

## *Apresentação*

O Centro Regional de Qualificação Profissional de Produtores Rurais de Teutônia - CERTA - foi fundado em agosto de 1998, através de um Termo de Cooperação Interinstitucional assinado pela EMATER/RS-ASCAR, a Secretaria da Agricultura e Abastecimento, o Banco do Brasil ag. Teutônia, o BANRISUL ag. Teutônia, o SICREDI Ouro Branco, a CERTEL, a Cooperativa Languiru, a Fundação Agrícola Teutônia, o Colégio Teutônia, o Grupo Popular de Comunicações e a Prefeitura de Teutônia.

O Centro está instalado no Colégio Teutônia que conta com alojamento para 25 pessoas, salas de aula, de TV e vídeo e sala para processamento de plantas e as Unidades Didáticas para a realização dos exercícios dos cursos desenvolvidos.

Atualmente, estão sendo desenvolvidos os cursos de Bovinocultura de Leite, Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares e Gerenciamento da Propriedade Rural.



### **Centro Regional de Qualificação Profissional de Produtores Rurais de Teutônia - CERTA**

Rua Asido Dreyer, 154  
CEP 95890-000 Teutônia/RS  
Fone: (51) 3762-4977

## CALENDÁRIO CURSOS - CERTA 2010

Curso	Datas	Carga Horária
<b>Bovinocultura Leiteira</b>	Abril - 12 a 16 Maio – 24 a 28 Junho – 21 a 25 Setembro – 13 a 17 Outubro – 18 a 22 Novembro - 08 a 12	40 h
<b>Gerenciamento da Propriedade Rural</b>	Março - 16 a 18 Módulo I - 30 a 31 Módulo II Abril - 27 a 29 Módulo I Maio - 12 a 13 Módulo II Junho – 15 a 17 Módulo I Junho/Julho – 30/06 a 01/07 Módulo II Agosto – 10 a 12 Módulo I - 25 e 26 Módulo II	40 h
<b>Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares</b>	Março – 22 a 26 – Básico Abril – 08 e 09 – Manipulação Maio – 03 a 07 – Básico Junho – 17 e 18 – Manipulação Agosto – 16 a 20 – Básico Setembro/ Outubro – 30/09 a 01/10– Manipulação Outubro – 25 a 29 – Básico Novembro – 25 e 26 – Manipulação	40 h

--	--	--

## PROGRAMAS DOS CURSOS

### CERTA

<b>Curso: Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico do uso de plantas medicinais, aromáticas e condimentares.</li> <li>• Nutracêuticos.</li> <li>• Legislação ambiental e comercial.</li> <li>• Comercialização.</li> <li>• Caracterização botânica.</li> <li>• Identificação científica (nomenclatura).</li> <li>• Identificação das plantas medicinais, aromáticas e condimentares.</li> <li>• Identificação botânica (herbário).</li> <li>• Colheita, secagem e armazenagem.</li> <li>• Resgate do conhecimento popular.</li> <li>• Confecção de exsiccatas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivo:</li> <li>• Fatores de cultivo;</li> <li>• Preparo do solo, análise e correção;</li> <li>• Adubação;</li> <li>• Manejo e consorciação;</li> <li>• Plantas companheiras, antagônicas e indicadoras;</li> <li>• Controle biológico de pragas;</li> <li>• Propagação;</li> <li>• Paisagismo com plantas medicinais, aromáticas e condimentares.</li> <li>• Formas de uso (manipulações).</li> <li>• Fitozooterapia.</li> </ul>
<b>Curso: Gerenciamento da Propriedade Rural</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• História da agricultura, globalização, blocos e Mercosul.</li> <li>• Tendências e tipologia de produtores.</li> <li>• Planejamento da propriedade agrícola: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a uma propriedade;</li> <li>• Levantamento de dados de uma propriedade, levantamento patrimonial e fatores de produção; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematização e cálculos de índices da propriedade;</li> <li>• Análise de fatores da produção: terra, capital e trabalho, potencialidades e limitações de cada fator;</li> <li>• Planejamento do fator mão-de-obra.</li> </ul> </li> <li>• Mercado agrícola: composição, importância e tipos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contabilidade agrícola:</li> <li>• Conceito de receita;</li> <li>• Despesa;</li> <li>• Renda;</li> <li>• Renda bruta total;</li> <li>• Custos variáveis;</li> <li>• Margem bruta;</li> <li>• Custos fixos;</li> <li>• Lucros e prejuízos;</li> <li>• Cálculo de juros agrícolas.</li> <li>• Troca de experiências e sugestões de melhoria.</li> </ul>
<b>Curso Bovinocultura Leiteira</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desempenho ideal da vaca leiteira;</li> <li>• Alimentação da vaca leiteira – necessidades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos alternativos;</li> <li>• Criação de terneiras;</li> </ul>

<p>qualitativas, anatomia e fisiologia da vaca;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimento da vaca leiteira – necessidades quantitativas;</li> <li>• Capacidade de produção de leite de algumas forrageiras;</li> <li>• Produção de forrageiras;</li> <li>• Alimentos conservados:</li> <li>• Silagem;</li> <li>• Pré-secados;</li> <li>• Feno;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principais doenças do rebanho leiteiro;</li> <li>• Higiene da ordenha;</li> <li>• Qualidade do leite;</li> <li>• Prevenção de mamites;</li> <li>• Condição corporal da vaca leiteira;</li> <li>• Manejo reprodutivo;</li> <li>• Instalações necessárias para a exploração da pecuária leiteira.</li> </ul>
---	---

### **Informações sobre inscrições**

#### **As inscrições poderão ser feitas das seguintes formas:**

- Nos Escritórios Municipais da EMATER/RS -ASCAR
- Diretamente no Colégio Teutônia – Pelo fone: (51) 3762 4977 - Rua Asido Dreyer, 154
  - CEP 95890-000 – Teutônia – RS -
  - e-mail: [certa@colegioteutonia.com.br](mailto:certa@colegioteutonia.com.br)