turma 2: 8 vagas

Quinta 23/07: tarde

KOMBUCHA: DO CHÁ AO PRODUTO FINAL

Conteúdo: Apresentar equipe e participantes; Apresentar os conceitos básicos sobre fermentação; Caracterizar microbiologicamente a bebida; Produzir kombucha natural e saborizada; Carbonatar a bebida; Degustar kombuchas de diferentes sabores.

Número do curso: 194

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JOSÉ GUILHERME PRADO MARTIN

Turma 1: 25 vagas

Quarta 22/07: tarde

MATURAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS (SENAZ 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: 385

Carga horária: 12 teóricas; 12 práticas

Coordenação: MAURO MANSUR FURTADO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã e tarde

OFICINA DE HABILIDADE CULINÁRIA E GASTRONOMIA: COMPONENTES AROMÁTICOS, FUNDOS E RISOTOS

Conteúdo: Conhecer sobre os componentes aromáticos utilizados na gastronomia; Preparar fundos; Preparar Risotos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, Não possuir intolerância à lactose e não ser vegano.

Número do curso: 200

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MIRELLA LIMA BINOTI

Turma 1: 12 vagas

Quinta 23/07: 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 (APPCC); Estudo de caso; Prática de simulação de explosão causada por pó em suspensão; Visita técnica a unidade de armazenamento de grãos.

Número do curso: 106

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: MARCUS VINÍCIUS DE ASSIS SILVA

Turma 1: 20 vagas

Sexta 24/07: 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: 386

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 21/07: 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; Fluxograma básico de fabricação de doce de leite pastoso; Fluxograma de fabricação de doce de leite pastoso; Principais problemas tecnológicos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, vestimenta necessária: Jaleco, calça e botas (todas na cor branca), além de máscara e touca descartáveis.

Número do curso: 213

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JUNIOR

Turma 1: 15 vagas

Segunda 20/07: tarde

PROCESSAMENTO DE GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA: ASPECTOS TECNOLÓGICOS E AGREGAÇÃO DE VALOR

Conteúdo: Apresentar conceitos de elaboração de geleias; analisar características nutricionais do abacaxi e da pimenta; desenvolver técnicas de produção e agregação de valor em produtos alimentícios.

Número do curso: 214

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ERICA NASCIF RUFINO VIEIRA

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

PROCESSAMENTO DE VEGETAIS E FABRICAÇÃO DE PICLES (EMATER-MG)

Conteúdo: Seleção das hortaliças e demais ingredientes; boas práticas de fabricação de produtos artesanais; valor nutricional; equipamentos utensílios necessários; preparo das embalagens; envase dos produtos; rotulagem; custo de produção; comercialização.

Número do curso: 319

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: LUCILENE PEREIRA DA SILVA

Turma 1: 12 vagas

Quinta 23/07: manhã

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

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

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 320

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: HUGO FLORES FERNANDES

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã e 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 EPI; higienização; organização do ambiente e ingredientes; preparo de produtos sem lactose; preparo de produtos sem glúten; preparo de produtos sem açúcares.

Número do curso: 387

Carga horária: 10 teóricas; 14 práticas

Coordenação: ROSANA MÁRCIA FIUZA SOARES

Turma 1: 12 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

Sexta 24/07: manhã e tarde

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: 321

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ELIZÂNGELA MARIA FERRAZ

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: manhã

PRODUÇÃO ARTESANAL DE MOLHOS E DERIVADOS: CHUTNEY DE MANGA, MOLHO PESTO E GELEIA DE GOIABA COM BACON

Conteúdo: Produção de chutney de manga, molho pesto e geleia de goiabada com bacon. Inclui seleção e identificação das matérias-primas, pesagem padronizada, higienização com solução clorada, preparo, cocção, branqueamento, mistura, concentração, envase, rotulagem e armazenamento conforme boas práticas.

Número do curso: 388

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ROSANA MÁRCIA FIUZA SOARES

Turma 1: 10 vagas

Terça 21/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 21/07: tarde

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: 389
Carga horária: 16 teóricas; 16 práticas
Coordenação: GABRIELLA SANTOS

Turma 1: 12 vagas
Terça 21/07: manhã e tarde
Quarta 22/07: manhã e tarde
Quinta 23/07: manhã e tarde
Sexta 24/07: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL: PILSEN E IPA (SENAR MINAS)

Conteúdo: Abertura e introdução à cultura cervejeira; fundamentos e estilos (Pilsen e IPA); matérias-primas; processo produtivo; controle de qualidade; boas práticas de fabricação; análise sensorial e identificação de defeitos; envase, armazenamento e noções de mercado.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 390
Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas
Coordenação: ARIEL MANSUR SIQUEIRA FURTADO

Turma 1: 10 vagas
Segunda 20/07: manhã e tarde
Terça 21/07: manhã e tarde
Quarta 22/07: manhã

PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL: STOUT E TRIGO (SENAR MINAS)

Conteúdo: Abertura e introdução à cultura cervejeira; fundamentos e estilos (Stout e Trigo); matérias-primas; processo produtivo; controle de qualidade; boas práticas de fabricação; análise sensorial e identificação de defeitos; envase, armazenamento e mercado.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 391
Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas
Coordenação: ARIEL MANSUR SIQUEIRA FURTADO

Turma 1: 10 vagas
Quarta 22/07: tarde
Quinta 23/07: manhã e tarde
Sexta 24/07: manhã e tarde

PRODUÇÃO DE CERVEJA COM DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Conteúdo: O curso vai abordar um breve histórico e as etapas de produção da cerveja, desde a moagem do malte até as etapas de fermentação e maturação da bebida, além de realizar uma degustação guiada com harmonização no final do curso com diferentes estilos de cerveja.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 204
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: ALEXANDRE FONTES PEREIRA

Turma 1: 30 vagas
Terça 21/07: tarde

PRODUÇÃO DE CONSERVAS DE PIMENTA (EMATER-MG)

Conteúdo: Boas práticas de fabricação em conservas de pimenta; 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: 323

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: DAYANA LADEIRA MACEDO PEREIRA

Turma 1: 12 vagas

Segunda 20/07: 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: 392

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas

Quinta 23/07: 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: 393

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 12 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

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

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

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 394

Carga horária: 6 teóricas; 6 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã

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: 395

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Sexta 24/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Sexta 24/07: tarde

PRODUÇÃO DE PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

Conteúdo: Apresentar equipe e participantes; Apresentar conceitos básicos sobre fermentação sourdough (natural); Discorrer sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos; Executar o procedimento para produção dos pães.

Número do curso: 196

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JOSÉ GUILHERME PRADO MARTIN

Turma 1: 25 vagas

Sexta 24/07: manhã

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: 396

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 12 vagas

Sexta 24/07: 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: 397

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas

Sexta 24/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Sexta 24/07: 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: 398

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Sexta 24/07: manhã

PRODUÇÃO DE QUEIJO PARMESÃO (SEMAR 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: 399

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALINE DA SILVA MACHADO CASTRO

Turma 1: 10 vagas

Quinta 23/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quinta 23/07: tarde

PRODUÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO E PEPPERONI (SEMAR 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; embalagem e armazenamento; custos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 400

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas

Quarta 22/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Quarta 22/07: tarde

PRODUÇÃO DE VINHOS, COMPOSTOS VOLÁTEIS E HARMONIZAÇÃO

Conteúdo: Histórico da produção de vinhos, etapas do processo de produção, a química do vinho e os compostos voláteis, além da correlação entre análise química e sensorial, no final vai ter a etapa de degustação e harmonização.

Número do curso: 205

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALEXANDRE FONTES PEREIRA

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

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: 328

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JUCÉIA APARECIDA LOPES LEITE

Turma 1: 15 vagas

Sexta 24/07: manhã

PRODUZINDO KIMCHI: DOS DORAMAS PARA SUA MESA

Conteúdo: Apresentar equipe e participantes; Apresentar os conceitos básicos de lacto-fermentação; Discorrer sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação de alimentos; Executar o procedimento para produção de kimchi; Degustar o produto elaborado.

Número do curso: 197

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JOSÉ GUILHERME PRADO MARTIN

Turma 1: 25 vagas

Terça 21/07: manhã

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: 401
Carga horária: 10 teóricas; 14 práticas
Coordenação: HIASMYNE SILVA DE MEDEIROS

Turma 1: 10 vagas
Segunda 20/07: manhã e tarde
Terça 21/07: manhã e tarde
Quarta 22/07: manhã e tarde

REDE ANIMA MINAS - SABERES E SABORES DE MINAS: 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, pão e bolo utilizando ora-pro-nóbis.

Número do curso: 215
Carga horária: 1 teórica; 3 práticas
Coordenação: MÁRCIA CRISTINA TEIXEIRA RIBEIRO VIDIGAL

Turma 1: 15 vagas
Terça 21/07: manhã

REDE ANIMA MINAS: DIVERSIFICAÇÃO NO PROCESSAMENTO DE SORVETES

Conteúdo: Abordagem teórica da tecnologia de produção de sorvetes e balanceamento de formulações à base leite (tradicional, sem adição de açúcar e zero lactose), por meio cálculos de mistura, além de produzir sorvetes seguindo as formulações desenvolvidas.

Número do curso: 216
Carga horária: 1 teórica; 3 práticas
Coordenação: ANA CLARISSA DOS SANTOS PIRES

Turma 1: 15 vagas
Segunda 20/07: manhã

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 carnes; higienização de mãos e antebraço; higienização do local e utensílios; desossa de frango aberto; produção do rocambole.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 402
Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas
Coordenação: HUDSSON COSTA JOVIANO AQUINO

Turma 1: 10 vagas
Quinta 23/07: manhã
Turma 2: 10 vagas
Quinta 23/07: tarde

TILÁPIA: A SUA VERSATILIDADE NA GASTRONOMIA - APRENDA A COZINHAR COM O CHEFE

Conteúdo: Fish and chips, preparo da gastronomia inglesa.

Número do curso: 283
Carga horária: 1 teórica; 3 práticas
Coordenação: RODRIGO FORTES DA SILVA

Turma 1: 20 vagas
Quinta 23/07: 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 equipamentos.

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos.

Número do curso: 404

Carga horária: 16 teóricas; 8 práticas

Coordenação: JOAQUIM INÁCIO SERTÓRIO NETO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã e tarde

VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS (EMATER-MG)

Conteúdo: Fundamentos e as práticas necessárias para a produção; manipulação; Processamento mínimo e embalagem de alimentos vegetais: como frutas, hortaliças e legumes, destinados à comercialização em mercados institucionais, feiras livres e estabelecimentos comerciais.

Número do curso: 333

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: JOSIANE KEILA VIANA GOMES SCHITINI

Turma 1: 12 vagas

Quinta 23/07: manhã e tarde

VERSATILIDADE DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS

Conteúdo: Tecnologia de processamento de massas alimentícias; funções dos ingredientes; diferentes tipos de massas; versatilidade de coloração; recheios e armazenamento (fresca, seca ou congelada).

Pré-requisito: Idade mínima de 18 anos, Saber ler e escrever

Número do curso: 217

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIA HERMÍNIA FERRARI FELISBERTO

Turma 1: 12 vagas

Quarta 22/07: tarde

Turma 2: 12 vagas

Quinta 23/07: tarde

PRODUÇÃO ARTESANAL E CONSERVAÇÃO DO VESTUÁRIO**CARPINTEIRO / BAMBU - MÓVEIS (SENAR MINAS)**

Conteúdo: Abertura e introdução ao uso do bambu; características e manejo da matéria-prima; ferramentas e segurança; técnicas de corte, tratamento e montagem; desenvolvimento de móveis; acabamento; controle de qualidade; boas práticas e noções de mercado.

Número do curso: 370

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: RENDERSON ALVES DA SILVA

Turma 1: 8 vagas

Segunda 20/07: manhã e tarde

Terça 21/07: manhã e tarde

Quarta 22/07: manhã

CARPINTEIRO / BAMBU - PEÇAS UTILITÁRIAS E DECORATIVAS (SENAR MINAS)

Conteúdo: Abertura e introdução ao bambu; características e manejo; ferramentas e segurança; técnicas de corte, tratamento e montagem; produção de peças utilitárias e decorativas; acabamento; controle de qualidade; boas práticas e noções de mercado.

Número do curso: 371

Carga horária: 12 teóricas; 8 práticas

Coordenação: RENDERSON ALVES DA SILVA

Turma 1: 8 vagas

Quarta 22/07: tarde

Quinta 23/07: manhã e tarde

Sexta 24/07: manhã e tarde

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

Conteúdo: Técnicas essenciais para confeccionar dois tipos de flores em cetim e aplicação prática em toalha.

Número do curso: 295

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: MARIA CRISTINA CUPERTINO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: tarde

DECUPAGEM EM MDF (EMATER-MG)

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

Número do curso: 298

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: KARINA LOPES CHEQUER BICALHO

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: manhã

Turma 2: 10 vagas

Terça 21/07: manhã

PONTO CRUZ PARA INICIANTES (EMATER-MG)

Conteúdo: Técnica de bordado manual em ponto cruz.

Número do curso: 318

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JOSIANE KEILA VIANA GOMES SCHITINI

Turma 1: 5 vagas

Segunda 20/07: manhã

SUINOCULTURA

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

Conteúdo: O curso pretende discutir e demonstrar o impacto prático da coleta adequada de material biológico dos suínos para as diferentes técnicas de exames laboratoriais, bem como, discutir os prejuízos nas falhas de qualquer dessas etapas.

Número do curso: 145

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO REAL PEREIRA

Turma 1: 10 vagas

Segunda 20/07: tarde

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: 220

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALYSSON SARAIVA

Turma 1: 50 vagas

Quarta 22/07: tarde

DOENÇAS RESPIRATÓRIAS NA SUINOCULTURA

Conteúdo: Abordará as principais doenças respiratórias em suínos, destacando os agentes bacterianos, virais e as coinfeções. Será discutido os sinais clínicos mais comuns, fatores relacionados ao manejo, ambiência, biosseguridade, estratégias de diagnóstico, manejo de surtos e medidas preventivas.

Número do curso: 164

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA SIMONE MARKS

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: 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: 249

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: ALYSSON SARAIVA

Turma 1: 50 vagas

Quarta 22/07: manhã

MANEJO PREVENTIVO E TERAPÊUTICO: UMA LINHA ENTRE PROBLEMA E SOLUÇÃO NA SUINOCULTURA.

Conteúdo: Abordará biosseguridade, manejo sanitário nas diferentes fases da produção, treinamento de funcionários e padronização de procedimentos, protocolos vacinais e os diferentes tipos de vacinas, uso racional de antibióticos e resistência antimicrobiana.

Número do curso: 170

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA SIMONE MARKS

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: manhã

MANEJO SANITÁRIO E REPRODUTIVO DA FÊMEA SUÍNA

Conteúdo: Abordará os principais pilares para uma boa preparação de leitoa: Planejamento e gestão das reposições; Quarentena e adaptação sanitária; Bom manejo de leitoas; Manejo e gestão das coberturas; Arraçoamento e gestão do escore corporal do plantel e Ambiência.

Número do curso: 172

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: FERNANDA SIMONE MARKS

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: manhã

MELHORAMENTO DE SUÍNOS: RAÇAS E CRUZAMENTOS

Conteúdo: Introdução; melhoramento genético de suínos; raças e cruzamentos; fluxo de animais; empresas de melhoramento.

Número do curso: 256

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: DANIELE BOTELHO DINIZ MARQUES

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: 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: 261

Carga horária: 4 teóricas; 0 prática

Coordenação: GABRIEL CIPRIANO ROCHA

Turma 1: 15 vagas

Quinta 23/07: tarde

TÉCNICA DE NECRÓPSIA EM SUÍNOS

Conteúdo: Demonstrar a técnica de necropsia de suínos focado na identificação de sistemas e órgãos mais frequentemente acometido por lesões nos suínos. Bem como, caracterizar eventuais lesões e discutir sobre diagnóstico, impacto clínico e econômico e estratégias de controle e tratamento.

Número do curso: 189

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: CARLOS EDUARDO REAL PEREIRA

Turma 1: 10 vagas

Quarta 22/07: manhã

TRATAMENTO E APROVEITAMENTO AGRÍCOLA DE RESÍDUOS

PRODUÇÃO DE BRIQUETES E PELLETS DE RESÍDUOS AGROFLORESTAIS PARA ENERGIA

Conteúdo: Fundamentos da briquetagem e pelletização de resíduos agroflorestais; máquinas de briquetagem e pelletização; qualidade e normas de comercialização; mercado de briquetes e pellets; principais aplicações dos briquetes e pellets.

Número do curso: 120

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: ANGELICA DE CASSIA OLIVEIRA CARNEIRO

Turma 1: 20 vagas

Segunda 20/07: tarde

TURISMO

TURISMO RURAL - TEORIA E PRÁTICA (EMATER-MG)

Conteúdo: Conceitos essenciais do turismo rural, ferramenta de diagnóstico, 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: 331

Carga horária: 4 teóricas; 4 práticas

Coordenação: SUELLEN GUSMAN FERREIRA

Turma 1: 12 vagas

Quarta 22/07: tarde

Quinta 23/07: tarde

DIAS DE CAMPO**COMO GANHAR DINHEIRO NA ATIVIDADE LEITEIRA[1.1]?**

Conteúdo: Entender e controlar custos da atividade leiteira; Identificar gargalos produtivos e financeiros; Aplicar práticas de fazendas eficientes; Tomar decisões baseadas em indicadores técnicos e econômicos.

Número do curso: 3

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 20 vagas

Sexta-feira 24/07: tarde

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: 4

Carga horária: 1 teórica; 3 práticas

Coordenação: JUCÉLIA MARIA LOPES MAIA ROBERTO

Turma 1: 40 vagas

Sexta 24/07: manhã

MACAÚBA: DO CAMPO À INDÚSTRIA - CONHECIMENTO QUE GERA VALOR

Conteúdo: Macaúba e suas oportunidades; Melhoramento Genético; Produção e Manejo da Cultura; Sistemas Integrados; Colheita e Processamento dos Frutos.

Número do curso: 34

Carga horária: 2 teóricas; 6 práticas

Coordenação: LUCILENE SILVA DE OLIVEIRA

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: manhã e tarde

MANEJO DA CULTURA DO FEIJÃO - ESTRATÉGIAS DE ALTA PRODUTIVIDADE

Conteúdo: Melhores práticas para alcançar a alta produtividade da cultura do feijão. O conteúdo programático abrange a escolha das cultivares mais adequadas, o manejo avançado dos solos e da nutrição, o controle de pragas e doenças, além das técnicas corretas para realizar a colheita.

Número do curso: 35

Carga horária: 2 teóricas; 2 práticas

Coordenação: REBERTH RENATO DA SILVA

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: manhã

Turma 2: 20 vagas

Quinta 23/07: tarde

I DIA DE CAMPO DA UEPE FRUTICULTURA

Conteúdo: Reunir agricultores para troca prática de conhecimentos em fruticultura, apresentar resultados de pesquisas aplicadas e recomendar técnicas de manejo para diferentes plantas frutíferas, com foco em aumentar a produtividade, melhorar a qualidade dos frutos e promover a sustentabilidade da produção.

Número do curso: 31

Carga horária: 0 teórica; 4 práticas

Coordenação: JACKSON MIRELLYS AZEVEDO SOUZA

Turma 1: 60 vagas

Quinta 23/07: tarde

BOVINOCULTURA 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 Rumo: planejamento genético e produtivo para melhores resultados

Número do curso: 417

Carga horária: 2 teóricas; 1 prática

Coordenação: MARCELO DE BARROS ABREU

Turma 1: 100 vagas

Quinta 23/07: 13:00

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 Departamento de Economia Rural.

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE SUPLEMENTAÇÃO DE BOVINOS EM PASTEJO

Número do curso: 411

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: SIDNEI ANTÔNIO LOPES

Turma 1: 30 vagas

Quinta 23/07: 18:30

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

Número do curso: 407

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑÇO

Turma 1: 20 vagas

Terça 21/07: 18:30

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

Número do curso: 408

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑÇO

Turma 1: 20 vagas

Quinta 23/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE FRUTEIRAS

Número do curso: 409

Carga horária: 2 teóricas; 0 prática

Coordenação: MARCELO COUTINHO PICAÑÇO

Turma 1: 20 vagas

Quarta 22/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CONTROLE DE PRAGAS DE HORTALIÇAS E DE PLANTAS ORNAMENTAIS**Número do curso:** 410**Carga horária:** 2 teóricas; 0 prática**Coordenação:** MARCELO COUTINHO PICANÇO**Turma 1:** 20 vagas

Segunda 20/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE APICULTURA E MELIPONICULTURA**Número do curso:** 413**Carga horária:** 2 teóricas; 0 prática**Coordenação:** MÁRCIA REGINA FAITA**Turma 1:** 10 vagas

Terça 21/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE BIOTECNOLOGIAS DA REPRODUÇÃO DE EQUINOS**Número do curso:** 149**Carga horária:** 2 teóricas; 0 prática**Coordenação:** BRUNA WADDINGTON DE FREITAS**Turma 1:** 20 vagas

Segunda 20/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE REPRODUÇÃO DE EQUÍDEOS: O QUE PRECISAMOS SABER?**Número do curso:** 412**Carga horária:** 2 teóricas; 0 prática**Coordenação:** YAME FABRES ROBAINA SANCLER DA SILVA**Turma 1:**

Segunda 20/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE A PRODUÇÃO DE ABACATE - DIVERSIFICAÇÃO E RENDA**Número do curso:** 14**Carga horária:** 2 teóricas; 0 prática**Coordenação:** CARLOS EDUARDO MAGALHÃES DOS SANTOS**Turma 1:** 20 vagas

Segunda 20/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE A PRODUÇÃO DE MARACUJÁ - DIVERSIFICAÇÃO E RENDA**Número do curso:** 405**Carga horária:** 2 teóricas; 0 prática**Coordenação:** CARLOS EDUARDO MAGALHÃES DOS SANTOS**Turma 1:** 25 vagas

Quarta 22/07: 18:30

CONVERSA COM ESPECIALISTA SOBRE CITRICULTURA**Número do curso:** 406**Carga horária:** 2 teóricas; 0 prática**Coordenação:** MATEUS PEREIRA GONZATTO**Turma 1:** 10 vagas

Quinta 23/07: 18:30

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES



CONHEÇA NOSSAS OBRAS!

 EDITORA UFV



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



Realização:

PEC

PRÓ-REITORIA DE
EXTENSÃO E CULTURA

Patrocinadores:



Apoiadores:



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

Instituto
Mineiro de
Agropecuária

Instituto
Estadual de
Florestas

Empresa de Pesquisa
Agropecuária de
Minas Gerais

Instituto Mineiro
de Gestão das
Águas

Empresa Brasileira
de Pesquisa
Agropecuária
Hortaliças

www.semanadofazendeiro.ufv.br

Secretaria Permanente da Semana do Fazendeiro

Divisão de Extensão, Sala 7 • Campus Universitário • Viçosa/MG • 36570-900

(31) 3612-2013 / 3612-2014

semanadofazendeiro@ufv.br