



## **CERTA – Centro de Treinamento de Agricultores de Teutônia/RS**

O CERTA, tem sua sede nas dependências do Colégio Teutônia, funciona em regime de parceria e tem seu embasamento legal através de um Termo de Cooperação Interinstitucional, assinado por nove entidades parceiras em 09 de fevereiro de 1998. O Centro conta com infraestrutura de salas de aula, animais e outras instalações para as práticas das aulas. A hospedagem é em hotel e a alimentação em restaurante.

Estão instaladas no CERTA Unidades Didáticas, onde são ministrados os cursos Presenciais de Dieta para Vacas Leiteiras, Produção de morango em substrato, Produção de Tomate e Boas Práticas de Fabricação.

Os agricultores podem se inscrever em todos os Escritórios da EMATER/RS ou diretamente no CERTA no endereço abaixo:

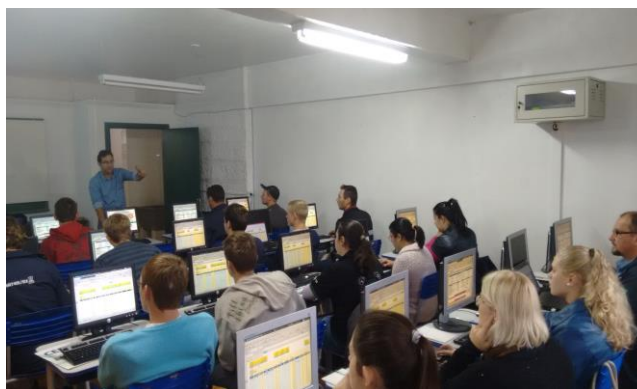
Fone: (51) 99935-9236 



Link do WhatsApp: <https://api.whatsapp.com/send?phone=5551999359236>

E-mail: [ctteutonia@emater.tche.br](mailto:ctteutonia@emater.tche.br)

**Novo Endereço: Rua Maurício Cardoso- S/N, Bairro Teutônia, Teutônia-RS. (Granja do Colégio Teutônia)**



Parceiros:



## Calendário de Cursos para 2025- Centro de Treinamento de Teutônia

| Curso                                                                                      | Datas                                                                                | Carga Horária |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Dieta para Vacas Leiteiras<br/>Módulo I</b>                                             | 02 e 03/07                                                                           | 16 h          |
| <b>Dieta para Vacas Leiteiras<br/>Módulo II</b>                                            | 24 e 29/09                                                                           | 16 h          |
| <b>Produção de Morango em Substrato/ Sem uso de<br/>Agrotóxico</b>                         | 07 e 08/05<br>04 e 05/06<br>17 e 18/09<br>22 e 23/10                                 | 16 h          |
| <b>Produção de Morango em Substrato/ Sem resíduo de<br/>Agrotóxico- Módulo II</b>          | 16/04<br>21/08                                                                       | 8 h           |
| <b>Produção de Tomate em Substrato/ Sem uso de<br/>Agrotóxico</b>                          | 09 e 10/04<br>29 e 30/04<br>14 e 15/05<br>05 e 06/11                                 | 16 h          |
| <b>Curso EAD</b><br><b>Produção de Morango em Substrato/ Sem resíduo de<br/>Agrotóxico</b> | 03 a 30/06<br>02 a 31/10                                                             | 24 h          |
| <b>Curso EAD</b><br><b>Boas Práticas de Fabricação</b>                                     | 03 a 30/06<br>05 a 31/08<br>07 a 31/10                                               | 20 h          |
| <b>Empreendedorismo e Desenvolvimento para Juventude<br/>Rural</b>                         | 10 e 11/06<br>23 e 24/07<br>13 e 14/08<br>09, 10 e 11/09<br>08 e 09/10<br>12 e 13/11 | 104 h         |

## Conteúdo dos Cursos

### Curso: DIETAS PARA VACAS LEITEIRAS

#### MÓDULO I

- Introdução para Dieta de Ruminantes;
- Fisiologia Digestiva;
- Variáveis das exigências nutricionais e consumo de Matéria Seca;
- Tipos de alimentos, concentrados e volumosos, proteicos e energéticos. Características dos alimentos que variam o consumo de alimentos;
- Prática de coleta de dados;
- Pesagem da vaca, ECC, produção de leite, período de lactação, última inseminação;
- Dados dos alimentos tipos e pesagem;
- Trabalho na planilha de Gerenciamento do Rebanho;
- Cálculo da Dieta com BOVITER. Considerações sobre manejo da dieta para uma vaca;
- Cálculo da Dieta com BOVITER. Considerações sobre manejo da dieta para o lote de vacas;

#### MÓDULO II

- Estudo de casos, avaliação da gestão e dieta do rebanho dos participantes;
- Período de Transição;
- Doenças metabólicas;
- Sanidade;
- Mineralização;
- Considerações sobre dietas nos diferentes períodos do ano;
- Prática de cálculo da Dieta com BOVITER considerando diferentes alimentos;
- Encaminhamento do trabalho na propriedade e avaliação do trabalho;

### Curso: Produção de Morango em Substrato/Sem resíduo de Agrotóxico

#### MÓDULO I

- Monitoramento de Condutividade Elétrica e PH;
- Estrutura Produtiva;
- Tipos e composição de Substratos;
- Enchimento de slabs, alocação, furação e passagem de gotejadores;
- Características das cultivares;
- Fisiologia da planta;
- Preparo da muda;
- Condutividade Elétrica para plantio;
- Elaboração da solução nutritiva;
- Manejo da água e da fertirrigação;
- Colheita e Pós colheita;
- Manejo das plantas, limpeza, retirada de estolões e poda de verão;
- Principais pragas do morangueiro, estratégias de monitoramento e controle;

#### MÓDULO II

- Prática de Monitoramento de Pragas e Doenças;
- Principais doenças do morango e seu controle sem agroquímicos;
- Mofo Cinzento e Oídio;
- Antracnose;
- Gnomonia;
- Vermelhão;
- Principais pragas associadas ao morango e seu manejo sem uso de agroquímicos;
- Ácaro Rajado;
- Ácaro do enfezamento;
- Tripes;
- Bradysia;
- Pulgões;
- Neopamera Bilobata;
- Broca da coroa;
- Drosophila Suzuki e Zaprionus;
- Lesmas e caracóis;
- Tecnologia de aplicação de caldas e agentes biológicos;

**Curso: Produção de Morango em Substrato/Sem resíduo de Agrotóxico (Formato EAD)**

- Monitoramento de Condutividade Elétrica e PH;
- Estrutura Produtiva;
- Tipos e composição de Substratos;
- Enchimento de slabs, alocação, furação e passagem de gotejadores;
- Características das cultivares;
- Fisiologia da planta;
- Preparo da muda;
- Condutividade Elétrica para plantio;
- Elaboração da solução nutritiva;
- Manejo da água e da fertirrigação;
- Colheita e Pós colheita;
- Manejo das plantas, limpeza, retirada de estolões e poda de verão;
- Principais pragas do morangueiro, estratégias de monitoramento e controle;

**Curso: Boas Práticas de Fabricação (Formato EAD)**

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Introdução as boas práticas de fabricação;</li><li>➤ Boas práticas agropecuárias;</li><li>➤ Microbiologia;</li><li>➤ Doenças transmitidas por alimentos;</li><li>➤ Conservação de alimentos;</li><li>➤ Instalações e equipamentos;</li><li>➤ Higiene das instalações, móveis e utensílios;</li><li>➤ Controle de potabilidade da água;</li><li>➤ Higiene e saúde pessoal;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Controle de pragas e vetores;</li><li>➤ Manejo de resíduos;</li><li>➤ Manutenção preventiva e calibração;</li><li>➤ Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens;</li><li>➤ Programa de recolhimento de alimentos;</li><li>➤ Documentos;</li><li>➤ Manual de BPF;</li><li>➤ Procedimentos Operacionais Padronizados;</li><li>➤ Planilhas de controle.</li></ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Curso: Produção de Tomate em Substrato/ Sem uso de Agrotóxico**

- Cenário da atividade;
- Estrutura de Produção;
- Sistema de irrigação em vasos;
- Tipos de mudas e porta enxerto;
- Prática de enxertia;
- Monitoramento de Condutividade Elétrica e PH;
- Tipos e composição de Substratos;
- Enchimento de slabs, alocação, furação e passagem de gotejadores;
- Exigências climáticas e fisiologia da planta;
- Espaçamentos e densidade de plantas;
- Condução e tutoramento das plantas;
- Elaboração da solução nutritiva;
- Manejo da fertirrigação;
- Colheita e Pós colheita;
- Manejo das plantas, desbrota, retirada de folhas, raleio de frutos;
- Identificação e controle das Principais pragas e doenças;
- Tecnologias para aplicação de produtos;
- Avaliação econômica da atividade.