



“Aprender Fazendo, Compromisso com a Qualificação da Família Rural”

## *Apresentação*



O Centro de Treinamento de Agricultores de Nova Petrópolis – CETANP foi inaugurado no ano de 1995 e conta com a parceria da EMATER/RS-ASCAR, Secretaria da Agricultura e Abastecimento, Prefeituras de Nova Petrópolis e de Picada Café, COAPEL, SICREDI Pioneira, Escola Técnica Cenecista Bom Pastor, Sindicatos dos Trabalhadores Rurais de Nova Petrópolis e Picada Café e da Associação Educacional Bom Pastor, que integram o seu Conselho Técnico Administrativo.

As atividades de qualificação do Centro são realizadas através de cursos e de contatos de produtores e técnicos com suas unidades didáticas. Ele oferece hospedagem e alimentação nas suas dependências, pelo preço que consta na tabela. Atualmente são atendidos, em média, 900 produtores por ano, em 70 cursos. Dos conteúdos programados, 70% a 80% são atividades práticas, desenvolvidas nas unidades didáticas. Considerando essa realidade e mais a necessidade de manter a qualidade dos cursos, as turmas não excedem 15 participantes.



Veja, a seguir, o calendário com as condições de acesso e os conteúdos dos cursos programados para o ano de 2010.

### **Centro de Treinamento de Agricultores de Nova Petrópolis**

RS 235 - km 14 - Linha Brasil - Caixa Postal 101 - 95150 000 – Nova Petrópolis - RS

Fone: (54) 3298 8037 ou 3298-8124

e-mail: [cetanp@emater.tche.br](mailto:cetanp@emater.tche.br)

**CALENDÁRIO DOS CURSOS NO CETANP  
- ANO 2010 -**

<b>CURSOS</b>	<b>PERÍODOS</b>
<b><u>Bovinos de Leite</u></b>	1º Curso: 01 a 05 de março 2º Curso: 10 a 14 de maio 3º Curso: 05 a 09 de julho 4º Curso: 13 a 17 de setembro 5º Curso: 18 a 22 de outubro 6º Curso: 22 a 26 de novembro
<b><u>Dietas para Vacas de Alta Produção</u></b>	1º Curso: 27 e 28 de abril 2º Curso: 13 e 14 de julho 3º Curso: 16 e 17 de novembro
<b><u>Mecanização Agrícola</u></b>	1º Curso: 01 a 05 de março 2º Curso: 05 a 09 de julho 3º Curso: 18 a 22 de outubro 4º Curso: 22 a 26 de novembro
<b><u>Manutenção e Regulagem de Pulverizadores</u></b>	1º Curso: 04 e 05 de maio - Barra 2º Curso: 06 e 07 de maio - Atomizador 3º Curso: 14 e 15 de setembro - Barra 4º Curso: 16 e 17 de setembro - Atomizador
<b><u>Processamento Artesanal de Carne Suína - I</u></b>	1º Curso: 22 a 26 de março 2º Curso: 24 a 28 de maio 3º Curso: 26 a 30 de julho
<b><u>Processamento Artesanal de Carne Suína - II</u></b>	1º Curso: 12 a 16 de abril 2º Curso: 23 a 27 de agosto 3º Curso: 08 a 12 de novembro

<p align="center"><b><u>Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares</u></b></p>	<p>1º Curso: 22 a 26 de março  2º Curso: 12 a 16 de abril  3º Curso: 24 a 28 de maio  4º Curso: 07 a 11 de junho  5º Curso: 26 a 30 de julho  6º Curso: 23 a 27 de agosto  7º Curso: 27 de setembro a 01 de outubro  8º Curso: 08 a 12 de novembro</p>
<p align="center"><b><u>Fruticultura Básica</u></b></p>	<p>1º Curso: Módulo I 05 a 09 de julho  Módulo II 27 de setembro a 01 de outubro</p> <p>2º Curso: Módulo I 19 a 23 de julho  Módulo II 04 a 08 de outubro</p> <p>3º Curso: Módulo I 02 a 06 de agosto  Módulo II 18 a 22 de outubro</p> <p>4º Curso: Módulo I 16 a 20 de agosto  Módulo II 08 a 12 de novembro</p>

<p align="center"><u>Para Depósitos:</u>  Em Nome de: Associação Educacional Bom Pastor</p>	<p align="center">Agência nº 101  Conta nº 47473 – SICREDI-PIONEIRA  ou  Agência nº 288  Conta nº 06.006623.0-4 – BANRISUL</p>
---	--

<b>TABELA DE VALORES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bovinos de Leite</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 160,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietas para Vacas Leiteiras de Alta Produção</li> </ul>	20 horas/aula = R\$ 80,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processamento de Carnes - Módulo I e II</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 180,00 - Cada Módulo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruticultura Básica - Módulo I e II</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 160,00 - Cada Módulo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas Medicinais</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 160,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mecanização Agrícola</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 150,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulverizadores de Barras ou Atomizadores</li> </ul>	20 horas/aula = R\$ 80,00

## **PROGRAMAS DOS CURSOS**

### **CETANP**

<b>Curso: Dieta para Vacas Leiteiras de Alta Produção a Pasto com uso do Computador</b>	<b>Curso: Mecanização Agrícola</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos da alimentação.</li> <li>• Doenças metabólicas.</li> <li>• Uso da fitoterapia na saúde animal.</li> <li>• Prática de avaliação do peso e condição corporal.</li> <li>• Grupalização de vaca.</li> <li>• Programas NCR (cálculo das necessidades nutricionais das vacas) e PFFR. ( programa fácil de formulação de rações).</li> <li>• Prática de utilização dos programas NRC e PFFR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura familiar.</li> <li>• Agroecologia.</li> <li>• Sustentabilidade.</li> <li>• Redução dos custos de produção, Círculos de máquinas.</li> <li>• Motor 4 tempos e 2 tempos.</li> <li>• Bateria, destino dos componentes.</li> <li>• Óleos, destino dos óleos e lubrificantes utilizados, filtros de ar, sistema de lubrificação.</li> <li>• Aula prática: motores 4 e 2 tempos, ferramentas.</li> <li>• Refrigeração do motor, sistema de combustível diesel.</li> <li>• Eixo dianteiro e direção (teoria e prática).</li> <li>• Embreagem, caixas e diferencial e freios (teoria e prática).</li> <li>• Manutenção e operação de tratores.</li> </ul>
<b>Curso: Fruticultura Básica</b>	
<b>MÓDULO I</b>	<b>MÓDULO II</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa Estadual de Fruticultura.</li> <li>• Comercialização e mercados.</li> <li>• Sistema de produção – comparativo entre os dois sistemas.</li> <li>• Implantação do pomar.</li> <li>• Análise do solo, correção do solo, localização, quebra-ventos.</li> <li>• Variedades, polinizadoras porta-enxertos.</li> <li>• Pêssego, ameixa, figo, quivi, maçã, pêra, marmelo, caqui, uva.</li> <li>• Prática do pomar.</li> <li>• Práticas: preparo da muda, plantio e sistematização de áreas, manejo de solo e cobertura verde e práticas de poda.</li> <li>• Nutrição dos pomares.</li> <li>• Sistemas de condução e poda de inverno.</li> <li>• Tratamento de inverno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pragas e doenças da videira.</li> <li>• Poda verde.</li> <li>• Adubação de manutenção.</li> <li>• Prática Videira.</li> <li>• Doenças e pragas do kiwi e figueira.</li> <li>• Poda verde, raleio do kiwi.</li> <li>• Adubação de manutenção de frutos de caroço.</li> <li>• Ensacamento de frutos de caroço.</li> <li>• Raleio de frutas.</li> <li>• Doenças e práticas de frutos de caroço.</li> <li>• Teoria e prática de pulverização.</li> <li>• Prática: caquizeiro e macieira.</li> <li>• Pragas e doenças: caquizeiro e macieira.</li> <li>• Raleio e poda verde.</li> </ul>

<b>Curso: Manutenção e Regulagem de Pulverizadores - Barra</b>	<b>Curso: Manutenção e Regulagem de Pulverizadores - Atomizadores</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Missão Institucional.</li> <li>• Agricultura orgânica versus agricultura convencional.</li> <li>• Maneja ecológico de pragas e doenças.</li> <li>• Processos de preparo de produtos ecológicos.</li> <li>• Pulverizadores tratorizados.</li> <li>• Componentes, limpeza, cuidados na aplicação de caldas ecológicas.</li> <li>• Regulagem de pulverizadores e cálculo da dosagem.</li> <li>• Pulverizadores costais: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ componentes;</li> <li>✓ limpeza;</li> <li>✓ cuidados na aplicação de caldas ecológicas.</li> </ul> </li> <li>• Prática: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ tomada de força;</li> <li>✓ velocidade do trator e caminho das caldas;</li> <li>✓ bomba;</li> <li>✓ manutenção do pulverizador de barras;</li> <li>✓ teste de uniformidade de aplicação do pulverizador de barras;</li> <li>✓ pulverizador estacionário elétrico;</li> <li>✓ dimensionamento de polias.</li> </ul> </li> <li>• Manutenção do atomizador (teoria e prática);</li> <li>• Estudos sobre bicos.</li> <li>• Prática: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ regulagem de pressão e teste de vazão da bomba (método de campo, quantitest, teste de perda de pressão);</li> <li>✓ teste do manômetro, calibragem do pulverizador costal e teste de uniformidade de aplicação (pulverizador turbinado).</li> </ul> </li> <li>• Legislação fitossanitária, prevenção de acidentes pessoais e ambientais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula teórica: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ níveis de infestação;</li> <li>✓ equipamentos de proteção;</li> <li>✓ tipos de equipamentos;</li> <li>✓ componentes básicos;</li> <li>✓ regulagem de pulverizadores;</li> <li>✓ cálculo de dosagem.</li> </ul> </li> <li>• Aula prática: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ teste de tomada de força, teste Velocidade do trator, bombas.</li> </ul> </li> <li>• Aula teórica: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ pulverizadores para fruticultura.</li> </ul> </li> <li>• Aula prática: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ comandos, master flow, teste de vazão da bomba;</li> <li>✓ manutenção do atomizador, teste de vazão da bomba, calibragem dos bicos;</li> <li>✓ pulverizador estacionário, dimensionamento das polias, teste de perda de pressão de mangueiras., teste de manômetro.</li> </ul> </li> </ul>

**Curso: Plantas Medicinais, Aromáticas e Condimentares**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito de saúde.</li><li>• Resgate histórico – alimentação e moradia.</li><li>• Etnobotânica.</li><li>• Alimentação - níveis de atenção à saúde.</li><li>• SUS.</li><li>• Conceitos:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ plantas medicinais, aromáticas e condimentares.</li></ul></li><li>• Princípios ativos e plantas tóxicas.</li><li>• Classificação botânica e origem.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação propriedades terapêuticas.</li><li>• Exsiccatas.</li><li>• Formação de ecossistemas.</li><li>• Triângulo ambiental.</li><li>• Sucessão vegetal.</li><li>• Formação do solo.</li><li>• Plantas recicladoras.</li><li>• Princípios de agroecologia.</li><li>• Cultivo de PMAC.</li><li>• Vermicompostagem.</li><li>• Controle natural, pragas e doenças.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Colheita, secagem e armazenagem.</li><li>• Preparo caseiro: infusão, decocto, tintura, pomada, xaropes, vinho, cristais, bala, sabão e tônico capilar.</li><li>• Preparo caseiro: vinagre aromático.</li><li>• Óleo aromático, manteiga aromática, sal aromático, farofa condimentada, molho, bolo salgado, trouxinha de tempero e gersal.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uso de plantas medicinais em animais.</li><li>• Caminhada do estudo de plantas medicinais no RS.</li><li>• Legislação.</li><li>• Mercado, comercialização e gestão – formas associativas.</li></ul>
---	--	--	---

<b>Curso: Processamento Artesanal de Carne Suína I</b>		<b>Curso: Processamento Artesanal de Carne Suína e Bovina II</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia e técnica de higienização.</li> <li>• Zoonoses.</li> <li>• Origem e evolução dos suínos.</li> <li>• Manejo do suíno para o abate.</li> <li>• Método de conservação dos alimentos.</li> <li>• Higienização e regras do trabalho.</li> <li>• Visualização da inspeção da carcaça.</li> <li>• Cortes de carne e classificação.</li> <li>• Preparo das peças para defumação.</li> <li>• Preparo do toucinho.</li> <li>• Fabricação da banha.</li> <li>• Tempero dos defumados.</li> <li>• Preparo das copas.</li> <li>• Técnicas de preparo das massas do salame e lingüiça.</li> <li>• Preparo das tripas.</li> <li>• Limpeza, corte e amarração das tripas.</li> <li>• Embutidos do salame e lingüiça.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparo dos ingredientes para a morcilha, queijo de porco e codeguim.</li> <li>• Embutimento e amarração das copas.</li> <li>• Processamento e embutimento da morcilha, queijo de porco e codeguim.</li> <li>• Elaboração da lingüiça toscana.</li> <li>• Avaliação econômica dos produtos elaborados.</li> <li>• Agricultura familiar, agroindústria e sustentabilidade.</li> <li>• Legislação (SIM, CISPOA, SIF).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconstituição da cadeia do suíno.</li> <li>• Prevenção das toxinfecções alimentares.</li> <li>• Controle de temperaturas – faixas de segurança de temperaturas.</li> <li>• Atividade da água e controle de umidade.</li> <li>• Uso, cuidados e aplicação de aditivos em produtos cárneos.</li> <li>• Cortes e classificação das carnes.</li> <li>• Formulação e aplicação da salmoura (copa, filé e costela).</li> <li>• Processamento do salame tipo italiano e milano.</li> <li>• Preparo do toucinho para a banha.</li> <li>• Processamento do salame cracóvia.</li> <li>• Processamento da lingüiça mista.</li> <li>• Processamento da lingüiça calabresa.</li> <li>• Processamento do apresuntado.</li> <li>• Processamento da banha.</li> <li>• Embutimento dos salames e lingüiças.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processamento da mortadela.</li> <li>• Processamento da salsicha.</li> <li>• Técnicas de defumação.</li> <li>• Embutimento de copa.</li> <li>• Preparo das peças para defumar e cozimento da salsicha.</li> <li>• Processamento do patê.</li> <li>• Técnicas de cozimento.</li> <li>• Processamento da lingüiça frescal.</li> <li>• Processamento da lingüiça toscana.</li> <li>• Embutimento de lingüiças frescas.</li> <li>• Impermeabilização de produtos.</li> <li>• Segurança alimentar.</li> <li>• Tipos de mercado.</li> </ul>

**Curso: Bovinocultura de Leite**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Teste do consumo de volumoso conforme sua qualidade.</li><li>• Problemas que afetam a pecuária leiteira.</li><li>• Agricultura familiar e sustentabilidade.</li><li>• Análise do preço do leite.</li><li>• Desempenho ideal da vaca leiteira.</li><li>• Fisiologia da digestão.</li><li>• Alimentação da vaca leiteira.</li><li>• Capacidade de produção de leite de alguns volumosos.</li><li>• Planejamento para a disponibilidade anual de volumosos.</li><li>• Formulação de rações concentradas caseiras.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uso correto da ração caseira e do sal mineral.</li><li>• Criação correta de terneiras e novilhas.</li><li>• Secagem da vaca leiteira.</li><li>• Cuidados especiais nos 100 primeiros dias de lactação.</li><li>• Higiene da ordenha, prevenção de mamite e qualidade do leite.</li><li>• Condição corporal da vaca leiteira.</li><li>• Manejo reprodutivo.</li><li>• Endo e ectoparasitas – controle biológico e por manejo.</li><li>• Controle e prevenção de doenças do rebanho leiteiro.</li><li>• Economicidade dos volumosos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos conservados: silagem, pré-secados, feno e alimentos alternativos.</li><li>• Produção de forrageiras e pastejo rotativo.</li><li>• Visita a uma propriedade leiteira.</li><li>• Análise técnica da propriedade visitada.</li><li>• Prática de estábulo: manejo da ordenha.</li><li>• Planejamento individual da propriedade.</li><li>• Instalações mínimas visando ao bem-estar do animal.</li><li>• Administração da atividade leiteira – ficha de controle.</li><li>• Ficha situação da propriedade.</li></ul>
--	--	---

***Informações sobre inscrições*****As inscrições poderão ser feitas das seguintes formas:**

- Nos Escritórios Municipais da EMATER/RS-ASCAR
- Diretamente no CETANP - RS 235 – Km 14 – Linha Brasil CEP 95.150-000 Nova Petrópolis/RS Caixa Postal 101
- Pelos fones/Fax: **(54) 3298-8037** ou **(54) 3298-8124**
- Pelo e-mail: [cetanp@emater.tche.br](mailto:cetanp@emater.tche.br)

**Para depósitos:**

- Associação Educacional Bom Pastor: C. N° 47473 – SICREDI – PIONEIRA – Agência n.º 101 de Nova Petrópolis/RS
- Associação Educacional Bom Pastor: C. N° 06.006623.0-4 – BANRISUL Agência n.º 288 de Nova Petrópolis/RS

**Pessoas para contato no CETANP:**

- Arnaldo José Basso
- Ana Cristina Gottschalk