

**INFORMAÇÕES SOBRE CURSOS/TREINAMENTOS/ASSESSORIA/CONSULTORIA/E OUTROS DOS PROFISSIONAIS DA COOPLIB**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Curso/Consultoria****Assessoria****Palestra/Outros** | **Conteúdo Programático** | **Nº de** **Participantes****(mínimo-máximo)** | **Carga****horária****(Horas)** | **NOME DO INSTRUTOR** |
| **Boas Práticas e Bem Estar Animal – Manejo Instalações** | Introdução ao bem estar animal.Ambiência – Justificativas, conceitos e definições.Avaliação e adequação das instalações.Manejo com bovinos – Prática.Avaliação, parecer dos participantes e encerramento – Prática. | 10-15 | 24 | **Viviane Santos da Silva** |
| **Desmame e Recria de Bovinos de Corte** | Importância, objetivos e tipos de desmame em bovinos de corte.Fisiologia digestiva do terneiro e fisiologia reprodutiva da fêmea bovina.Conceitos e definições de recria.Critérios de seleção: novilhas reposição x machos abate.Viabilidade econômica das técnicas apresentadas. | 10-15 | 24 | **Viviane Santos da Silva** |
| **Suplementação e Confinamento de Bovinos de Corte** | Pecuária de Corte-Fatores econômicos e de mercado que influenciam na atividade.Avaliação de desempenho-Seleção e avaliação de animais.Quando suplementar – Como Suplementar – Tipos de Suplementação.Confinamento – Quando Confinar – Planejamento do Confinamento – Tipos de Instalações.Relação das principais doenças dos bovinos. | 10-15 | 24 | **Viviane Santos da Silva** |
| **Manejo Alimentar de Bovinos de Corte – forragilcultura** | Importância da forragilcultura para alimentação de bovinos.Manejo e fertilidade dos solos.Implantação e manejo de forrageiras de verão.Implantação e manejo de forrageiras de inverno. | 10-15 | 24 | **Viviane Santos da Silva** |
| **Seleção e Melhoramento Genético de Bovino de Corte** | Introdução ao Melhoramento Genético de Bovinos de Corte – Conceitos e Definições.Critérios e ferramentas utilizadas para o Melhoramento Genético.Características de interesse zootécnica e herdabilidade.Critérios de Seleção: novilhas reposição; matrizes multíparas; machos reprodução; novilhos terminação.Importância da utilização e interpretação dos valores de DEP. | 10-15 | 24 | **Viviane Santos da Silva** |
|  |  |  |  |  |
| **Planejamento Estratégico para pequenas empresas** | Conceitos básicos.Missão da organização.Visão de futuro.Análise do ambiente.Diagnóstico estratégico.Desenvolvimento das estratégias. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Gerenciando pela qualidade total** | Introdução à gestão pela qualidade.Ciclo PDCA de gerenciamento.Ferramentas da qualidade.Plano de negócio.5S – O ambiente da qualidade.Gerenciamento do crescimento do ser humano.Implantação da qualidade. | 20 | 40 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Liderança e Desenvolvimento de Equipes** | **1. Liderança:** Competência e habilidade de um líder.Estilos de liderança.Líder eficaz.**2. Trabalho em Equipe:**Característica de uma equipe eficaz.Avaliação da eficiência da equipe.Dicas fundamentais para se trabalhar produtivamente uma equipe.**3. Comunicação:**O processo de comunicação.Barreiras à comunicação.Sugestões para melhorar a comunicação.**4. Feedback:**O que fazer antes de dar feedback.Orientações para um feedback eficaz.Recebendo feedback.**5. Negociação e Gestão de Conflitos.**Como administrar conflitos.Negociação. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Satisfação Total do Cliente – Excelência no negócio.** | Porque a satisfação do cliente é tão importante.Como ganhar clientes arduamente.Marketing total.O que querem os clientes.O que significa serviço ao cliente.Desenvolvimento de uma clientela fiel.Comunicação integrada entre todos da empresa.A empresa voltada para o mercado. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Planejamento Estratégico Pessoal** | Plano de desenvolvimento: (família, saúde, lazer, desenvolvimento, carreira, finanças).Projeto de Vida.Criar uma visão de curto prazo.Roteiro de uma auto-análise.Habilidades a serem desenvolvidas.Administração do tempo.Carreira e marketing pessoal.Comportamento organizacional.Avaliação do planejamento pessoal. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Gerenciamento de Reuniões** | Como se preparar para uma reunião.O condutor e o participante eficaz.Como os grupos tomam decisões.Quando acontece algo errado em uma reunião.Saiba impor o rítmo.Como manter a ordem.O encerramento da reunião e o plano de ação.Como fazer o follow-up após uma reunião.Multiplicar informações. | 20 | 8 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Auto Conhecimento e Relacionamento Interpessoal** | **1.Autoconhecimento**:Conhecimento pessoal.Desenvolvimento de competências pessoais.Poder e valores pessoais.Postura pessoal e profissional.Diferença entre pessoas pró-ativas e reativas.Ética e criatividade.**2.Motivação:**O que é motivação.Importância da motivação na gestão dos negócios.Motivando e mantendo-se motivado.Passos para a obtenção da melhor motivação produtividade da sua empresa.**3.Relacionamento interpessoal:**Relações humanas.Melhorando as relações humanas;Os dez mandamentos das relações humanas.**4.Planejamento estratégico pessoal:**Análise FOFA pessoal.Administração do tempo.Plano de desenvolvimento.Projeto de vida.Marketing pessoal: a marca é você. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Vendendo em mercados competitivos** | Afinal o que é marketing e vendas?Satisfação do cliente e excelência no negócio.Transformando-se num vendedor consultor.Planejamento e controle de vendas.O que significa serviço ao cliente.Ciclo de competência do varejo.Operacional de vendas.Características do vendedor.O que querem os clientes.Fazendo do cliente um fã.Criando sua imagem de: Credibilidade e competência. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Gestão em Escolas** | Gestores e escola global.Liderança na nova era educacionalDesenvolvimento de uma clientela fiel.Implantação da gestão da escola.Diagnóstico, estratégia e desdobramentos.Marketing, vendas, finanças e recursos humanos.Comunicação integrada entre todos da escola.Desenvolvimento de novos projetos.Avaliação e revisão do planejamento. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
| **Como vender, Conquistar e Manter o Cliente** | Afinal o que é marketing e vendas?Satisfação do cliente e excelência no negócio.Motivação dos vendedores e incentivos.Planejamento e controle de vendas.O que significa serviço ao cliente.Desenvolvimento de uma clientela fiel.Operacional de vendas.Características do vendedor.Recrutamento e seleção da equipe de vendas.Diretrizes na comunicação da loja.Marketing pessoal: a marca é você. | 20 | 16 | **Marco Antônio Fernandez Vieira** |
|  |  |  |  |  |
| **Curso sobre qualidade de leite 8h** | **RECEPÇÃO DOS PARTICIPANTES****INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais- A importância do Técnico no processo da qualidade.**PORQUE PRODUZIR LEITE DE QUALIDADE****COMPOSIÇÃO DO LEITE****-** Características do leite**-** Composição físico-química do leite**LEITE PADRÃO****O QUE É LEITE DE QUALIDADE****-** Indicadores**-** Qualidade para queijo**-** Qualidade para leite em pó**-** Qualidade para leite longa vida**POR ONDE COMEÇAR TRABALHAR A QUALIDADE****-** Preparação e capacitação do técnico**-** Capacitação do produtor**-** Organização da propriedade**-** Higiene pessoal (ordenhador)**-** Ordenha**-** Registro dos dados da qualidade**FATORES QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DO LEITE****-** O ordenhador**-** A rotina de ordenha**-** Sanidade do rebanho**-** Genética e raça**-** Complexo da atividade leiteira**-** Alimentação do rebanho (quantidade e qualidade)**-** Tratamento dos animais**-** A lactação**-** Política de pagamento do leite**-** Concorrência**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À QUALIDADE DO LEITE****-** IN 62, Substituída pela IN 76 e IN 77**MASTITE****-** O que é?**-** Prejuízos causados pela mamite**-** Contaminação**-** Controle**CONTAGEM GLOBAL (CBT/UFC)****-** Origem**-** Como evitar (minimizar)**-** Origem das bactérias do leite**-** Curva de crescimento das bactérias**CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS (CCS)****-** Origem **-** Mamites**-** Redução das CCSCCS X UFC**-** Como se comportam ao longo da cadeia**HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE ORDENHA****-** Limpeza**-** Sanitização**CONSERVAÇÃO DO LEITE NA PROPRIEDADE****-** Tipos de refrigeradores**-** Tempo de permanência na Unidade Produtora **-** Higienização do refrigerador**TRANSPORTE DO LEITE****-** Classificação na Unidade Produtora**-** Coleta da amostra do leite**-** Cuidados no transporte do leite**-** Transbordo do leite**CLASSIFICAÇÃO DO LEITE NA INDÚSTRIA****-** Análise sensorial**-** Análises físico-químicas**-** Análises microbiológicas **ATIVIDADES FINAIS****-** Recomendação de bibliografia**-** Prova de Avaliação do Conhecimento**-** Avaliação geral**ENCERRAMENTO** | 15 - 25 | 8 | **Osmar Redin** |
| **Curso sobre qualidade de leite 16h** | **RECEPÇÃO DOS PARTICIPANTES** **INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais- Questionário de nivelamento- A importância do Técnico no processo da qualidade.**POR QUE PRODUZIR LEITE DE QUALIDADE****COMPOSIÇÃO DO LEITE****-** Características do leite**-** Composição físico-química do leite**LEITE PADRÃO****O QUE É LEITE DE QUALIDADE****-** Indicadores**-** Qualidade para queijo**-** Qualidade para leite em pó**-** Qualidade para leite longa vida**POR ONDE COMEÇAR TRABALHAR A QUALIDADE****-** Preparação e capacitação do técnico**-** Capacitação do produtor**-** Organização da propriedade**-** Higiene pessoal (ordenhador)**-** Ordenha**-** Registro dos dados da qualidade**FATORES QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DO LEITE****-** O ordenhador**-** A rotina de ordenha**-** Sanidade do rebanho**-** Genética e raça**-** Complexo da atividade leiteira**-** Alimentação do rebanho (quantidade e qualidade)**-** Tratamento dos animais**-** A lactação**-** Política de pagamento do leite**-** Concorrência**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À QUALIDADE DO LEITE****-** IN 62, Substituída pela IN 76 e IN 77**MASTITE****-** O que é?**-** Prejuízos causados pela mamite**-** Contaminação**-** Controle**CONTAGEM GLOBAL (CBT/UFC)****-** Origem**-** Como evitar (minimizar)**-** Origem das bactérias do leite**-** Curva de crescimento das bactérias**CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS (CCS)****-** Origem **-** Mamites**-** Redução das CCS**CCS X UFC****-** Como se comportam ao longo da cadeia**HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE ORDENHA****-** Limpeza**-** Sanitização**CONSERVAÇÃO DO LEITE NA PROPRIEDADE****-** Tipos de refrigeradores**-** Tempo de permanência na Unidade Produtora **-** Higienização do refrigerador**TRANSPORTE DO LEITE****-** Classificação na Unidade Produtora**-** Coleta da amostra do leite**-** Cuidados no transporte do leite**-** Transbordo do leite**CLASSIFICAÇÃO DO LEITE NA INDÚSTRIA****-** Análise sensorial**-** Análises físico-químicas**-** Análises microbiológicas **ATIVIDADES FINAIS****-** Recomendação de bibliografia**-** Prova de Avaliação do Conhecimento **-** Avaliação geral **ENCERRAMENTO** | 15 – 25 | 16 | **Osmar Redin** |
| **Curso sobre qualidade de leite 24h** | **RECEPÇÃO DOS PARTICIPANTES****INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais- Questionário de nivelamento- A importância do Técnico no processo da qualidade.**POR QUE PRODUZIR LEITE DE QUALIDADE****COMPOSIÇÃO DO LEITE****-** Características do leite**-** Composição físico-química do leite**LEITE PADRÃO****O QUE É LEITE DE QUALIDADE****-** Indicadores**-** Qualidade para queijo**-** Qualidade para leite em pó**-** Qualidade para leite longa vida**POR ONDE COMEÇAR TRABALHAR A QUALIDADE****-** Preparação e capacitação do técnico**-** Capacitação do produtor**-** Organização da propriedade**-** Higiene pessoal (ordenhador)**-** Ordenha**-** Registro dos dados da qualidade**FATORES QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DO LEITE****-** O ordenhador**-** A rotina de ordenha**-** Sanidade do rebanho**-** Genética e raça**-** Complexo da atividade leiteira**-** Alimentação do rebanho (quantidade e qualidade)**-** Tratamento dos animais**-** A lactação**-** Política de pagamento do leite**-** Concorrência**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À QUALIDADE DO LEITE****-** IN 62, Substituída pela IN 76 e IN 77**-** IN 48**-** IN 53**MASTITE****-** O que é?**-** Prejuízos causados pela mamite**-** Contaminação**-** Controle**CONTAGEM GLOBAL (CBT/UFC)****-** Origem**-** Como evitar (minimizar)**-** Origem das bactérias do leite**-** Curva de crescimento das bactérias**CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS (CCS)****-** Origem **-** Mamites**-** Redução das CCS**CCS X UFC****-** Como se comportam ao longo da cadeia**HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE ORDENHA****-** Limpeza**-** Sanitização**MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE ORDENHA****-** Revisão periódica**-** Manutenção preventiva**CONSERVAÇÃO DO LEITE NA PROPRIEDADE****-** Tipos de refrigeradores**-** Tempo de permanência na Unidade Produtora **-** Higienização do refrigerador-TRANSPORTE DO LEITE**-** Classificação na Unidade Produtora**-** Coleta da amostra do leite**-** Cuidados no transporte do leite**-** Transbordo do leite**CLASSIFICAÇÃO DO LEITE NA INDÚSTRIA****-** Análise sensorial**-** Análises físico-químicas**-** Análises microbiológicas**PRÁTICAS NA SALA DE ORDENHA**- Observação da construção- Operação do Sistema de Ordenha- Constatação de registros da qualidade- Observação dos procedimentos de higienização- Inspeção da higiene nos equipamentos**EXERCÍCIOS DE FIXAÇÃO****-** Questionário**ATIVIDADES FINAIS****-** Recomendação de bibliografia**-** Prova de Avaliação do Conhecimento**-** Avaliação geral**ENCERRAMENTO** | 12 – 25 | 24 | **Osmar Redin** |
| **CURSO SOBRE SISTEMAS DE ORDENHA – 8 h** | **INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais;- Questionário de nivelamento (Indicadores de Aproveitamento);- A construção da imagem profissional;**NOÇÕES DA ANATOMIA E FISIOLOGIA DA GLÂNDULA MAMÁRIA**- Características e composição do leite;- A Lactação;- Anatomia do úbere da vaca;- Fisiologia da glândula mamária (Biologia da lactação).**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À ORDENHA**- IN 62: transformada em IN 76 e IN 77- IN 48- IN 53**A ORDENHADEIRA BALDE AO PÉ**- Princípios de funcionamento da Ordenhadeira Mecânica;- Unidade de vácuo: (depósito de vácuo, bomba de vácuo, motor, esticador de correia, correias, lubrificador, escapamento, tubulação de vácuo);- Unidade de Ordenha: (Tampa operatriz do latão, pulsador pneumático e eletrônico, mangueiras, coletor de leite, teteiras, tarro);- Unidade de Limpeza: (lavador, escovas).**A ORDENHADEIRA CANALIZADA** - Unidade de vácuo: (bomba de vácuo, motor, filtro, correias, escapamento, separador de óleo, esticador de correia, vacuômetro, depósito de segurança);- Unidade de ordenha: (pulsadores, coletor de leite, teteiras, mangueiras, entrada para leite, gancho para unidade de ordenha);- Unidade de limpeza: (ducha de lavagem, mangueiras);- Painel de fixação da unidade final;- Unidade final de recepção de leite: (recebedor de leite, aerador, central de comando elétrica, filtro de leite, bomba de leite);- Depósito de segurança;- Regulador de vácuo;- Vacuômetro;- Pulsador pneumático / pulsador eletrônico;- Tubulação de vácuo / leite / limpeza;- Kit de potencialização.**EXERCÍCIOS DE FIXAÇÃO**- Questionário;- Determinação do tamanho do equipamento;- Cálculo para troca de teteiras.**CAMPONENTES E PRODUTOS COMPLEMENTARES DA ORDENHADEIRA**- Bomba de transferência do leite;- Componentes automatizados (Medidores, extratores de teteiras);- Aparelhos de aferição;- Refrigeradores para leite;- Detergentes;- Óleo para bomba de vácuo.**HIGIENIZAÇÃO DA ORDENHADEIRA MECÂNICA**- Fatores da Higienização;- Tempo de Higienização;- Características dos resíduos;- Natureza das superfícies;- Qualidade da água;-Tipos de detergentes;- Propriedades de um detergente ideal;- Principais agentes sanitizantes;- Higienização dos equipamentos: Aberto/Fechado; - Ordenhadeira Balde ao Pé;- Ordenhadeira Canalizada;- Procedimentos de Higienização e Limpeza.**ATIVIDADES FINAIS**- Prova de Avaliação do Conhecimento;- Avaliação geral. | 15 - 25 | 08 | **Osmar Redin** |
| **CURSO SOBRE SISTEMAS DE ORDENHA – 16 h** | **INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais;- Questionário de nivelamento (Indicadores de Aproveitamento);- A construção da imagem profissional;**NOÇÕES DA ANATOMIA E FISIOLOGIA DA GLÂNDULA MAMÁRIA**- Características e composição do leite;- A Lactação;- Anatomia do úbere da vaca;- Fisiologia da glândula mamária (Biologia da lactação).**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À ORDENHA**- IN 62: transformada em IN 76 e IN 77- IN 48- IN 53**A ORDENHADEIRA BALDE AO PÉ**- Princípios de funcionamento da Ordenhadeira Mecânica;- Unidade de vácuo: (depósito de vácuo, bomba de vácuo, motor, esticador de correia, correias, lubrificador, escapamento, tubulação de vácuo);- Unidade de Ordenha: (Tampa operatriz do latão, pulsador pneumático e eletrônico, mangueiras, coletor de leite, teteiras, tarro);- Unidade de Limpeza: (lavador, escovas).**A ORDENHADEIRA CANALIZADA** - Unidade de vácuo: (bomba de vácuo, motor, filtro, correias, escapamento, separador de óleo, esticador de correia, vacuômetro, depósito de segurança);- Unidade de ordenha: (pulsadores, coletor de leite, teteiras, mangueiras, entrada para leite, gancho para unidade de ordenha);- Unidade de limpeza: (ducha de lavagem, mangueiras);- Painel de fixação da unidade final;- Unidade final de recepção de leite: (recebedor de leite, aerador, central de comando elétrica, filtro de leite, bomba de leite);- Depósito de segurança;- Regulador de vácuo;- Vacuômetro;- Pulsador pneumático / pulsador eletrônico;- Tubulação de vácuo / leite / limpeza;- Kit de potencialização.**EXERCÍCIOS DE FIXAÇÃO**- Questionário;- Determinação do tamanho do equipamento;- Cálculo para troca de teteiras.**COMPONENTES E PRODUTOS COMPLEMENTARES DA ORDENHADEIRA**- Bomba de transferência do leite;- Componentes automatizados (Medidores, extratores de teteiras);- Aparelhos de aferição;- Refrigeradores para leite;- Detergentes;- Óleo para bomba de vácuo.**HIGIENIZAÇÃO DA ORDENHADEIRA MECÂNICA**- Fatores da Higienização;- Tempo de Higienização;- Características dos resíduos;- Natureza das superfícies;- Qualidade da água;-Tipos de detergentes;- Propriedades de um detergente ideal;- Principais agentes sanitizantes;- Higienização dos equipamentos: Aberto/Fechado; - Ordenhadeira Balde ao Pé;- Ordenhadeira Canalizada;- Procedimentos de Higienização e Limpeza.**ATIVIDADES PRÁTICAS**- Praticas de reconhecimento de peças e componentes;- Montagem, instalação, conserto e manutenção de ordenhadeiras: Principais problemas; Frequência de manutenção; Ferramentas necessárias; Projeto de salas de ordenha, etc.- Operação do Sistema de Ordenha- Detecção de eventuais desvios de funcionamento e respectivas soluções- Manutenção do Sistema de Ordenha- Equipamentos de Aferição**ATIVIDADES FINAIS**- Prova de Avaliação do Conhecimento;- Avaliação geral. | 15 - 25 | 16 | **Osmar Redin** |
| **CURSO SOBRE SISTEMAS DE ORDENHA – 24 H** | **INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais;- Questionário de nivelamento (Indicadores de Aproveitamento);- A construção da imagem profissional;- A relação do Técnico com a empresa, o Produtor e todo o seu universo de atuação.**NOÇÕES DA ANATOMIA E FISIOLOGIA DA GLÂNDULA MAMÁRIA**- Características e composição do leite;- A Lactação;- Anatomia do úbere da vaca;- Fisiologia da glândula mamária (Biologia da lactação).**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À ORDENHA**- IN 62: transformada em IN 76 e IN 77- IN 48- IN 53**A ORDENHADEIRA BALDE AO PÉ**- Princípios de funcionamento da Ordenhadeira Mecânica;- Unidade de vácuo: (depósito de vácuo, bomba de vácuo, motor, esticador de correia, correias, lubrificador, escapamento, tubulação de vácuo);- Unidade de Ordenha: (Tampa operatriz do latão, pulsador pneumático e eletrônico, mangueiras, coletor de leite, teteiras, tarro);- Unidade de Limpeza: (lavador, escovas).**A ORDENHADEIRA CANALIZADA** - Unidade de vácuo: (bomba de vácuo, motor, filtro, correias, escapamento, separador de óleo, esticador de correia, vacuômetro, depósito de segurança);- Unidade de ordenha: (pulsadores, coletor de leite, teteiras, mangueiras, entrada para leite, gancho para unidade de ordenha);- Unidade de limpeza: (ducha de lavagem, mangueiras);- Painel de fixação da unidade final;- Unidade final de recepção de leite: (recebedor de leite, aerador, central de comando elétrica, filtro de leite, bomba de leite);- Depósito de segurança;- Regulador de vácuo;- Vacuômetro;- Pulsador pneumático / pulsador eletrônico;- Tubulação de vácuo / leite / limpeza;- Kit de potencialização.**EXERCÍCIOS DE FIXAÇÃO**- Questionário;- Determinação do tamanho do equipamento;- Cálculo para troca de teteiras.**CAMPONENTES E PRODUTOS COMPLEMENTARES DA ORDENHADEIRA**- Bomba de transferência do leite;- Componentes automatizados (Medidores, extratores de teteiras);- Aparelhos de aferição;- Refrigeradores para leite;- Detergentes;- Óleo para bomba de vácuo.**HIGIENIZAÇÃO DA ORDENHADEIRA MECÂNICA**- Fatores da Higienização;- Tempo de Higienização;- Características dos resíduos;- Natureza das superfícies;- Qualidade da água;-Tipos de detergentes;- Propriedades de um detergente ideal;- Principais agentes sanitizantes;- Higienização dos equipamentos: Aberto/Fechado; - Ordenhadeira Balde ao Pé;- Ordenhadeira Canalizada;- Procedimentos de Higienização e Limpeza.**ATIVIDADES PRÁTICAS**- Praticas de reconhecimento de peças e componentes;- Montagem, instalação, conserto e manutenção de ordenhadeiras: Principais problemas; Frequ**ê**ncia de manutenção; Ferramentas necessárias; Projeto de salas de ordenha, etc.- Operação do Sistema de Ordenha- Detecção de eventuais desvios de funcionamento e respectivas soluções- Manutenção do Sistema de Ordenha- Equipamentos de Aferição**ATIVIDADES FINAIS**- Prova de Avaliação do Conhecimento;- Avaliação geral. | 15 – 25 | 24 | **Osmar Redin** |
| **CURSO SOBRE SISTEMAS DE ORDENHA – 48 h** | **INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais;- Questionário de nivelamento (Indicadores de Aproveitamento);- A construção da imagem profissional;- A relação do Técnico com a empresa, o Produtor e todo o seu universo de atuação.**Unidade de Limpeza: (lavador, escovas). NOÇÕES DA ANATOMIA E FISIOLOGIA DA GLÂNDULA MAMÁRIA**- Características e composição do leite;- A Lactação;- Anatomia do úbere da vaca;- Fisiologia da glândula mamária (Biologia da lactação).**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À ORDENHA**- IN 62: transformada em IN 76 e IN 77- IN 48- IN 53- ABNT**A ORDENHADEIRA BALDE AO PÉ**- Princípios de funcionamento da Ordenhadeira Mecânica;- Unidade de vácuo: (depósito de vácuo, bomba de vácuo, motor, esticador de correia, correias, lubrificador, escapamento, tubulação de vácuo);- Unidade de Ordenha: (Tampa operatriz do latão, pulsador pneumático e eletrônico, mangueiras, coletor de leite, teteiras, tarro);**A ORDENHADEIRA CANALIZADA** - Unidade de vácuo: (bomba de vácuo, motor, filtro, correias, escapamento, separador de óleo, esticador de correia, vacuômetro, depósito de segurança);- Unidade de ordenha: (pulsadores, coletor de leite, teteiras, mangueiras, entrada para leite, gancho para unidade de ordenha);- Unidade de limpeza: (ducha de lavagem, mangueiras);- Painel de fixação da unidade final;- Unidade final de recepção de leite: (recebedor de leite, aerador, central de comando elétrica, filtro de leite, bomba de leite);- Depósito de segurança;- Regulador de vácuo;- Vacuômetro;- Pulsador pneumático / pulsador eletrônico;- Tubulação de vácuo / leite / limpeza;- Kit de potencialização.**EXERCÍCIOS DE FIXAÇÃO**- Questionário;- Determinação do tamanho do equipamento;- Cálculo para troca de teteiras.**CAMPONENTES E PRODUTOS COMPLEMENTARES DA ORDENHADEIRA**- Bomba de transferência do leite;- Componentes automatizados (Medidores, extratores de teteiras);- Aparelhos de aferição;- Refrigeradores para leite;- Detergentes;- Óleo para bomba de vácuo.**HIGIENIZAÇÃO DA ORDENHADEIRA MECÂNICA**- Fatores da Higienização;- Tempo de Higienização;- Características dos resíduos;- Natureza das superfícies;- Qualidade da água;-Tipos de detergentes;- Propriedades de um detergente ideal;- Principais agentes sanitizantes;- Higienização dos equipamentos: Aberto/Fechado; - Ordenhadeira Balde ao Pé;- Ordenhadeira Canalizada;- Procedimentos de Higienização e Limpeza.**ATIVIDADES PRÁTICAS**- Praticas de reconhecimento de peças e componentes;- Montagem, instalação, conserto e manutenção de ordenhadeiras: Principais problemas; Frequência de manutenção; Ferramentas necessárias; Projeto de salas de ordenha, etc.- Operação do Sistema de Ordenha- Detecção de eventuais desvios de funcionamento e respectivas soluções- Manutenção do Sistema de Ordenha- Equipamentos de Aferição**PRÁTICAS NA SALA DE ORDENHA**- Observação da construção;- Observação da instalação da ordenhadeira;- Operação do Sistema de Ordenha;- Detecção de eventuais desvios de funcionamento e respectivas soluções;- Manutenção do Sistema de Ordenha;- Equipamentos de Aferição;- Revisão e Manutenção de equipamentos de ordenha;- Identificação de problemas simulados;- Inspeção da higiene nos equipamentos. **ATIVIDADES FINAIS**- Prova de Avaliação do Conhecimento;- Avaliação geral. | 12 - 25 | 48 | **Osmar Redin** |
| **PALESTRA SOBRE QUALIDADE DO LEITE – 02 h** | **INTRODUÇÃO**- Instruções iniciais- A importância do Produtor no processo da qualidade.**POR QUE PRODUZIR LEITE DE QUALIDADE****COMPOSIÇÃO DO LEITE****-** Características do leite**-** Composição físico-química do leite**LEITE PADRÃO****O QUE É LEITE DE QUALIDADE****-** Indicadores**-** Qualidade para queijo**-** Qualidade para leite em pó**-** Qualidade para leite longa vida**POR ONDE COMEÇAR TRABALHAR A QUALIDADE****-** Preparação e capacitação do técnico**-** Capacitação do produtor**-** Organização da propriedade**-** Higiene pessoal (ordenhador)**-** Ordenha**-** Registro dos dados da qualidade**FATORES QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DO LEITE****-** O ordenhador**-** A rotina de ordenha**-** Sanidade do rebanho**-** Genética e raça**-** Complexo da atividade leiteira**-** Alimentação do rebanho (quantidade e qualidade)**-** Tratamento dos animais**-** A lactação**-** Política de pagamento do leite**-** Concorrência**PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À QUALIDADE DO LEITE****MASTITE****-** O que é?**-** Prejuízos causados pela mamite**-** Contaminação**-** Controle**CONTAGEM GLOBAL (CBT/UFC)****-** Origem**-** Como evitar (minimizar)**-** Origem das bactérias do leite**-** Curva de crescimento das bactérias**CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS (CCS)****-** Origem **-** Mamites**-** Redução das CCS**CCS X UFC****-** Como se comportam ao longo da cadeia**HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE ORDENHA****-** Limpeza**-** Sanitização**CONSERVAÇÃO DO LEITE NA PROPRIEDADE****-** Tipos de refrigeradores**-** Tempo de permanência na Unidade Produtora **-** Higienização do refrigerador**TRANSPORTE DO LEITE****-** Classificação na Unidade Produtora**-** Coleta da amostra do leite**-** Cuidados no transporte do leite**-** Transbordo do leite**CLASSIFICAÇÃO DO LEITE NA INDÚSTRIA****-** Análise sensorial**-** Análises físico-químicas**-** Análises microbiológicas | 10 | 02 | **Osmar Redin** |
| PALESTRA SOBRE SISTEMAS DE ORDENHA – 02 h | **NOÇÕES DA ANATOMIA E FISIOLOGIA DA GLÂNDULA MAMÁRIA****PRINCIPAIS NORMAS RELACIONADAS À ORDENHA****A ORDENHADEIRA BALDE AO PÉ**- Princípios de funcionamento da Ordenhadeira Mecânica;- Unidade de vácuo: (depósito de vácuo, bomba de vácuo, motor, esticador de correia, correias, lubrificador, escapamento, tubulação de vácuo);- Unidade de Ordenha: (Tampa operatriz do latão, pulsador pneumático e eletrônico, mangueiras, coletor de leite, teteiras, tarro);**A ORDENHADEIRA CANALIZADA** - Unidade de vácuo: (bomba de vácuo, motor, filtro, correias, escapamento, separador de óleo, esticador de correia, vacuômetro, depósito de segurança);- Unidade de ordenha: (pulsadores, coletor de leite, teteiras, mangueiras, entrada para leite, gancho para unidade de ordenha);- Unidade de limpeza: (ducha de lavagem, mangueiras);- Painel de fixação da unidade final;- Unidade final de recepção de leite: (recebedor de leite, aerador, central de comando elétrica, filtro de leite, bomba de leite);- Depósito de segurança;- Regulador de vácuo;- Vacuômetro;- Pulsador pneumático / pulsador eletrônico;- Tubulação de vácuo / leite / limpeza;- Kit de potencialização.**CAMPONENTES E PRODUTOS COMPLEMENTARES DA ORDENHADEIRA****HIGIENIZAÇÃO DA ORDENHADEIRA MECÂNICA**- Higienização dos equipamentos: Aberto/Fechado; - Ordenhadeira Balde ao Pé;- Ordenhadeira Canalizada;- Procedimentos de Higienização e Limpeza. | 50 | 02 | **Osmar Redin** |
| **Curso Identidade Cooperativa** | - Cooperação; - Cooperativismo; - Cooperativa; - Valores da cooperação; - Princípios do cooperativismo. | 20 | 08 | **Osmar Redin** |
| **Curso Noções de Cooperativismo** | - História do cooperativismo; - Os precursores; - O que é uma cooperativa; - Legislação cooperativa; - Classificação das Cooperativas; - Características da cooperativa**.** | 20 | 16 | **Osmar Redin** |
| **Curso Governança Cooperativa**  | - Origem e história da governança; - Princípios; - Agentes da governança; - Estrutura; - Conflitos de interesses. | 20 | 24 | **Osmar Redin** |
| **Assessoria e consultoria** | - Consultoria em Pecuária Leiteira e Cooperativismo  |  | A combinar | **Osmar Redin** |
|  |  |  |  |  |
| **Cursos sobre Administração Geral**  | - Rotinas administrativas. | 15 | 08 | **Guilherme Betto**  |
| **Curso sobre Planejamento**  | - Planejamento tributário. | 15 | 08 | **Guilherme Betto** |
| **Curso sobre Contabilidade e Finanças** | - Contabilidade gerencial.- Matemática financeira.- Controle de estoques.- Gestão de riscos. | 15 | 40 | **Guilherme Betto** |
| **Cursos sobre Educação** | - Gestão Rural – Básico- Gestão Rural I- Gestão Rural II | 15 | 30 | **Guilherme Betto** |
|  |  |  |  |  |
| **Consultoria em Turismo Rural (online ou presencial)** | -Planejamento e operacionalização do Turismo Rural;- Marketing- Gestão Financeira | iNDIVIIn1Individual2DiNUAL |  A critério a | **Marielen Aline Costa da Silva da** Silva |
| **Consultoria em Agronegócios (online ou presencial)** | - Gestão financeira do empreendimento rural;- Acesso ao mercado nacional e internacional;- Acesso ao crédito;- Panoramas futuros; | Individual | A critério | **Marielen Aline Costa da Silva** |
| **Curso: Princípios e Gestão da Sucessão Familiar Rural (online ou presencial)** | - Aspectos e princípios da sucessão familiar;- Empreendedorismo jovem no meio rural;- Relações interpessoais;- Gestão da transição administrativa e operacional entre pais e filhos;- Princípios da tomada de decisão e governança rural | 20 | 16h | **Marielen Aline Costa da Silva** |
| **Curso: Mulheres Fortes (presencial)** | Fortalecimento das características e valores da mulher rural e cooperada (8h)  - Conhecer a mulher rural e cooperada  - Importância e papel da mulher nas diferentes esferas da sociedade  - Principais conflitos e desafios das mulheres  - Fortalecimento da autoestima feminina  Eixo 2: Desenvolvimento das habilidades e competências (8h)  - Liderança  - Empreendedorismo feminino  - Educação financeira  - Mulheres de sucesso no rural e no cooperativismo  Eixo 3: Criando sonhos (8h)  - Planejamento e avaliação da inserção das mulheres nas atividades de: empreendedorismo, participação nas ações das cooperativas, economia solidária, outras; | 20 | 24h | **Marielen Aline Costa da Silva** |
| **Palestra: Perspectivas do consumo de alimentos pós 2020 (presencial ou online)** | - Novos regimes alimentares e os novos hábitos de consumo;- Produção de alimentos seguros;- Cadeias curtas e redes alimentares alternativas; | 100 | 3h | **Marielen Aline Costa da Silva** |
| **Palestra: Cenários futuros do agronegócio brasileiro (presencial ou online)** | - Perspectivas da produção agropecuária brasileira;- Acesso a novos mercados e construção do mercado interno;- Agregação de valor aos produtos nacionais: da matéria-prima ao consumo | 100 | 3h | **Marielen Aline Costa da Silva** |
| **Curso: Desenvolvimento Territorial de áreas rurais (presencial ou online)** | - Princípios do desenvolvimento territorial brasileiro;- Arranjos Produtivos Locais e atividades alterativas ao meio rural;- Governança territorial;- Políticas públicas e o fortalecimento do território; | 30 | 16h | **Marielen Aline Costa da Silva** |
|  |  |  |  |  |
| **Curso – Manejo de Ovinos** | - principais raças- manejos básicos- nutrição- manejos sanitários. | 10 – 15 | 24 | **Marina de Vasconcelos** |
| **Curso – Terminação de Cordeiros** | - quais os sistemas- qual o melhor sistema para cada situação- alimentos- idade e ponto de abate- qualidade de carcaça. | 10 – 15 | 16 | **Marina de Vasconcelos** |
| **Curso – Manejo Reprodutivo de Ovinos** | - anatomia reprodutiva- ciclo estral e suas características- estacionalidade reprodutiva- técnicas reprodutivas- gestão e parto. | 10 – 15 | 16 | **Marina de Vasconcelos** |
| **Palestra – Qualidade de Lã** | - mercados e produtos | 30 | 0,45 | **Marina de Vasconcelos** |
| **Palestra – Bem Estar Animal** | - ovinos | 30 | 0,45 | **Marina de Vasconcelos** |
|  |  |  |  |  |
| **Eletricista** | - Conceitos de eletricidade: tensão, corrente elétrica, potência, resistência frequência.- Tipos de correntes elétricas: corrente contínua e corrente alternada.- Circuitos elétricos: circuito em série e circuito em paralelo.- Redes elétricas: monofásica, bifásica e trifásica.- Divisão de circuitos elétricos.- Condutores de eletricidade.- Dimensionamento de condutores.- Tipos de disjuntores: termomagnético, DR e DPS.- Dimensionamento de disjuntores.- Interruptores.- Tomadas.- Relé fotoelétrico.- Sensor de movimento.- Chuveiro elétrico.- Lâmpadas.- Aula prática. | 12 | 24 | **Sérgio Zago** |
| **Cercas Elétricas** | - Conceitos de eletricidade: tensão, corrente elétrica, potência, resistência frequência.- História da cerca elétrica.- Características.- Funcionamento da cerca elétrica.- Piquete escola.- Eletrificadores ou energizadores.- Dimensionamento de eletrificadores.- Tipos de isoladores.- Tipos de condutores de energia elétrica para a cerca.- Pára-raio.- Aterramento.- Teste do aterramento.- Voltímetros.- Instalação da cerca no campo (prática). | 15 | 16 | **Sérgio Zago** |
| **Instalação de Manutenção de Motores Elétricos** | **CONCEITOS BÁSICOS**- Corrente elétrica- Voltagem, tensão ou diferença de potencial- Potência- Resistência- Torque ou conjugado- Energia e potência mecânica (trabalho) - Energia e potência elétrica- Potência aparente- Potência ativa- Potência reativa- Potência em corrente alternada- Fator de potência- Rendimento**MOTORES ELÉTRICOS**- Tipos de motores- Componentes do motor elétrico monofásico- Componentes do motor elétrico trifásico**IDENTIFICAÇÃO DOS MOTORES****LIGAÇÃO DOS MOTORES ELÉTRICOS****ESQUEMA DE LIGAÇÃO DOS MOTORES MONOFÁSICOS****ESQUEMA DE LIGAÇÃO DOS MOTORES TRIFÁSICOS****ACIONAMENTO DO MOTOR**- Acionamento direto do motor- Chave estrela-triângulo**CHAVE COMPENSADORA (AUTO-TRAFO)****CHAVE SÉRIE – PARALELO****RESISTOR PRIMÁRIO****REATOR PRIMÁRIO****PARTIDA ELETRÔNICA (soft – start)** **CONTATOR**- Partes componentes de um contator- Classificação dos contatores- Esquema de instalação de um contator- Defeitos em contatores**PROTEÇÃO DOS MOTORES ELÉTRICOS**- Proteção contra as intempéries- Sistemas de aterramento- Disjuntor motor- Fusíveis- Relés**Regras de Segurança****DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA ELÉTRICA****ESCOLHA DO MOTOR ELÉTRICO** **AULA PRÁTICA** | 12 | 24 | **Sérgio Zago** |
|  |  |  |  |  |
| **Palestras e cursos em áreas referentes ao Meio Ambiente.** | - Sistema de plantio direto em todos as grandes culturas | 20 | 16 | **Danilo Luiz Benedetti** |
| **Palestras e cursos em áreas referentes ao Meio Ambiente.** | - Melhoramento de Campo Nativo | 20 | 20 | **Danilo Luiz Benedetti** |
| **Palestras e cursos em áreas referentes ao Meio Ambiente.** | - Manejo do solo e sua fertilidade para todas as culturas | 20 | 16 | **Danilo Luiz Benedetti** |
| **Palestras e cursos em áreas referentes ao Meio Ambiente.** | - Cadastro Ambiental Rural | 20 | 16 | **Danilo Luiz Benedetti** |
| **Palestras e cursos em áreas referentes ao Meio Ambiente.** | - Manejo de forrageiras de inverno e verão: Bovinos Leite e Bovinos de Corte | 20 | 16 | **Danilo Luiz Benedetti** |
| **Palestras e cursos em áreas referentes ao Meio Ambiente.** | - Manejo de forrageiras de inverno e verão: Ovinos | 20 | 16 | **Danilo Luiz Benedetti** |
|  |  |  |  |  |
| **Regulagem de pulverizadores tratorizados** | - Objetivos da Técnica de Aplicação de Agrotóxicos.- Segurança: vias de absorção, EPI, acidentes, toxicologia e primeiros socorros.- Produto.- Equipamentos, aplicação (tipos, componentes, bicos, peneiras).- Revisão e manutenção de equipamentos.- Calibração.- Preparação da calda.- Tríplice Lavagem.- Aplicação.- Manutenção pós-aplicação. | 10-15 | 8 | **Alencar Joaquim de Toledo** |
| **Regulagem de Pulverizadores Manual Costal** | - Objetivos da Técnica de Aplicação de Agrotóxicos.- Segurança: vias de absorção, EPI, acidentes, toxicologia e primeiros socorros.- Produto.-Equipamentos, aplicação (tipos, componentes, bicos, peneiras).-Revisão e manutenção de equipamentos.-Calibração.-Preparação da calda.-Tríplice Lavagem.-Aplicação.-Manutenção pós-aplicação. | 10 - 15 | 8 | **Alencar Joaquim de Toledo** |
| **Regulagem de Pulverizadores Manual Costal** | -Objetivos da Técnica de Aplicação de Agrotóxicos.-Segurança: vias de absorção, EPI, acidentes, toxicologia e primeiros socorros.-Produto.-Equipamentos, aplicação (tipos, componentes, bicos, peneiras).-Revisão e manutenção de equipamentos.-Calibração.-Preparação da calda.-Tríplice Lavagem.-Aplicação.-Manutenção pós-aplicação. | 10 - 15 | 8 | **Alencar Joaquim de Toledo** |
| **Manejo e Fertilidade do Solo** | - Apresentação dos participantes e instrutor; Preenchimento dos formulários; o que é o Senar; missão; objetivos; noções sobre cidadania, segurança e saúde do trabalhador.Enfoque econômico conservacionista;Fertilidade do solo; Sistemas de cultivo; Plantio direto e manejo da fertilidade - Plano de amostragem do solo; Cuidados na coleta das amostras;Equipamentos utilizados; preparo da amostra; Calagem; época de aplicação do calcáreo, incorporação; tipos de calcáreo - Importância da rotação de culturas, plantas de cobertura de solo, efeito alelopático, produção de palhada, plano de rotação, reciclagem de nutrientes, controle da erosão.- Aplicação de agrotóxicos; Legislações; Uso de EPI; Caracterização; Identificação; Classificação; Manejo integrado de plantas daninhas; Tríplice lavagem e descarte das embalagens.- Escolha do equipamento; Revisão do pulverizador; Métodos de regulagem; Tipos de bicos, Fatores que influem na aplicação e eficiência dos produtos; Preparo da calda. | 10 - 15 | 16 | **Alencar Joaquim de Toledo** |
| **Curso de boas práticas agrícolas** | Uso correto e seguro dos agrotóxicosTecnologia de aplicaçãoPulverizadores agrícolasPrática de regulagemParte prática a campo | 10 - 15 | 16 | **Alencar Joaquim de Toledo** |
| **Programa Deriva Zero** | - Programa Deriva Zero | 10 – 15  | 20 | **Alencar Joaquim de Toledo** |
|  |  |  |  |  |
| **Tratores Agrícolas – Manutenção e Operação** | 1 – Destacar a importância da segurança do trator agrícola, quando estiver em funcionamento ou em reparos2- Citar, os itens do Código de Trânsito Brasileiro no que se refere ao uso dos tratores agrícolas.3- Descrever a importância de conhecer os componentes do trator, para evitar acidentes de trabalho e aumentar a vida útil do trator.4- Identificar o motor 4 tempos do trator agrícola, seus componentes, seu funcionamento e sua manutenção5 – Identificar e descrever a importância da filtragem de ar, verbalmente, para o correto funcionamento e aumento da vida útil do motor6- Saber da importância do Sistema de combustível, para o correto funcionamento do motor do trator agrícola.7- Caracterizar a importância do sistema de lubrificação, bem como de efetuar a troca correta do óleo lubrificante e do filtro para evitar o desgaste do motor.8- Destacar a importância da manutenção do sistema de refrigeração e seus componentes, para a manutenção da temperatura de trabalho e não perda de potência do motor.9- Destacar o funcionamento do sistema elétrico, sua correta manutenção para evitar a queima ou o desgaste dos componentes.10- Descrever, a importância do turbocompressor, sua utilização e manutenção.11- Definir a importância da correta manutenção do eixo dianteiro, fazer a manutenção usando peças e lubrificantes recomendados pelos fabricantes.12- Destacar a correta manutenção e funcionamento do eixo traseiro, para evitar o desgaste prematuro das seguintes partes;- embreagem- caixa de câmbio- diferencial- freios- reduções finais 13- Definir a importância do correto funcionamento do sistema de direção, sua manutenção para evitar desgaste e acidentes com os operadores.14- Identificar a importância e o funcionamento do sistema hidráulico, sua manutenção para um correto funcionamento evitando desgaste ou quebra. 15- identificar o sistema hidráulico de levante de três pontos, para o correto funcionamento obedecendo as normas de segurança e trabalho.16- identificar, sistema hidráulico com controle eletrônico e remoto, para o correto funcionamento obedecendo as normas de segurança e trabalho..17- Destacar o correto funcionamento da TDF – tomada de força conforme o tipo de trator e a rotação de trabalho.18- Destacar a importância de preparar o trator para o trabalho, destacando os ajustes para a máxima eficiência. 19- Citar o correto acoplamento dos implementos ao trator, para evitar acidentes com o operador.20 – Estabelecer a importância dos cuidados para a manutenção do trator, evitando o desgaste prematuro e consequente aumento da vida útil reduzindo os custos de produção.21- Identificar a necessidade de trabalhar o escalonamento marcha, relacionando com o tipo de implemento.22-Estabelecer o correto lastreamento e ajuste dos contrapesos, conforme o modelo e o fabricante23- Identificar o correto acionamento da TDF, para o correto funcionamento dos equipamentos.24- Citar a correta regulagem do arado de discos fixo, suas regulagens e manutenção para perfeito funcionamento. 25- Citar a correta regulagem do arado reversível, suas regulagens e manutenção para perfeito funcionamento26- Citar a correta regulagem da roçadeira, suas regulagens e manutenção para perfeito funcionamento27- Citar a correta regulagem da grade, suas regulagens e manutenção para perfeito funcionamento28- Citar a correta regulagem do sulcador/subsolador, suas regulagens e manutenção para perfeito funcionamento29- Identificar a correta utilização dos implementos, que os treinandos tiverem no local | 10 – 15 | 20 | **Reni Roque Oss** |
| **Pulverizador Motorizado – Manutenção e Operação** | 1-Descrever a importância da correta aplicação dos agrotóxicos, evitando a contaminação do aplicador e do meio ambiente.2- Descrever a importância do uso dos equipamentos de proteção Individual (EPI), na preservação da saúde do trabalhador bem como as formas de contaminação, sintomas e os primeiros socorros. 3- Conceituar a classificação toxicológica dos agrotóxicos, para o uso de produtos menos tóxicos ao homem e meio ambiente.4- Citar a classificação dos agrotóxicos, sua formulação, aquisição transporte e armazenamento segundo as regras de segurança5- Citar quais os tipos de pulverizador, motorizado, e sua utilização dependendo da utilização para cada cultura fim:6- Identificar as diversas partes de um pulverizador motorizado, para que seja possível a correta utilização de acordo com a cultura fim .7- Destacar a importância de saber fazer a revisão e a manutenção, aumentando a vida útil dos equipamentos.8- Destacar a importância da correta calibragem do pulverizador, para uma economia de produto e evitar danos ao meio ambiente: 9- Destacar a importância da correta preparação da calda, para evitar a perda de produto e a contaminação do aplicador e do meio ambiente.10-. Destacar a importância de ser feita a tríplice lavagem das embalagens, evitando a contaminação do meio ambiente.11- Identificar a importância da correta aplicação da calda, observando as condições climáticas de aplicação12- Destacar a importância de fazer a manutenção pós-aplicação, para manter os equipamentos em condições de uso para uma próxima utilização | 10 – 15 | 20 | **Reni Roque Oss** |
| **Panificação Caseira** | - Panificação Caseira | 12  | 24 | **Graziela Napoli** |
| **Aproveitamento Integral de alimentos** | - Aproveitamento Integral de alimentos | 12 | 24 | **Graziela Napoli** |
| **Tortas e docinhos** | - Tortas e docinhos | 12 | 16 | **Graziela Napoli** |
| **Salgados e bolachas** | - Salgados e bolachas | 12 | 16 | **Graziela Napoli** |
| **Alimentos a base de arroz e derivados** | - Alimentos a base de arroz e derivados | 12 | 16 | **Graziela Napoli** |
| **Transformação caseira da soja** | - Transformação caseira da soja | 12 | 16 | **Graziela Napoli** |
| **Palestra de alimentação e a saúde** | - Palestra de alimentação e a saúde | Mínimo 45 | 1:30 | **Graziela Napoli** |
|  |  |  |  |  |
| **Bem Estar Animal** | - Introdução ao Bem Estar animal- Produção animal/ambiência- Instalações Rurais/Pratica- Comportamento Animal- Manejo Racional/Pratica | 10 – 15 | 24 | **Mozart Turino de Farias** |
| **Manejo Sanitário de Bovinos de Corte** | - Controle de Endo e Ectoparasitas- Doenças Infecciosas- Plantas Toxicas- Manejos Gerais- Custos Gerais- Montagem de programa sanitário- Bem Estar Animal | 10 – 15 | 24 | **Mozart Turino de Farias** |
|  |  |  |  |  |
| **Curso ou Treinamento PANCs: Plantas alimentícias não convencionais** | - Importância. - Conhecendo as plantas. - Utilização na culinária. - Comendo flores. - Legislação do extrativismo. - Cultivo. - Possibilidades de uso comercial. - Práticas. | 10 – 15  | 16 | **Marisa Sandra Wienke Tavares** |
| **Curso ou Treinamento****Erva-mate** | - Importância econômica e cultural. - Possibilidades de uso. - Extrativismo da erva-mate nativa. - Cultivo da erva-mate. - Produção de mudas. - Como fazer erva-mate artesanal (em casa). - Práticas. | 10 – 15  | 16 | **Marisa Sandra Wienke Tavares** |
| **Curso ou Treinamento****Plantas Medicinais** | - Importância Cultivo e manejo orgânico. - Secagem e armazenamento. - Plantas medicinais que são tóxicas. - Cuidados no uso. - Possibilidades de uso comercial. - Práticas. | 10 – 15  | 16 | **Marisa Sandra Wienke Tavares** |
| **Poda: árvores e arbustos** | - Porque se pratica a poda. - Quando. - Manejo correto da poda. - Condução das plantas frutíferas. - Tipos de poda. - A poda na jardinagem. - Instrumentos de poda. - Práticas. | 10 – 15  | 16 | **Marisa Sandra Wienke Tavares** |
|  |  |  |  |  |
| **Consultoria e/ou Assessoria** | - Regularização de poços de água/ outorga de uso da água | -0- | -0- | **Ana Julia Gehlen Bregolin** |
| **Consultoria e/ou Assessoria** | - Laudo geológico | -0- | -0- | **Ana Julia Gehlen Bregolin** |
| **Consultoria e/ou Assessoria** | - Laudo paleontológico | -0- | -0- | **Ana Julia Gehlen Bregolin** |
| **Consultoria e/ou Assessoria** | - Pareceres técnicos | -0- | -0- | **Ana Julia Gehlen Bregolin** |
|  |  |  |  |  |
| **Consultoria e/ou Assessoria** | - Auto Conhecimento e RelacionamentoInterpessoal. | 15 | 16 | **Gabrielle** |
| **Consultoria e/ou Assessoria** | - Liderança e Desenvolvimento de Equipes  | 15 | 16 | **Gabrielle** |
| **Consultoria e/ou Assessoria** | - Gestão Rural Básico | 15 | 16 | **Gabrielle** |
| **Consultoria e/ou Assessoria**  | - Associativismo | 15 | 16 | **Gabrielle** |
| **Consultoria e/ou Assessoria**  | - Mulheres em Campo | 20 | 40 | **Gabriele** |
|  |  |  |  |  |
| **Tópicos de Agronomia/ Biologia/Arquitetura** | JARDINAGEM C/ ENFOQUE PAISAGÍSTICOAULAS TEÓRICA/PRÁTICAS- Conhecendo a vegetação.- Conhecendo os materiais para jardinagem/paisagismo..- Organização dos materiais para  descarregamento/estoque/descarte.- Conhecendo as práticas usuais das atividades profissionais.- Terminologia usual.- Aprendendo a interpretar projetos de jardins.- Aprendendo a fazer orçamentos. | 6 – 10 | 30  | **Maristela Vieira da Gama** |
| **Tópicos de Agronomia/ Biologia/Arquitetura** | JARDINAGEM C/ ENFOQUE PAISAGÍSTICO MANEJO E TRATOS CULTURAIS - AULA TEÓRICO-PRÁTICAS- Projeto primeiro emprego: DEDO VERDE: ADOTE UM JARDINEIRO APRENDIZ - Módulo básico. | 7 – 12 | 3 | **Maristela Vieira da Gama** |
| **Tópicos de Agronomia/ Biologia/Arquitetura** | Tópicos de Agronomia/ Biologia/Arquitetura JARDINAGEM C/ ENFOQUE PAISAGÍSTICO**.** Gramados/ plantio e manutenção.. Plantas de interior/ usos e manejo.. Estilos de jardins.. Hortas urbanas em pequenos espaços.. Jardins sobre lajes/terraços/varandas.. Paredes verdes.. Como montar o jardim/etapas/método- logia básica.. Como orçar um jardim/ modelo de planilhas.. Como entender projetos/representação gráfica do jardim. . Jardins internos/ cobertos e descobertos. Uso da vegetação na composição dos jardins.. Conhecendo solos e suas propriedades.. Uso da vegetação na composição dos jardins.. Jardins de bem estar e terapêuticos.. Gramados/ tipologia/ usos/ instalação e cuidados.. Plantas de interior/ usos e manejo.. Estilos de jardins.. Como montar o jardim.. Como orçar um jardim.. Como entender /representação gráfica do jardim..Construções no jardim: pergolados /gazebos /quiosques.. Ambientes gourmet e o jardim..Vegetação junto a áreas com piscinas.. Ambientes com: água/lagos/fontes/cascatas.. Mini-fontes em jardins..Atraindo as aves e pássaros para os jardins..Pragas e doenças básicas. | 10 | 4 | **Maristela Vieira da Gama** |
| **Tópicos de Agronomia/ Biologia/ Arquitetura** |  JARDINAGEM C/ ENFOQUE PAISAGÍSTICOAULA TEÓRICO-PRÁTICAS. Conhecendo a Vegetação..Gramados/tipos e usos.. Conhecendo solos e suas propriedades.. Uso da vegetação na composição dos jardins.. Manejo e tratos culturais.. Ferramentas.. Estilos de jardins.. A água nos jardins: fontes/cascatas/piscinas/lagos.. Como montar o jardim.. Estilos de jardins..Jardins externos e internos.. Jardins em terraço/sítios/litoral.. Como montar o jardim..Paredes verdes e telhados verdes/tendências.. Orçamentos.. Interpretando e representando projetos de jardinismo. | 6 – 10  | 24 | **Maristela Vieira da Gama** |
| **Tópicos de Agronomia/ Biologia/ Arquitetura** | JARDINAGEM C/ ENFOQUE PAISAGÍSTICOTREINAMENTO PROFISSIONAL Jardinagem Urbana para empresas Treinamento *IN OFFICE*(hotéis/clubes/empresas em geral). Conhecendo a Vegetação.. Uso da vegetação na composição dos jardins. . Conhecendo solos e suas propriedades.. Ferramentas.. Plantas de interior.. Gramados/ plantio e manutenção.. Estilos de jardins.. Como montar o jardim. | 6 – 10 | 30  | **Maristela Vieira da Gama** |
|  |  |  |  |  |
| **Reprodução e Produção Bovina** | - Melhoramento Genético.- Manejo Sanitário.- Manejo Nutricional.- Inseminação Artificial.-Biotecnologias de Reprodução - Bovina(IATF). | 15 | 40 | **André Finck** |
|  |  |  |  |  |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Panificação Caseia- Pães, Cucas, Pizzas, Pães Integrais. | 8 | 24 | **Denize Cardoso Vogg** |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Tortas e Docinhos Caseiros- Massas, recheios, pavês, recheios. | 8 | 16 | **Denize Cardoso Vogg** |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Bolachas e Salgados Caseiros- Bolachas, salgadinhos assados e fritos. | 8 | 16 | **Denize Cardoso Vogg** |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Aproveitamento Integral de Alimentos- Como aproveitar os alimentos da melhor maneira. | 8 | 24 | **Denize Cardoso Vogg** |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Derivados de arroz | 8 | 16 | **Denise Cardoso Vogg** |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Docinitos Gourmets | 8 | 16 | **Denise Cardoso Vogg** |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Pães s/gluten | 8 | 16 | **Denise Cardoso Vogg** |
| **Cursos e/ou treinamentos** | Sopas (cinco tipos) | 8 | 8 | **Denise Cardoso Vogg** |
|  |  |  |  |  |
| **Aplicação Correta e Segura de Defensivos Agrícolas - NR-31** | - Conceitos e considerações sobre agrotóxico;- O que é agrotóxico;- Interpretação do rótulo dos agrotóxicos: inseticida, fungicida, acaricida, herbicida, adjuvantes e produtos afins;- Identificação de Riscos;- Conhecimento das formas de exposição direta e indireta aos agrotóxicos;- Rotulagem e sinalização das áreas de risco;- Uso de vestimentas e equipamentos de proteção individual;- Manipulação e uso de agrotóxico;- Transporte, armazenamento, preparo, aplicação;- EPI – Equipamento de Proteção Individual: descarte, limpeza e manutenção das roupas, vestimentas e equipamentos de proteção individual, responsabilidade;- Principais vias de penetração: vias de exposição, ocular, inalação térmica, oral;- Sinais e sintomas de intoxicação e de primeiros socorros: contato com a pele, contato com os olhos, ingestão, inalação;- Tipos de pulverizadores;- Procedimentos preconizados na NR 31.8 quanto ao uso de agrotóxicos e afins | 5 – 7 | 20 | **NEI PAULO SILVA DA COSTA** |
| **Pulverizador Motorizado** | - Objetivos da Técnica de Aplicação de Agrotóxicos.- Segurança: vias de absorção, EPI, acidentes, toxicologia e primeiros socorros.Produto.- Equipamento, aplicação (tipos, componentes, bicos, peneiras).- Revisão e manutenção de equipamentos.- Calibração.- Preparo de calda.- Tríplice lavagem.- Aplicação.- Manutenção pós-aplicação | 5 – 7 | 16 | **NEI PAULO SILVA DA COSTA** |
| **Pulverizador Manual Costal** | - Objetivos da Técnica de Aplicação de Agrotóxicos.- Segurança: vias de absorção, EPI, acidentes, toxicologia e - primeiros socorros.- Produto.- Equipamento, aplicação (tipos, componentes, bicos, peneiras).- Revisão e manutenção de equipamentos.- Calibração.- Preparo de calda.- Tríplice lavagem.- Aplicação.- Manutenção pós-aplicação. | 5 – 7 | 8  | **NEI PAULO SILVA DA COSTA** |
| **Irrigação - Sistema por Aspersão** | - Conceitos básicos de irrigação- Sistemas de irrigação por aspersão- Captação e condução de água para sistemas de irrigação- Irrigação por aspersão- Microaspersão- Manutenção nos equipamentos | 10 – 15 | 16 | **NEI PAULO SILVA DA COSTA** |
| **Irrigação - Sistema por Gotejamento e Fertirrigação** | - Conceitos básicos de irrigação- Fundamentos da irrigação por gotejamento- Composição de um sistema de irrigação por gotejamento- Captação e condução de água para sistema de irrigação por gotejamento- Manejo da irrigação por gotejamento- Fertirrigação- Manutenção nos equipamentos | 10 – 15 | 16 | **NEI PAULO SILVA DA COSTA** |
| **Manejo do Solo e sua Fertilidade - Plantio Direto** | - Enfoque econômico e conservacionista.- Sistemas de cultivo e coleta de amostras de solo: diferenciação e vantagens dos diferentes sistemas de cultivo; plano de amostragem de solo.- Calagem e adubação: critérios e épocas para aplicação; influência do "PD" na adubação; necessidades das culturas; estratégias de adubação.- Rotação de culturas: plantas de cobertura de solo; efeito alelopático; produção de palha; reciclagem de nutrientes.- Aplicação de agrotóxicos: uso de herbicida, inseticida e fungicida; aplicação de herbicidas na rotação de culturas (manejo integrado de plantas daninhas); classes toxicológicas; uso de EPI; aspectos importantes na aplicação de agrotóxicos; tríplice lavagem e descarte de embalagem. | 10 – 15 | 16 | **NEI PAULO SILVA DA COSTA** |
|  |  |  |  |  |
| **Introdução a costura e transformação das peças do vestuário** | Curso para quem nunca costurou ou para pessoas que queiram reaproveitar peças que estão em desuso | 8 – 10 | 32 | **ELIZETE INES MOGNON** |
| Reconhecimento das peças, regulagem, limpeza, lubrificação, bobina, equipamentos, ferramentas e instrumentos necessários para a atividade | 8 – 10 | 32 | **ELIZETE INES MOGNON** |
| Acabamentos- arremates, casas, botões, zíper, chuleado e aviamentos | 8 – 10 | 32 | **ELIZETE INES MOGNON** |
| Transformação, reformas, ajustes, remendos... | 8 – 10 | 32 | **ELIZETE INES MOGNON** |
| Cuidados com os tecidos: molhar, secar e passar | 8 – 10 | 32 | **ELIZETE INES MOGNON** |
| Cuidados com os tecidos: molhar, secar e passar | 8 – 10 | 32 | **ELIZETE INES MOGNON** |
| Fabricar peças utilitárias ou decorativas | 8 – 10 | 32 | **ELIZETE INES MOGNON** |
|  |  |  |  |  |
| **Tortas e docinhos caseiros, Naked Cake e gourmet** | - Higiene e saúde na manipulação de alimentos.- Segurança e saúde no trabalho – prevenção de acidente.- Cuidado com o meio ambienteClassificação dos pães de ló, cuidados na fabricação, controle de tempo e temperatura.Demonstração dos produtos.Produção de docinhos caseiros, como saber o ponto certo das massas, recheios e caramelos.Identificação dos pães de ló, cuidados na fabricação,Controle de tempo e temperatura.Apresentação dos produtos.Produção de docinhos caseiros, como saber o ponto certo das massas, recheios e caramelos.Realizar a produção de pães de ló: pão de ló branco, pão de ló preto, pão de ló tradicional, pão de ló pop, pão de ló, separando todos os ingredientes e fazendo uso dabatedeira em formas redonda e retangular, grandes e pequenos.Creme diplomata; creme básico, crocante de nozes, castanha de caju, amendoim; disco de merengue; nata com café; brigadeiro; brigadeiro especial; bombom; damasco com coco; ameixa preta ou uva passa; doce de leite com nata; coco, prestígio; chantili caseiro; chantili com água; chantili com leite condensado.Glacê cozido, ganache, nega maluca, pasta americana pop.Torta Marta Rocha, Torta de Café, Torta Prestígio, Torta Brigadeiro e Torta de Morango.Torta de Maracujá, Torta de Limão, *Keschuchen*, Torta de Sorvete, Massa Fundo de Torta.Receita de leite condensado (caseiro), Massas a base de leite condensado, massa básica de coco, massa básica de nozes, castanha de caju, caju ou amendoim, massa básica de brigadeiro, docinhos de nozes, castanha, caju ou amendoim, docinho de coco, docinho de coco, ameixa e doce de leite, docinho de leite em pó.Fios de ovosEncerramento | 8 - 8 | 24 | **ANA PAULA CAMATTE** |
| **Aproveitamento Integral de alimentos** | Mostrar aos participantes as técnicas no processamento e conservação do aproveitamento integral de alimentos, bem como sua importância na alimentação e na economia familiar.Pirâmide dos alimentos- Função dos alimentos- Alimentos funcionais - Alimentação nos diferentes ciclos da vida- Recomendações para uma vida saudável- Segurança alimentar e nutricional sustentável- Patologias- Higiene- Conservação e armazenamento de alimentos- Prevenção de acidentes na cozinha- Receitas- Encerramento | 12 - 12 | 24 | **ANA PAULA CAMATTE** |
| **Bolachas e salgados caseiros** | - Higiene pessoal e do ambiente- Higiene da cozinha, utensílios e equipamentos.- Higienização da estrutura do local- Orientar como transportar alimentos preparados- Controle de bactérias- Uso racional da agua- Cuidado com os equipamentos usados durante o curso e orientação de roupas próprias e adequadas para uso a fim de proteção individual.- Apresentação dos diferentes tipos de farinhas. Glúten, fermentos, gorduras, ovos, agua, sal, açúcar, sementes.- Preparo de bolachas caseiras, Relação dos cuidados na fabricação de bolachas caseiras.- Quais alimentos contem glúten- Salgados caseiros- Dicas para obter melhores resultados com salgados fritos- Escolha no material de apoio as receitas a serem produzidas no decorrer do curso.- Desenvolvimento das receitas de bolachas doces e salgadas selecionadas no material de apoio.- Confecção de massas, massa folhada e ligas de salgados conforme a escolha das receitas no material de apoio- Elaboração de diversos recheios descritos no material de apoio.- Formatar, cozinhar, assar, fritar: Coxinhas, pasteis, risoles, quiches, empadas, bolinhas, croquetes.- Maneiras básicas de armazenamento, congelamento e durabilidade.- Orientações de apresentação e decoração dos produtos.- Encerramento. | 12 - 12 | 24 | **ANA PAULA CAMATTE** |
| **Panificação caseira** | - Higiene pessoal - Higiene da cozinha, utensílios e equipamentos.- Higienização do ambiente de trabalho- Separação de lixo- Cuidados com o preparo e armazenamento dos alimentos- Controle de bactérias- Uso racional da água- Cuidado com os equipamentos usados durante o curso e orientação de roupas próprias e adequadas para uso a fim de proteção individual.- Apresentação dos diferentes tipos de farinhas. - Glúten, fermentos, gorduras, ovos, água, sal, açúcar, sementes.- Origem e evolução e disseminação no mundo de pães.- Tipos de farinhas e função.- Tipos de fermento e função- Glúten e sua função- Função da gordura- Orientações sobre pesos e medidas caseiras- Etapas de produção- Controle de peso e temperatura- Controle ideal da massa- Cozimento- Seleção e fracionamento dos ingredientes- Desenvolvimento das receitas pães, cuca, pretzel e massas caseira e molhos.- Encerramento  | 10 – 10 | 24 | **ANA PAULA CAMATTE** |
| **Risotos:** | - Higiene pessoal - Higiene da cozinha, utensílios e equipamentos.- Higienização do ambiente de trabalho- Separação de lixo- Cuidados com o preparo e armazenamento dos alimentos- Controle de bactérias- Uso racional da agua- Orientações sobre pesos e medidas caseiras- Etapas de produção- Conceito de Mise em place- Preparação dos caldos- Receitas: Risotos Pêra com gorgonzola, Funghi, Alho poró com limão Siciliano, Camarão- Ponto de cozimento | 10 – 10 | 16 | **ANA PAULA CAMATTE** |
| **Alimentação Funcional e Alimentação saudável:** | - Aspectos nutricionais- Pirâmide dos alimentos- Estilo de vida- Alimentação para aumentar o sistema imunológico- Receitas funcionais  | 12 - 12 | 16 | **ANA PAULA CAMATTE** |
| **Sopas, Caldos e Consumês** | - Higiene pessoal - Higiene da cozinha, utensílios e equipamentos.- Higienização do ambiente de trabalho- Separação de lixo- Cuidados com o preparo e armazenamento dos alimentos- Controle de bactérias- Uso racional da agua- Orientações sobre pesos e medidas caseiras- Etapas de produção- Conceito de Mise em place- Preparação das receitasEncerramento | 10 – 10 | 16 | **ANA PAULA CAMATTE** |
|  |  |  |  |  |
| **Apicultura Manejo Avançado**  | Introdução.Manejo para desenvolver os enxamesManejo de safra.Equalização dos enxames.Colocação das melgueiras.Coleta de mel.Divisão de enxames.Custos de produçãoComercialização | 10 - 15 | 24 | **RICARDO NEUMAIER** |
| **Apicultura – Produção de Própolis** | Introdução.Condições necessárias para a produção de própolis.Higienização do local de beneficiamento.Preparar própolis.Armazenar a própolis.Comercializar. | 10 - 15 | 24 | **RICARDO NEUMAIER** |
| **Apicultura – Produção de Geléia Real** | Introdução.Avaliação de desempenho-Seleção e avaliação de animais.Quando suplementar – Como Suplementar – Tipos de Suplementação.Confinamento – Quando Confinar – Planejamento do Confinamento – Tipos de Instalações.Relação das principais doenças dos bovinos. | 10 - 15 | 24 | **RICARDO NEUMAIER** |
| **Apicultura – Manejo Básico** | Introdução. biologia das abelhascaracterísticas das abelhasciclo das abelhasanatomia interna e externaequipamentos apícolascolmeias apícolascolmeias racionaismedidas oficias das colmeias langstrothlocalização do apiárioinstalação do apiáriopovoamento do apiáriomanejo das colmeias e apiáriossanidade apícolaproduto apícolasplantas de interesse apícolaprojeto de produção | 10-15 | 32 | **RICARDO NEUMAIER** |
|  |  |  |  |  |